



Heritage.Hotel
Hallstatt

APERITIF | SPRITZ

Ananas Minze Spritz (prosecco, balis pineapple-mint-lemonade, sparkling water) 0,25 l - € 7,70

Campari Orange/Soda - 0,2 l - € 6,10

Heritage.Spritz (prosecco, white peach lemonade & elderberry) 0,25 l - € 6,70

Hugo (prosecco, sparkling water, elderberry juice, fresh mint) 0,25 l - € 6,70

Lillet Wild Berry Spritz
(Lillet Rosé & wild berry tonic) 0,25 l - € 7,20

Martini (Bianco, Dry, Rosso) 5 cl - € 4,80

Prosecco Zonin 0,1 l - € 5,10

Veneziano (prosecco, sparkling water, Aperol) 0,25 l - € 6,70

BIER | BEER

Gösser Bier | draft beer
0,3 l - € 4,40 | 0,5 l - € 4,90

Gösser Hallstatt Zwickl Bier | draft local beer
0,3 l - € 4,90 | 0,5 l - € 5,60

Gösser Naturgold alkoholfrei
Gösser beer non- alcoholic 0,33 l - € 4,30

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

ALKOHOLFREIE (NON-ALCOHOLIC) APERITIF | SPRITZ

Martini Spritz (non-alcoholic)

(Martini non-alcohol drink with tonic water)
0,25 l - € 7,20

**Balis Basilikum-Ingwer oder
Ananas-Minze gespritzt**

(Balis basil-ginger or pineapple-mint with sparkling water)
0,5 l - € 5,70

**Pago POP Erdbeer-Minze oder
Marille-Basilikum gespritzt**

(Pago POP strawberry-mint or apricot-basil with sparkling water)
0,5 l - € 5,90

VORSPEISEN | STARTERS

**Beef Tatar
vom Salzkammergut Rind
(Kapern | Sardellen |
Zwiebel | Wachtelei)**

*Beef Tatar
from the Salzkammergut
Beef (capers | anchovies
| onion | quail egg)*
€ 21,50

Burrata | Tomate | Basilikum
Burrata | tomato | basil
€ 13,90

**Gebeizter Saibling
(Gin | Basilikum | Rote Rübe | Gurke)**
*Marinated char | gin | basil | beetroot |
cucumber*
€ 16,90

**Geräucherte Entenbrust
(Apfel | Orange | Sellerie)**
Smoked duck breast | apple | orange | celery
€ 15,50



Heritage.Hotel
Hallstatt

SUPPEN | SOUPS

**SEEAUER.Fischsuppe serviert mit Baguette
(Gemüse | Forelle | Saibling | Zander)**

*Fish soup served with bread
(vegetables | trout | char | pikeperch)*
€ 16,00

Rindssuppe mit Grießnockerl

Beef Consommé with semolina dumplings
€ 6,90

**Bärlauchcreme-
suppe**

Wild garlic soup
€ 6,90

FLEISCH HAUPTGERICHTE MEAT MAIN COURSES

**Wiener Schnitzel vom Kalb |
Petersilienerdäpfel | Vogersalat**

*Bread crumbed and fried escalope |
parsley potatoes | corn salad*
€ 27,90

Rib-Eye-Steak

Rib-Eye-Steak € 28,90

oder

Rinderfilet

Beef Fillet € 42,90



serviert mit
saisonaem Gemüse & Erdäpfelgratin
*served with seasonal vegetables &
potato gratin*

**Stifado von der
Lammstelze serviert
mit Baguette**

*Stifado (stew) of lamb
served with bread*
€ 25,50

**Entenbrust |
Rotkraut | Polenta**

*Duck breast | red
cabbage | polenta*
€ 25,90

**serviert mit einem Glas
Rotwein Q2 Cuvee
vom Weingut Gager**

*served with a glass of
red wine Q2 Cuvee*
1/8 l - € 6,10



Heritage.Hotel
Hallstatt

FISCH HAUPTGERICHTE FISH MAIN COURSES

Saiblingsfilet | Bärlauchrisotto
Char fillet | wild garlic risotto
€ 25,50

**serviert mit einem Glas
Sauvignon Blanc vom
Weingut Sommer**

served with a glass
Sauvignon Blanc
1/8 l - € 5,40

**Forelle im Ganzen |
Petersilienerdäpfel |
gemischter Salat**

Whole trout | parsley
potatoes | mixed
salad
€ 24,90

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE VEGETARIAN MAIN COURSES

**Kleiner
Salat**
small salad
€ 5,90

Bärlauchrisotto
Wild garlic risotto
€ 17,90

Gnocchi | Bärlauch | Zweierlei Spargel
Gnocchi | wild garlic | two different asparagus
€ 20,50

**serviert mit einem Glas
Rosé Wein vom
Weingut Triebaumer**

served with a glass of
rose wine
1/8 l - € 4,90



DESSERT | SWEETS

Creme Brulee von der Tonkabohne & Sorbet

Crème Brulee
& sorbet
€ 9,50

serviert mit einem Glas
Eiswein Grüner Veltliner
vom Weingut Nigl

served with a glass of
sweet dessert wine
1/16 l - € 5,50

Dreierlei von der Schokolade

Triple chocolate potpourri
€ 11,90

Tiramisu

Tiramisu
€ 9,50

Schafskäsevariation vom Seegut Eisl aus St. Wolfgang

Variation of sheep cheese from St. Wolfgang
€ 14,90

DIGESTIF

Edelbrände von GÖLLES

- Alter Apfel (old apple) 2cl - € 4,30
- Alter Zwetschke (old plum) 2cl - € 4,90
- Holler (elderberry) 2cl - € 8,60
- Marille (apricot) 2cl - € 5,50
- Williams (pear) 2cl - € 4,90

GRAPPA

Nonino Grappa Vuisinar 2cl - € 4,70

LIKÖR | LIQUER

Baileys 2cl - € 3,90
Frangelico 2cl - € 3,90

MAGENBITTER | BITTERS

Averna/Fernet/Ramazotti 2cl - € 4,60

KAFFEE | COFFEE

(Bohne Julius Meinl)

- Espresso (small strong coffee) - € 4,10
- Großer Espresso (big strong coffee) - € 5,20
- Verlängerter (americano) - € 4,10
- Cappuccino (coffee with milk cream) - € 4,20
- Melange (Austrian cappuccino) - € 4,50
- Latte Macchiato (Espresso with a lot of milk & milk cream) - € 5,10

SCHOKOLADE | CHOCOLATE

- Heiße Schokolade (hot chocolate) - € 5,10
- Heiße Schokolade mit Schlag (hot chocolate with whipped cream) - € 5,30
- Heiße Schokolade mit Rum (hot chocolate with rum) - € 6,50
- Portion Milch (glass of milk) - € 3,50