



DAS
LAKES
RESTAURANT & BAR


Abendkarte

von 18.00 bis 21.30 Uhr

GEDECK

€ 4,50

STARTER

CEVICHE VON DER LACHSFORELLE FISCHTEICH KAISERWINKL    € 17,90
sesam | quinoa | ponzu | miso-mayonnaise
N,D,A,O

BURRATA   € 14,50
feige | schwarze nuss | baby-leaf-salat
G,H,O,L

BEEF TARTAR VOM SPRINZEN | 100g    € 18,50
parmesancreme | balsamico-zwiebel | rucola
C,O,M,L,G

SALATE

CESAR SALAD € 13,50
parmesan | croutons | kapern
G,L,M,O

 mit gebratener hühnerbrust € 21,50

 mit garnelen € 25,50
B

HERBSTLICHER BLATTSALAT    € 14,50
blue-cheese-dressing | kürbiskern-falafel | radieschen
G,H,O,A,C

KLEINER GEMISCHTER BLATTSALAT   € 6,90
hausdressing | rohkost | croûtons
A,C,G,L,M

SUPPEN

KÜRBIS-KOKOS-SUPPE    € 7,50
gebackener tofu | chiliöl
F,O,L

BEEF TEA VOM SPRINZEN    € 8,00
wurzelgemüse | tafelspitzravioli
A,C,G,L


PASTA


HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE MIT GARNELEN   € 26,00
gebratene garnelen | krustentiersauce | tomaten | basilikum
A,C,G,L,B

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE MIT TRÜFFEL € 25,00
trüffelsauce | schwarzer trüffel | pecorino | schnittlauch
A,G,L,O

HAUSGEMACHTE KÜRBIS AGNOLOTTI   € 19,50
asmonteschaum | gegrillte zucchini | kürbiskernpesto
A,C,G,H

HAUPTSPEISEN


GOLDFORELLENFILET FISCHTEICH KAISERWINKL   € 29,50
rote-bete-risotto | apfel-thymian | jungzwiebel
D,G,O,L

LAKESIDE BURGER   € 22,50
180 g beef-patty vom sprinzen | speck | rahm-brie walchsee | tomate | rucola
champignon | rote zwiebelmarmelade | bbq-sauce | brioche-bun
coleslaw-salat | steakhouse fries
A,C,G,O,M,N

LACHS-BURGER € 21,50
gebratenes lachsfilet | limetten-sauerrahm | rote zwiebel | salatherzen
paprika-chutney | roggen bun | gemüsechips
D,G,A,G,N,H

WIENER SCHNITZEL AUS DER BUTTERSCHMALZPFANNE   € 29,00
heimisches kalb | petersilienkartoffeln | preiselbeere | zitrone
A,C,G,O

LAMMHÜFTE VOM BERGLAMM UNTER DER KRÄUTERKRUSTE   € 29,50
erbsencreme | kalamata-oliven | artischocke | knoblauchjus
A,C,G,L,M,O

GEBACKENE EMPANADAS  € 19,00
kidneybohnen | paprika | süßkartoffel | koriander
A,G

STEAKS VOM HOLZKOHLEGRILL

Bewusster Fleischgenuss: Aus nachhaltiger und ökologisch natürlicher Aufzucht.

Direkt von unserem Züchter, hormonfrei und ohne Antibiotika. Für unsere Cuts verwenden wir zur Reifung in unserem Reifeschrank den Sprinzen aus hauseigener Zucht sowie den Atterochsen. Alle unsere Steaks werden bei ca. 350 Grad in unserem Holzkohlegrill zubereitet.

CUTS

▲ rinderfiletsteak

Der zeitlose Favorit: Das Steak ist eines der zartesten Stücke vom Rind, da es aus dem wenig beanspruchten Muskel des Filets stammt. Durch den geringen Fettgehalt bleibt es besonders saftig. Die feine Textur und der milde, aber dennoch aromatische Geschmack machen es besonders.

▲ ladies cut | 200g € 43,00

▲ gentleman's cut | 300g € 58,00

▲ rib-eye-steak | 500g € 76,00

Das Steak für Kenner - der Cut aus der Hochrippe. Ein echtes Gusto-Stück. Die ausgeprägte Marmorierung sorgt für ein intensives und saftiges Geschmackserlebnis.

▲ rumpsteak | 300g € 51,00

Ein Klassiker der besonderen Art. Ausgesprochen aromatisch und durch den typischen Fettrand saftig sowie bissfest.

▲ tomahawksteak vom milchkalb | ca. 500g € 86,00

Das Beste vom Rind - unsere Nr. 1: wunderbar mild, saftig und besonders zart. Dieser Cut ist der große Bruder des Rib-Eye. Es wird aus der Hochrippe geschnitten und hat den Vorteil, dass beim Grillen der Knochen das Fleisch vom Austrocknen schützt und ihm einen besonderen Geschmack verleiht.

▲ porterhousesteak vom strohschwein | 900g € 52,00

Dieser Cut ist der „King“ unter den eingefleischten Steakliebhabern und die etwas magere Variante zum Rib-Eye. Im Gegensatz zu einem Rib-Eye hat es keinen ausgeprägten Fettkern, sondern einen äußeren Fettrand, welcher dem Fleisch seinen Geschmack und seine Saftigkeit verleiht. Zudem schützt dieser Fettrand davor, dass das Steak beim Reifen austrocknet und verdirbt. Eine perfekte Kombination aus Zartheit und herzhaftem Aroma, ideal für Liebhaber von hochwertigem Schweinefleisch.

▲ hirschrückensteak | 300g € 36,00

Das Hirschrückensteak stammt aus dem edelsten Teil des Tieres, dem Rücken, der besonders zart und mager ist. Mit seinem intensiven, dennoch fein nuancierten Wildgeschmack und der festen, aber dennoch butterweichen Textur ist es das Highlight unter den Wildgerichten.

▲ thunfischsteak | 200g € 32,00

Besonders mager, mit einem dezenten, dennoch charakteristischen Meeresschmack und durch seine dichte Struktur bietet es ein angenehmes Mundgefühl und sättigt, ohne schwer zu wirken.

BEILAGEN

▲ röstgemüse € 5,00

▲ knoblauch-chili-brokkoli € 5,00

▲ ofenkartoffel € 5,00

▲ steakhouse fries € 5,00

SAUCEN

▲ kräuterbutter € 3,50

▲ pfeffersauce € 3,50

▲ chimichurri € 3,50

DESSERTS

TOPFENKNÖDEL 	€ 10,00
zwetschkenröster sauerrahmeis A,C,G,O,H	
TONKABOHNEN CRÈME BRÛLÉE  	€ 12,50
marinierte waldbeeren haselnusseis G,O,C,H	
CHEESECAKE-DESSERT 	€ 11,50
himbeeren vanilleeis schokoladensauce A,C,G,O	

Eure Meinung ist uns wichtig



Wenn Euch das Genusserlebnis bei uns im Das Lakes gefallen hat, würden wir uns sehr über Eure Bewertung freuen.



BESUCHT UNS GERNE AUF UNSEREN SOCIAL-MEDIA-KANÄLEN

@daswalchsee_aktivresort



Das Walchsee Aktivresort



VERWENDET UNSERE HASHTAGS

#daslakes #seerestaurant #genussamsee



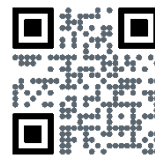
TEILT EUREN STANDORT

Das Walchsee Aktivresort

REGIONALITÄT

Die Qualität unserer angebotenen Speisen hat für uns höchste Priorität. Dabei achten wir beim Einkauf sehr auf Regionalität. Vor allem Obst und Gemüse werden nach saisonaler Verfügbarkeit verwendet.

Für nähere Informationen über unsere Move & Relax Philosophie einfach den QR-Code scannen.



KENNZEICHNUNGEN



SIGNATURE DISH

Unsere Energy Küche bietet die kulinarischen Highlights, die die Gäste mit der perfekten Balance von Geschmack und Vitalität versorgen. Die kreativen Gerichte werden in allen Resorts serviert und verkörpern die Ideale von Saisonalität, Regionalität und Genuss.



MOVE & RELAX DISH

Neben Bewegung und Erholung ist Ernährung die dritte Säule unserer Move & Relax Philosophie. Unsere ausgewogene Zusammenstellung von regionalen und saisonalen Zutaten, die reich an Nährstoffen und Energie sind, unterstützen Körper sowie Geist leistungsfähig für den Tag zu bleiben.



GERICHT AUS ÖSTERREICH

Wir legen großen Wert auf Regionalität. Daher stammen die Zutaten der folgenden Gerichte über 90% aus Österreich.



AMA-GÜTESIEGEL

Das ist ein Qualitätssiegel für Lebensmittel aus Österreich, welches für hochwertige und nachhaltig produzierte Produkte steht.



VEGANES GERICHT

Gänzlich ohne tierische Produkte.



VEGETARISCHES GERICHT

Abwechslungsreiche Gerichte ohne Fleisch oder Fisch.



BIO

Gerichte mit biologisch angebauten Zutaten.



GLUTENFREI

Gerichte ohne Getreide.



LAKTOSEFREI

Gerichte ohne Milchprodukte.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung: Entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsordnung 1169/2011) informieren wir hiermit über die Verwendung der 14 Hauptallergene:

Glutenhaltiges

Getreide	A	Schalenfrüchte	H
Krebstiere	B	Sellerie	L
Ei	C	Senf	M
Fisch	D	Sesam	N
Erdnuss	E	Sulfite	O
Soja	F	Lupinen	P
Milch oder Laktose	G	Weichtiere	R

Trotz der sorgfältigen Herstellung unserer Speisen und Getränke können neben diesen Zutaten Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess verwendet werden.

Informationen zu allen Zutaten unserer Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, können auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern angefragt werden.