



Heritage.Hotel *Hallstatt*

APERITIF | SPRITZ

Ananas Minze Spritz (prosecco, balis 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

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 | draft beer
0,3 l - € 5,00 | 0,5 l - € 5,90

Gösser Hallstatt Zwickl Bier | draft 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 | Antipasti | Baguette - A

Burrata | antipasti | baguette € 15,90

Carpaccio vom Rind | Parmesan | Baguette - A

Beef carpaccio | parmesan | baguette € 16,90

SALATE | SALAD

Große saisonale Salatschüssel

Large seasonal salad € 11,90

mit gebratener Hühnerbrust

with chicken breast € 18,90

mit Flusskrebs - B

with crayfish € 19,90

Kleine saisonale Salatschüssel

small seasonal salad € 6,90



Heritage.Hotel
Hallstatt

SUPPEN | SOUPS

Kürbiscremesuppe vegan <i>Pumpkin cream soup</i>	€ 8,50
Getrübete Erdäpfelcremesuppe vegan <i>Truffled potato cream soup</i>	€ 8,50
Rindssuppe mit Grießnockerl – A/C/G/L <i>Beef Consommé with semolina dumplings</i>	€ 7,50
Rindssuppe mit Frittaten – A/C/G/L <i>Beef Consommé with sliced pancakes</i>	€ 7,50

FLEISCH HAUPTGERICHTE MEAT MAIN COURSES

Original Wiener Schnitzel vom Kalb aus der Pfanne Petersilenerdäpfel – A/C/G <i>Original Viennese schnitzel from veal pan-fried parsley potatoes</i>	€ 29,90
Gebackenes Hühnerfilet Erdäpfelsalat – A/C/G <i>Baked chicken fillet potato salad</i>	€ 24,90
Rumpsteak Ratatouillegemüse Kartoffelgratin <i>Rumpsteak ratatouille vegetables potato gratin</i>	€ 34,90
Stifado von der Lammstelze serviert mit Pita – A/L <i>Stifado (stew) of lamb served with pita</i>	€ 31,90
Bio Entenbrust Süßkartoffelmousseline Ratatouille <i>Duck breast Sweet potato mousseline ratatouille</i>	€ 29,90
Heritage.Smash Burger Steak-Fries – A/G (200 g Rind Salat Tomate Gurke Zwiebel Cheddar) <i>Heritage.Smash Burger steak-fries</i> (200 g beef salad tomato cucumber onion cheddar)	€ 23,90

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

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



Heritage.Hotel
Hallstatt

FISCH HAUPTGERICHTE

FISH MAIN COURSES

Saiblingsfilet | Kürbisrisotto

Char fillet | pumpkin risotto

€ 29,90

Forelle im Ganzen | Petersilienerdäpfel | Blattsalat

Whole trout | parsley potatoes | leaf lettuce

€ 29,50

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

Kürbisrisotto - G

Pumpkin risotto

€ 20,90

Ravioli | Büffelmozzarella | Tomatensauce - A/C/G

Ravioli | buffalo mozzarella | tomatosauce

€ 18,90

Fettucine | Primavera - A/C/G

Fettucine | primavera (mixture of fresh vegetables)

€ 17,90

dazu empfehlen wir ein Glas Rosé
Wein vom Weingut Triebaumer
we recommend a glass of rose
wine 1/8 l - € 5,40

DESSERT | SWEETS

Crème Brûlée von der Tonkabohne mit Sorbet - A/G

Crème Brûlée of tonka beans & sorbet

€ 10,50

Apfelstrudel oder Topfenstrudel mit Vanillesauce & Schlag - A/C/G

Apple or sweet cream strudel with vanilla sauce & whipped cream

€ 9,20

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

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

Haselnuss | Heidelbeer-Rosmarin | Kokos-Physalis

Mango-Passionsfrucht | Pistazie | Topfen-Limette-Brombeere

Hazelnut | Blueberry-Rosemary | Coconut-Physalis

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

€ 2,90

Dessert des Tages

Dessert of the day

€ 8,50