



Heritage.Hotel *Hallstatt*

Umbau | reconstruction 2024:

Von Jänner bis März 2024 erfolgte der größte Umbau seit Bestehen des Heritage.Hotels. Umgebaut und neu angeordnet wurden die Küche, das Restaurant mit gesondertem in Steinoptik gehaltenem Buffetbereich für das Frühstück, die Rezeption und der Empfangsbereich sowie Barbereich und Back Office. Mit dem Umbau setzt die Geschäftsführung des Heritage.Hotels einen grundlegenden Meilenstein für die Zukunft des Leitbetriebes. Wir freuen uns Sie in unseren neuen Räumlichkeiten als Gastgeber begrüßen zu dürfen. *Die Geschäftsführer Fr. Lenz, Hr. Feiter und Hoteldirektorin Fr. Colombel*

From January to March 2024 the biggest reconstruction took place since the Heritage.Hotel Hallstatt exists. The reconstruction was in the kitchen, restaurant with separate breakfast buffet, reception, and welcome area as well as bar and back office. With the reconstruction the management placed a milestone for the future of the company. We are glad to be your host in our new premises.

The management of the hotel Ms. Lenz, Mr. Feiter and Ms. Colombel.

Der Name Seeauer | the name Seeauer:

Die Familie Seeauer entstammt einer Dynastie aus Salzfertigern und betrieb schon vor über 150 Jahren in diesem Haus einen Gasthof und ein Hotel. Die Familie Seeauer prägte über Jahrzehnte hinweg das Ortsgeschehen- und Ortsbild von Hallstatt sowie die gesamte Region Salzkammergut unter anderem als Unternehmer, Politiker und Kulturschaffende.

The family Seeauer was descended from a dynasty of salt producers and operated already 150 years ago in the building where we are now a hotel. The view of place and happening in Hallstatt and the surrounded Salzkammergut was significant characterized of the family Seeauer. They were inter alia entrepreneurs, politicians, and creative artists.

Heritage.Gedeck

(vegetarischer Aufstrich | geschäumte Butter | Oliven | Brot)

Wir erlauben uns das Gedeck obligatorisch pro Person zu verrechnen!

Heritage.Cover

(vegetarian spread | foamed butter | olives | bread)

We kindly inform you that the cover charge is mandatory per person!

€ 4,90 pro Person/per person

Alle Preise verstehen sich inkl.Steuern und Abgaben. Trinkgeld ist nicht inkludiert!
Bezüglich Allergene informieren Sie sich gerne bei unserem geschulten Personal.

All rates are including taxes. Tips not included! For allergens information please do not hesitate to ask our employees.



Heritage.Hotel
Hallstatt

APERITIF | SPRITZ

Ananas Minze Spritz (prosecco, balls pineapple-mint-lemonade, sparkling water) 0,25 l - € 8,70

Campari Orange/Soda - 0,2 l - € 6,90

Heritage.Spritz (prosecco, white peach lemonade & elderberry) 0,25 l - € 7,90

Hugo (prosecco, sparkling water, elderberry juice, fresh mint) 0,25 l - € 7,90

Lillet Wild Berry Spritz
(Lillet Rosé & wild berry tonic) 0,25 l - € 8,20

Martini (Bianco, Dry, Rosso) 5 cl - € 5,40

Prosecco Zonin 0,1 l - € 5,60

Veneziano (prosecco, sparkling water, Aperol) 0,25 l - € 7,90

Espresso Martini (espresso, vodka, coffee liqueur) 0,2 l - € 10,40

BIER | BEER

Gösser Bier | drafft beer
0,3 l - € 5,00 | 0,5 l - € 5,90

Gösser Hallstatt Zwickl Bier | drafft local beer
0,3 l - € 5,70 | 0,5 l - € 6,30

Gösser Naturgold alkoholfrei
Gösser beer non- alcoholic 0,33 l - € 4,90

Edelweiss Bier hell/dunkel/alkoholfrei
wheatbeer bright/dark/non-alcoholic
0,5 l - € 6,30

ALKOHOLFREIE (NON-ALCOHOLIC) APERITIF | SPRITZ

Martini Spritz (non-alcoholic)
(Martini non-alcohol drink with tonic water)
0,25 l - € 7,90

Balis Basilikum-Ingwer oder Ananas-Minze gespritzt
(Balis basil-ginger or pineapple-mint with sparkling water)
0,5 l - € 6,30

Siegfried Gin Tonic (non-alcoholic)
(Siegfried gin and tonic)
4 cl - € 8,50

VORSPEISEN | STARTERS

Burrata | Tomate | Basilikum
Burrata | tomato | basil € 15,40

Carpaccio vom Rind | Parmesan | Rucola
Beef carpaccio | parmesan | rocket salad € 16,50

Große Salatschüssel | marinierte Eierschwammerl
Large salad | marinated chanterelles € 17,50

Große saisonale Salatschüssel
Large seasonal salad € 11,90

mit gebratener Hühnerbrust
with chicken breast € 17,40

mit Garnelen
with prawns € 18,40

Kleine saisonale Salatschüssel
small seasonal salad € 6,90



Heritage.Hotel
Hallstatt

SUPPEN | SOUPS

Kürbiscremesuppe <small>vegan</small> <i>Pumpkin cream soup</i>	€ 8,50
Pilzcremesuppe mit Eierschwammerl <small>vegan</small> <i>Mushroom cream soup with chanterelles</i>	€ 8,50
Rindssuppe mit Grießnockerl <i>Beef Consommé with semolina dumplings</i>	€ 7,50

FLEISCH HAUPTGERICHTE MEAT MAIN COURSES

Wiener Schnitzel Pommes frites <i>Bread crumbed and fried escalope french fries</i>	
vom Huhn <i>of chicken</i>	€ 24,90
vom Kalb <i>of veal</i>	€ 29,50
Rumpsteak Ratatouillegemüse Erdäpfelgratin <i>Rumpsteak ratatouille vegetables potato gratin</i>	€ 34,90
Stifado von der Lammstelze serviert mit Baguette <i>Stifado (stew) of lamb served with bread</i>	€ 28,50
Entenbrust Eierschwammerl à la Creme Polenta <i>Duck breast chanterelles in cream sauce polenta</i>	€ 29,90
Heritage.Smash Burger Pommes (200g Rind Salat Tomate Gurke Zwiebel Cheddar) <i>Heritage.Smash Burger french fries</i> <i>(200g beef salad tomato cucumber onion cheddar)</i>	€ 22,90

**dazu empfehlen wir ein
Glas Rotwein Q2 Cuvee
vom Weingut Gager**

*we recommend a glass
of red wine Q2 Cuvee
1/8 l - € 6,70*



Heritage.Hotel
Hallstatt

FISCH HAUPTGERICHTE

FISH MAIN COURSES

Saiblingsfilet | Eierschwammerlrisotto

Char fillet | chanterelle risotto

€ 29,90

Forelle im Ganzen | Petersilienerdäpfel | gemischter Salat

Whole trout | parsley potatoes | mixed salad

€ 28,50

dazu empfehlen wir ein
Glas Sauvignon Blanc vom Weingut Sommer
We recommend a glass of Sauvignon Blanc
1/8 l - € 5,90

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

VEGETARIAN MAIN COURSES

Eierschwammerlragout | Serviettenknödel

Chanterelle ragout | sliced bread dumpling

€ 23,90

Risotto | geröstete Eierschwammerl

Risotto | roasted chanterelles

€ 20,90

Tortellini | Mozzarella | Tomate

Tortellini | mozzarella | tomato

€ 17,90

Fettucine | Pesto

Fettucine | pesto

€ 16,90

dazu empfehlen wir ein Glas Rosé
Wein vom Weingut Triebaumer

we recommend a glass of rose wine
1/8 l - € 5,40

DESSERT | SWEETS

Creme Brulee von der Tonkabohne & Sorbet

Crème Brulee of tonka beans & sorbet

€ 10,50

Apfelstrudel oder Topfenstrudel mit Vanillesauce & Schlag

Apple or sweet cream strudel with vanilla sauce & whipped cream

€ 9,20

Premium Bio-Schafmilcheis der Fam. Eisl aus Abersee pro Kugel

Premium organic sheep's milk ice cream from family Eisl in Abersee per scoop

Haselnuss | Heidelbeer-Rosmarin | Kokos-Physalis

Hazelnut | Blueberry-Rosemary | Coconut-Physalis

Mango-Passion Fruit | Pistachio | Curd-Lime-Blackberry

€ 2,90

Eiskaffee mit zwei Kugeln Vanilleeis und Schlagobers

Iced coffee with two scoops of vanilla ice cream and whipped cream

€ 8,50