

Hallo und Servus!

Herzlich Willkommen im Golfclub Seefeld-Wildmoos Restaurant mit eurer Liebe und Freude zum Golfspiel.



The Leading Golf Courses

RESTAURANT

Wir möchten Euch sehr gerne ab 8.00 Uhr begleiten, vom Frühstück zur Halfway über Mittagessen auf der Terasse bis hin zum gemütlichen Abendessen mit freundlichem Service, kulinarischen Leckereien und einem fabelhaften Ambiente.

Mahlzeit und ein schönes Spiel wünscht euch

Mario mit Team

Frühstück von 8.00 Uhr bis 10.30 Uhr

Ganztägig warme Küche ab 11.00

„Schlage den Ball so,

dass Du ihn nicht suchen musst

- das ist der beste Ratschlag für jeden Spieler“

(Johnny Miller)

Vom Suppen Topf und aus dem Garten

- * **Tomaten Basilikum Suppe** (L) €4,90
Tomato Basil Soup
- * **Rinderboullion** / Beef Broth (L) €3,60
 - ◆ **Leberknödel** / Liver Dumpling (A, C, G, L, M) €4,90
 - ◆ **Speckknödel** / Bacon Dumpling (O, A, G, L, C) €4,90
 - ◆ **Nudelsuppe** / With Angel Hair (C, A) €4,20
- * **Graukäsesuppe** (A, C, L, M, P) €5,50
Grey Cheese Soup
- * **Asiatische Hühner Suppe (Pikant)** (E, F, L, N, G) €5,60
Asian Chicken Soup (Spicy)
- * **Salat vom Buffet**
 - ◆ **Kleiner** / Small €4,90
 - ◆ **Großer** / Large €5,90
- * **Ceaser Salat** (A, C, M, R, D) €9,90
 - **Mit Hühnerstreifen vom Grill** / With Chicken Strips from the Grill (A, C, M, R, D) €11,60
 - **Mit 3 Stk. Garnelen** / With 3 Prawns (A, C, M, R, D, B) €13,10
 - **Mit Rindfilet Streifen** / With Beef Filet Strips (A, C, M, R, D) €16,20
- * **Hühnerfilet in Cocos Panade, oder Natur, auf Blattsalat in Essig-öl** (A, C, M) €12,90
Chicken Filet in a Coconut-Infused Batter, or Natural, on Salad Leaf in Vinegar-Oil
- * **Kaspresknödel (2 Stk) auf Ruccola mit Balsamico-Olivenöl Marinade** (A, C, G, M) €14,20
Cheese Dumplings (2 Pc) on Arugula with a Balsamic-Olive oil Marinade
- * **Marinierter Blattsalat mit Schafskäse** (G, M) €14,50
Marinated Leaf Salad with Sheep's Cheese
- * **Fitness-Salat mit Schinken- und Käsestreifen auf Waldkräutern mit Kürbiskernöl und Balsamico** (G) €14,50
Fitness Salad with Ham and Cheese Strips on Forest Herbs with Pumpkin Seed Oil and Balsamic Vinegar

Vorspeisen und für den Kleinen Hunger

- * Räucherlachs auf Rösti mit Kräuterrahm fein garniert** €13,90
(A, G)
Smoked Salmon on a Rosti with Herbcream and Garnish
- * Beef Tartar garniert mit Parmesan, Kapern und Toast** (G, €19,20
A, M, C)
Beef Tartar Garnished with Parmesan, Capers and Toast
- * Riesen Garnelen auf frischem Blattspinat** (F, B, E, N, A) €14,50
Tiger Prawns on fresh Spinach Leaf
- * Graukäse mit Zwiebeln in Essig und Öl und Brotkorb** €11,90
(A, G)
Grey Cheese with Onions in Vinegar and Oil and a Breadbasket
- * Saure Wurst mit Essig-Öl und Zwiebelringen und Brotkorb** (A, G) €7,20
Sour Sausage with Vinegar-Oil and Onion Rings and a Breadbasket
- * Steak Toast vom Rinderfilet auf Toast mit Speck, Cocktailsauce und Salatgarnitur** (A, O, G) €18,90
Steak Toast with Beef Filet on Toast with Bacon, Cocktail Sauce and Salad Garnish
- * Buffalo Hühnerflügel in Knoblauch-Teriyaki Glasur (10 Stk.) mit zweierlei Dips** (O, N, E) €11,20
Buffalo Chicken Wings in Garlic Teryaki Glaze (10 Pc.) with two dips
- * Portion Pommes** €4,90
Portion Fries

Oma's Küche

- * Gröst'l mit Spiegelei und Krautsalat** (C, O) €12,20
Sautéed Meat and Potatoes with a Fried egg and a Cabbage Salad
- * Käsespätzle mit Röstzwiebel und grünem Salat** (C, A, G) €13,10
Cheese Noodles with Roast Onions and a Green Salad
- * Spaghetti Bolognese mit Parmesan und Kl. Salat vom Buffet** (A, C, G, O, P) €11,20
Spaghetti Bolognese with Parmesan and a small Salad from the Buffet
- * Wurstnudeln und Kl. Salat vom Buffet** (C, L, M, O) €11,20
Sausage with Pasta and a small Salad from the Buffet
- * Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat** (A, C, G, M)

 - ◆ vom Schwein / from Pork €12,90
 - ◆ vom Kalb / from Veal €21,50
- * Tafelspitz mit Wurzelgemüse, Semmel-Apfelkren, Röstkartoffeln mit Schnittlauchsauce und Kl. Salat vom Buffet** (M, L, O, A, G) €22,90
Boiled Beef with Root Vegetables, Horseradish and Apple, Roast Potatoes with a Chive Sauce and a small Salad from the Buffet
- * Grill Pfanne: Rind, Huhn und Schweinefilet vom Grill mit Grilltomate, Pommes und Kl. Salat vom Buffet** (G, O) €21,90
Grill Pan: Grilled Beef, Chicken and Pork Fillet with Grilled Tomato, Fries and a small Salad from the Buffet

Fleisch

- * Rinderfilet vom Grill mit Grillgemüse und Kartoffelgratin** (C, G, O) €33,90
Beef Filet from the Grill with Grilled Vegetables and Potato Gratin
- * Rumpsteak vom Hochlandrind mit Speckbohnen und Rösti** (O) €31,90
Rump Steak from Highland Beef with Bacon Beans and a Rösti
- * Ribeyesteak mit Ofenkartoffeln und Kräuterrahm** (O, G) €30,50
Ribeye Steak with an Oven Potato and Herb cream
- * Lady Steak mit einer Überraschung** (O, G) €26,90
Lady Steak with a Surprise
- * Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Speckbohnen** (O) €27,90
Roasted Beef with Onion Sauce with Fried Potatoes and Bacon Beans
- * Lammkrone mit Rosmarinkartoffeln und Brokkoli** (O, A) €28,90
Lamb Crown with Rosemary Potatoes and Broccoli
- * Barbarie-Entenbrust rosa gebraten in Orangen Fusion mit Rotkraut und Rösti** (O) €26,90
Duck Breast Pink Roasted in Orange Fusion with Red Cabbage and a Rösti

Die oben genannten Gerichte kommen mit je einem kleinen Salat vom Buffet

Fisch

- * Miesmuscheln (1kg) im Weissweinsud dazu** €17,90
Knoblauchbrot (A, R, O, G, L, B)
Mussels (1kg) in a White Wine Broth served with Garlic Bread
- * Forellenfilet in brauner Butter und Mandeln dazu** €22,50
Petersilien Kartoffeln (A, G, D, E)
Trout Fillet in Browned Butter and Almonds with Parsley Potatoes
- * Steak vom ganzen Lachs auf Blattspinat und Butterkartoffeln** (M, L, O, A, G, D) €27,90
Salmon Steak on Spinach Leaf and Butter Potatoes
- * Riesen Garnelen auf Bandnudeln mit Safransauce** (G, B, O) €28,90
Tiger Prawns on Fettuccine with a Saffron Sauce
- * Zander Filet vom Grill auf Tomatenrisotto** (G, D) €26,90
Grilled Pike-perch Fillet on Tomato Risotto
- * 1/2 Hummer in der Schale mit zerlassener Butter und Ofenkartoffel mit Kräuterrahm** (G, B) €32,90
1/2 Lobster in the Shell with Melted Butter and a Jacket Potato With a Herb Cream

Die oben genannten Gerichte kommen mit je einem kleinen Salat vom Buffet

Vegetarisch

- * Käsespätzle mit Röstzwiebeln und grünem Salat** (C, A, G) €12,20
Cheese Noodles with Roast Onions and a Green Salad
- * Gemüse Gröstl mit Spiegelei und Krautsalat** (C, O) €11,90
Sautéed Vegetables and Potatoes with a Fried egg and a Cabbage Salad
- * Ofenkartoffel mit Broccoli Rahm überbacken und Kl. Salat vom Buffet** (G) €11,90
Baked Potato with Broccoli and Cream and a small Salad from the Buffet
- * Spaghetti in Oliven-Knoblauchöl mit Parmesan und Kl. Salat vom Buffet** (G) €11,90
Spaghetti in Olive and Garlic Oil with Parmesan and a small Salad from the Buffet

Für die Junioren

- * Goofy: Grillwurst mit Pommes** (A, C) €7,20
Grilled Sausage with French Fries
- * Dagobert: Kleines Wiener mit Pommes** (A, C)
Small Breaded Wiener with Fries
 - ◆ vom Schwein / from Pork €7,90
 - ◆ vom Kalb / from Veal €8,90
- * Calimero: Spaghetti mit Fleischsauce** (G) €6,50
Spaghetti with a Meat Sauce
- * Sylvester: Fisch Nuggets mit Kartoffelpurée** (A, C, G, D, M) €7,50
Fish Fingers with a Potato Mash
- * Luigi: Spaghetti mit Tomaten-Basilikum** (G) €6,20
Spaghetti with Tomato and Basil

Für den Süßen Gaumen oder zum Kaffee

- | | |
|---|--------|
| * Hausgemachter Kuchen (A, G, C, E, H)
Homemade Cake | €5,90 |
| * Apfelstrudel mit: (A, G, C, E, H) | €4,50 |
| ♦ Schlagobers / Cream | €4,90 |
| ♦ Vanilleeis / Vanilla Icecream | €4,90 |
| ♦ Vanille Sauce / Vanilla Sauce | €5,10 |
| * Nougat gefüllte Topfenknödel im Zucker-
Bröselmantel und warmer Schokosauce (A, G, E)
Nougat-Filled Curd Dumplings in a Sugar-Crumb Coating and Warm Chocolate
Sauce | €6,10 |
| * Kaiserschmarrn mit Kompott (A, C, G)
Shredded Pancake with Compote | €11,90 |

Für die Eisliebhaber(innen), bitte beachte Sie die Eiskarte...
For the Ice Cream Lovers, Please Note the Ice Cream Menu...

Heiße Getränke

Espresso	€1,90
Espresso Macchiato (G)	€2,20
Espresso Doppelter	€3,60
Verlängerter	€2,90
Cappuccino (G)	€3,40
Latte Macchiato (G)	€4,50
Heiße Schokolade mit Sahne (G)	€3,60
Heiße Schokolade mit Rum (G)	€4,90
Tasse Tee verschiedene Sorten (Pfefferminz, Kamille, Grüner, Frühstücks- und Schwarztee)	€2,20
Tee mit Rum	€3,90
Affogato (Espresso mit Vanilleis) (G)	€4,50
Kaffee HAG	€3,10

Alkoholfrei Getränke

Gasteiner Mineralwasser 0,33l / 0,75l	€2,70 / 5,00
Leitungswasser 1l (Service Pauschale)	€1,50
Cola, Fanta, Sprite, Spezi 0,33l	€3,10
Cola Zero 0,33l	€3,20
Almdudler 0,35l	€3,60
Eistee 0,25l (Pfirsich, Zitrone)	€3,20
GOLFER(IN) 0,3l / 0,5l	€3,10 / 4,00
Red Bull Organic 0,25l (Ginger Ale, Tonic, Cola, Bitter Lemon)	€3,90
Pago Fruchtsäfte 0,2l (Apfel, Johannisbeer, Multivit, Mango)	€3,10
Fruchtsäfte gespritzt 0,3l / 0,5l	€3,20 / 4,00
Frisch gepresster Orangensaft 0,3l	€4,60
Soda Zitrone mit frisch gepresster Zitrone 0,3l / 0,5l	3,00 / 4,00

Aperitifs

Martini Bianco 4cl	€4,90
Campari Soda 4cl	€5,20
Campari Orange 4cl	€5,90
Sherry dry 4cl	€5,50
Gin & Tonic 4cl	€9,60

Weine gespritz ^(o) Rot oder Weiss

Sauer / Süß 0,25l	€2,80
Sauer / Süß 0,5l	€4,10

Bier

Gösser Bier vom Fass 0,2l	€2,50
Gösser Bier vom Fass 0,3l	€3,10
Gösser Bier vom Fass 0,5l	€4,10
Natur Radler vom Fass 0,2l	€2,60
Natur Radler vom Fass 0,3l	€3,20
Natur Radler vom Fass 0,5l	€4,20
Weihenstephan Hefeweizen 0,3l	€3,10
Weihenstephan Hefeweizen 0,5l	€4,50
Russe 0,3l	€3,70
Russe 0,5l	€4,70
Hefeweizen alkoholfrei 0,5l	€5,10
Gösser naturgold alkoholfrei 0,33l	€4,10

Spirituosen

Obstler 2cl	€3,20
Williams (ALT) 2cl	€4,20
Marille (ALT) 2cl	€4,20
Zwetschke (ALT) 2cl	€4,20
Haselnuss 2cl (E)	€3,20
Zirbe 2cl	€3,20
Ameretto 2cl	€3,20
Bacardi 4cl	€3,90
Diplomatico 4cl	€8,90
Vodka Absolut 4cl	€6,20
Jack Daniels 4cl	€6,50
Johnnie Walker Red Label 4cl	€6,20
Black Barrel Jamesons 4cl	€6,90
Lagavulin	€7,90
Cognac Remy Martin	€6,20
Bailys 4cl	€4,50
Eier Liquör 4cl (C, G)	€4,10
Frangelico 2cl	€4,80
Ramazotti 2cl	€3,50
Grappa 2cl	€3,90
Fernet Branca 2cl	€3,90
Jägermeister	€3,50
Roter Wodka (Flüger)	€3,90

Gin

Bombay 4cl	€3,90
Tanqueray 4cl	€4,60
Monkey 47 4cl	€6,40
Malfy 4cl	€6,40

Schaumweine ^(o)

Prosecco Spumante DOC "Il Fresco" BIO	€28,00
Villa Sandi, Treviso, Veneto	
Prosecco Rosè	€28,00
Cantina Villa Sandi, Veneto, Italien	
Moet e Chandon Imperial Brut	€110,00
Moet e Chandon, Epernay, Frankreich	
Champagne "L'esprit"	€82,00
Chapuy, Oger, Frankreich	

Weissweine ^(o)

Grüner Veltliner "Göttweiger Berg"	€22,00
Weingut Leo Müller, Krustetten, Kremstal	
Grüner Veltliner "Smaragd Ried Kellerberg"	€39,00
Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau	
Chardonnay	€26,00
WG Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum	
Gemischter Satz DAC	€27,00
Weingut Mayer am Pfarrplatz, Grinzing, Wien	
Heideboden weiß BIO	€31,00
(Weißburgunder) Weingut Anita und Hans Nittnaus, Gols, Neusiedlersee	
Sauvignon Blanc Klassik	€31,00
Weingut Reinhard Muster, Gamlitz, Südsteiermark	
Gelber Muskateller Klassik	€33,00
Weingut Stefan Krispel Hof bei Straden, Südost-Steiermark	
Lugana Ca' del Prato	€31,00
Ciesseci Sommacampagna, Lombardei, Italien	
Vinho Verde Monsenhor 9.5%	€25,00
Quinta do Lixa, Portugal	
Lugana Bulgarini	€38,00
Cantina Bulgarini, Lombardei, Italien	

Roséwein ^(o)

Rosè Pittnauer "Der kleine Prinz" BIO €26,00
Weingut Gerhard Pittnauer Gols, Neusiedlersee

Rotweine ^(o)

Zweigelt "Göttweiger Berg" €24,00
Weingut Leo Müller, Krustetten, Kremstal

Carnuntum Cuvée €26,00
Weingut Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum

Primitivo IGT €26,00
Feudo Banneria Apulien, Italien

Merlot Reserve €27,00
Weingut Leo Aumann Tribuswinkel, Thermenregion

Cabernet Sauvignon Reserve €32,00
"Ried Thenau" Weingut Bertl Gmeiner, Purbach, Neusiedlersee-Hügelland

Blaifränkisch Reserve €39,00
"Ried Goldberg" Weingut Silvia Heinrich, Deutschkreutz, Mittelburgenland

St. Laurent Classic €25,00
Weingut Stefan Lang, Neckenmarkt, Mittel-Burgenland

Bio! Pinot Noir €29,00
Weingut Thomas Schwarz, Purbach, Neusiedlersee-Hügelland

Johannisberg Cuvée €28,00
(ME/CS) Weingut Julius Klein, Pernersdorf bei Retz, Weinviertel

Big John Cuvée €34,00
(ZW/PN/CS) WG Hans & Erich Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee

Gabarinza BIO €63,00
ZW/BF/MER WG Gernot Heinrich, Gos, Neusiedlersee

Ripasso Colonna Ducale €28,00
Cantina Valpantena Veneto, Italien

Morellino di Scansano BIO €34,00
Podere 414 Suvreto, Toscana, Italien



The Leading Golf Courses

RESTAURANT

Wir möchten, dass sich alle unsere Gäste bei uns wohlfühlen. Wenn Sie also Fragen zu Allergien haben, wenden Sie sich bitte an unser Personal.

A (Getreide mit Gluten) **B** (Krebstiere) **C** (Eier) **D** (Fisch) **E** (Erdnüsse) **F** (Soja)
G (Milch und / oder Laktose) **H** (Schalenfrüchte) **L** (Sellerie) **M** (Senf) **N** (Sesam)
O (Schwefeldioxid und Sulfite) **P** (Lupinen) **R** (Weichtiere)

A (cereals with gluten) **B** (crustaceans) **C** (eggs) **D** (fish) **E** (peanuts) **F** (soy)
G (milk and / or lactose) **H** (Nuts) **L** (celery) **M** (mustard) **N** (sesame)
O (sulfur dioxide and sulphite) **P** (lupins) **R** (mollusks)