

KALTSTART

„Ich will ein Rind von dir!“

Beef Tatar. Umami Ei. Trüffelmayo.
 Pinke Zwiebel. Gebäck. *starter* 22.90
main 32.50

Gravlax

Hausgebeizter Lachs. Rösti.
 Salzzitrone. Dillsenf. 19.60

die ROHNE 16.50

Rote Beete Carpaccio. Schwarze Nuss.
 Winterbirne. Grünzeug. Gebäck.
 + Ziegenkäsecrumble + 5

WARMSTART

Warm Up

Rinderbouillon
 mit 2ST Grießnockerl 8.70
 mit 2ST Kaspressknödel 8.70

Suppentopf „SCHOLASTIKA“

Kräftige Oxtail Consommé. Nudeln.
 Gemüse. Fleisch. 13.50

BEACHTET UNSERE DAILY SPECIALS



VOM GARTEN

Detox Party „Winterstyle“

Grünzeug. Tomate. Gurke. Edamame. Karotte.
 Stangensellerie. Quinoa. Duftreis. 18.50
 + Hühnerfilet + 8
 + Fischfilet + 9
 + sliced cut Rinderfilet + 16
 + 3Stk Garnele 8/12 + 10
 + Knoblauchbrot + 7.80

CHOOSE: Balsamico oder Hagebuttendressing

All VEGAN

Burger Bun. Veganes Patty hausgemacht mit
 Kichererbsen & Tofu. Tomaten. Zwiebelkonfit.
 Grünzeug. Gartenpommes. 23.80
 + kleiner Salat + 8.40

Alpenpower

Knödeltris VEGGY. Veltlinerrahm. Parmesan. 17.50
 + kleiner Salat + 8.40

MY THAI

Rotes Curry. Duftreis. Erdnüsse. Gemüse der
 Saison. Kichererbsen. Kokosmilch. 18.90
 + Hühnerfilet + 8
 + Fischfilet + 9
 + 3St Garnele + 10

VOM WASSER

See küsst Meer 29.60
 2erlei Fischfilet.
 Garnele. Sc Hollandaise.
 Duftreis.

Wasserwelt 29.80
 BachSaibling im Ganzen.
 Mandelbutter.
 Kräutererdäpfel.

Finest Catch  34.80
 Steak vom Yellowfin Tuna
 'TatakiStyle'. Soja.
 Sesam. Grillgemüse.
 Duftreis. Harissa.

SNACK IT!

der „APEROSNACK“
 mit Oliven.
 Chips. Nüsse.

7.90



VOM LAND

Waldpasta

Hirschravioli homemade. Selleriepürree. Kohlsprossen.

26.80

Homestyle Burger

Burger Bun. 100% Rinderpatty hausgemacht. Zwiebelkonfit. Bergkäse.
Speck. Grünzeug. WhiskyDip. Gartenpommes.

24.80

make it double beef

+ 6.50

AlpenBEEF

Gesottenes vom Weiderind. Wurzelgemüse. Kren. Kartoffel.

24.70

SHORT RIBS ScholastikaStyle

Vom Rind. Ofensüßkartoffel. Fleur de Sel. 2erlei Dip.

37.40

Kaiser MAX Schnitzel

Filet vom Schwein paniert. Wildpreiselbeere. Kräutererdäpfel.
Sonnenblumenkerne.

25.80

FÜR UNSERE KLEINEN



Schwimmer

Fischfilet gebacken. Reis. 12.50

Winnetou-Speer

Huhn mit Würstl. Pommes. 12.50

Knusperheld

Schnitzel vom Schweinefilet
paniert. Kräutererdäpfel. 14.50

FLAMMKUCHEN

Elsass meets Tyrol

Schmand. Käse. Zwiebel. Speck.

15.80

Simple

Oliveöl. Meersalz.

8.00

LOVE Italy

Schmand. Käse. Rucola. Tomaten.
Balsamicoglaze.

15.80

aus der Erde

Hummus. Rote Beete. Granatapfel.
Birnenchutney. Nüsse. Hülsenfrüchte.

15.80

+ Ziegenkäsecrumble

+ 5

+ Hirschschinken

+ 8



VERFÜHRERISCH SÜSS

Crème Brûlée von der
Tonkabohne

Apfelkiachl

Eierpunscheis. Zimtzucker.

Haustorte

Schokotürmchen homemade

Vanilleeis. Sahne.

Beachtet unsere DAILY
SPECIALS in der
Getränkekarte!

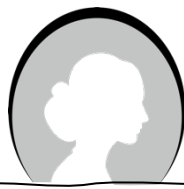


WIR STELLEN UNS VOR

2 Generationen.

1 Gedanke.

*Wir, Mutter und Tochter, wollen hier am
Nordufer des Achensees etwas
Außergewöhnliches schaffen. Einen Ort zum
Wohlfühlen, für all jene, die das Leben
lieben! Sabine & Marlene*



„STEAK IT EASY!“

Rinderfilet

Bikini 150gr	23.60
Winterjacke 250gr	34.90
Pelzmantel 400gr	52

HANGING TENDER nicht immer vorrätig 250gr
ONGLET - DAS NEUE ‚Rinderfilet‘!
Extra zart. Premium. Intensiv. Kräftig.
*Mit feiner Lebernote - **nix für Innereienhasser.***
*Wird mindestens **MEDIUM** serviert!* 43.30

SURF IT UP + Garnele 8/12 3.50
 + Hummerschwanz 28

Unsere Steaks werden **MEDIUM** serviert.
 If you want it bloody: say it!

WÄHLE deinen Partner:

Duftreis	5.50
Pommes	7.80
Trüffelpommes	14.90
Röstitaler	7.80
kl Salat	8.60
Kartoffelgratin	7.80
Ofensüßkartoffel	7.80
Grillgemüse	7.80
Knoblauchbrot	7.80
Kräuterkartoffel	5.50
Kimchi homemade	6.50

SAUCE dazu?

Trüffelmayo, Harissa, ChimiChurry, WhiskyDip Pfefferrahmsauce, Trüffelkräuterbutter, SchHollandaise	à 4€
Kräuterbutter, Salzzitrone	à 3.50€

SEEHUTESSEN – DAS GESELLIGE ab 2 Personen

Was ist SEEHUT-ESSEN?

*In die Mitte des Tisches wird ein heißer Eisenhut platziert. Dazu servieren wir verschiedene Filetstücke, Gemüse, Fische, ... diese werden auf Zacken im Hut gehängt und brutzeln auf schonende Art, ohne Fett, vor sich hin!
 In der Hutkrempe befindet sich eine immer kräftiger werdende Bouillon!*

WAS IST DABEI?

Scholastika SEEHUT

p.P. 42€

ca 212gr pro Person Schweine-, Rinder-, Hühnerfilet und Würstl
 Speck. Gemüse. 5erlei Saucen. MiniPotato. Gebäck. Salat. Mixed pickles.

Noch mehr? Kein Problem!

Fischteller gemischt 200gr - 15€

Fleisch Filetteller gemischt 200gr - 15€
 nur Rinderfilet 200gr - 24€

KÄSEFONDUE – ab 2 Personen

„TyrolEdition“ input aus der französischen Schweiz

p.P. 42€

+ schwarzer Trüffel + 15€ (pro Topf)

3erlei Käsesorten. Weißwein. Kirschwasser. MiniPotato.
 Salat. Brot. Gemüse. Tiroler Bauernspeck.



Bei Unverträglichkeiten bzw. Allergien wendet Euch bitte an unser Team! Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und in Euro!

Umbestellung GartenPommes +1.50€ / Umbestellung TrüffelPommes +6.00€ / Räuberteller +2.50€