DAS

LAKES

RESTAURANT & BAR

Speisekarte

von 17.30 bis 21.00 Uhr

© DASLAKES.AT

DAS LAKES RESTAURANT & BAR

GEDECK

HAUSBRAUCH (obligatorisch pro Person) € 4,50
amuse-bouche | knuspriges wurzelbrot
hausgemachtes feigen-foccacia | oliven tapenade
masseria tumpagno olivenöl aus dem familienlandgut in fasano
A,G

VORSPEISEN UND SALATE

ZWEIERLEI VOM SPRINZEN € 18,00
rinder beef tartar und carpaccio vom kalb | pinienkerne
gereifter bergkäse der biokäserei walchsee | rucola | schwarzbrotchips
A,G,H

BÜFFELMOZZARELLA € 15,00
bunt marinierte tomaten | basilikum | gereifter balsamico
G;H

WASSERMELONE € 14,00
minze | kokos | foccacia | veganer feta
A,F

SUPPEN

TOMATEN-MANGO-SUPPE € 8,00
gebackene garnele
A,B,C

CONSOMMÉ VOM SPRINZEN KALB € 7,50
gefüllte kräuterpalatschinken | leberkäse
A,C,G,L

© DASLAKES.AT

DAS LAKES RESTAURANT & BAR

HAUSGEMACHTE FRISCHE PASTA

TRÜFFEL TAGLIATELLE € 28,00
schwarze trüffel | rahmsauce | schnittlauch | pecorino
A,C,G

CINGHIALE PAPPARDELLE € 26,00
wildschweinragout aus heimischem revier | parmesan
A,C,G,L

HAUPTSPEISEN

GESCHMORTES BACKERL VOM SPRINZEN KALB € 28,00
polenta | gremolata | paprika | melanzani
G,L

GEBRATENTES ZANDERFILET € 27,00
inntaler biokarotte | jungzwiebel | wilder brokkoli | kräuteröl
D,G

STRUDEL VOM TIROLER TOFU € 19,00
senfkohl | sojareduktion | fermentierter ingwer
A,F,N

© DASLAKES.AT

DAS LAKES RESTAURANT & BAR

STEAKS VOM HOLZKOHLEGRILL

Bewusster Fleischgenuss: Aus nachhaltiger und ökologisch natürlicher Aufzucht.
Direkt vom Züchter, frei von Hormonen und Antibiotika. Für unsere Cuts verwenden wir zur Reifung in unserem Reifeschrank den Sprinzen aus hauseigener Zucht sowie den Atterochsen. Unsere Steaks werden bei ca. 350 Grad im Holzkohlegrill zubereitet.

CUTS FÜR 1 PERSON

inklusive 1 beilage & 1 sauce

RINDER FILETSTEAK		
ladies' cut | 180 g	€	39,00
gentleman's cut | 250 g	€	52,00
G,L		
RIB-EYE vom atterochsen | ca. 350 g	€	45,00
SIRLOIN | ca. 300 g	€	38,00
LAMMKARREE | ca. 320 g	€	42,00
PORTERHOUSESTEAK vom strohschwein | ca. 600 g	€	38,00

KRUSTENTIERE

inklusive 1 beilage & 1 sauce

BLACK TIGER SCAMPI | 3 Stück ca. 220 g	€	37,00

CUTS FÜR 2 PERSONEN

inklusive 2 beilagen & 2 saucen

TOMAHAWK STEAK | ca. 1.100 g	€	92,00
CHATEAUBRIAND vom Sprinzen | ca. 550 g	€	98,00

BEILAGEN & SAUCEN

röstgemüse	€	6,00
knoblauch-chili-brokkoli	€	6,00
cremiger spinat mit parmesan G	€	6,00
beilagen salat	€	6,00
rosmarinkartoffeln	€	6,00
steakhouse fries	€	6,00
pfefferrahmsauce G,L	€	3,50
kräuterbutter G	€	3,50
chimichurri	€	3,50

© DASLAKES.AT

DAS LAKES RESTAURANT & BAR

DESSERTS

TOPFENKNÖDEL HEISS & KALT wachauer marille | himbeersorbet A,C,G		€	11,00
WEISSE VALRHONA SCHOKOLADE ananas ragout | kokos | rum A,C,G		€	13,00
ORANGEN PANNA COTTA kumquat | minzsorbet G		€	10,00
KÄSE SELEKTION regionaler biokäse mit früchtesenf und nüssen G,H		€	14,00
EISCREME haselnuss | pistazie | salzkaramell | schoko | vanille C,G	PRO KUGEL	€	2,70
mit schlagobers		+€	0,70
FRUCHTSORBETS erdbeer | pfirsich | zitrone	PRO KUGEL	€	2,70

© DASLAKES.AT

DAS LAKES RESTAURANT & BAR

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_resort

Das Walchsee Resort

VERWENDET UNSERE HASHTAGS

#daslakes #seerestaurant #genussamsee

TEILT EUREN STANDORT

Das Walchsee Resort

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

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.

© DASLAKES.AT

DAS LAKES RESTAURANT & BAR

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.

© DASLAKES.AT

DAS LAKES RESTAURANT & BAR