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) 0,25l - € 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 Garnele - B
with shrimp € 19,90

Kleine saisonale Salatschüssel
small seasonal salad € 6,90

Heritage.Hotel
Hallstatt

SUPPEN | SOUPS

Kürbiscremesuppe vegan
Pumpkin cream soup € 8,50

Maronicremesuppe vegan - O
Chestnut cream soup € 8,50

Rindssuppe mit Grießnockerl – A/C/G/L
Beef Consommé with semolina dumplings € 7,50

Rindssuppe mit Frittaten – A/C/G/L
Beef Consommé with sliced pancakes € 7,50

FLEISCH HAUPTGERICHTE
MEAT MAIN COURSES

Original Wiener Schnitzel vom Kalb aus der Pfanne | Petersilenerdäpfel - A/C/G
Original Viennese schnitzel from veal pan-fried | parsley potatoes € 29,90

Ausgelöstes Backhendl | Erdäpfelsalat - A/C/G
Breaded chicken (boneless) | potato salad € 24,90

Rumpsteak | Ratatouillegemüse | Kartoffelgratin
Rumpsteak | ratatouille vegetables | potato gratin € 34,90

Stifado von der Lammstelze serviert mit Pita - A/L
Stifado (stew) of lamb served with pita € 31,90

Bio Entenbrust | Süßkartoffelmousseline | Ratatouille
Duck breast | Sweet potato mousseline | ratatouille € 29,90

Heritage.Smash Burger | Steak-Fries - A/G
(200 g Rind | Salat | Tomate | Gurke | Zwiebel | Cheddar)
Heritage.Smash Burger | steak-fries
(200 g beef | salad | tomato | cucumber | onion | cheddar) € 23,90

Rehragout | Rotkraut | Kroketten - A/G/O
Venison ragout | red cabbage | croquettes € 31,90

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 | 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

Creme Brulee von der Tonkabohne mit Sorbet – A/G
Crème Brulee 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

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster
Kaiserschmarrn with plum compote € 12,90