



DAS
LAKES
RESTAURANT & BAR

Tageskarte

von 11.30 bis 17.00 Uhr

GEDECK

€ 4,50

STARTER

CEVICHE VON DER LACHSFORELLE FISCHTEICH KAISERWINKL  

sesam | quinoa | ponzu | miso-mayonnaise

N,D,A,O

€ 17,90

BURRATA  

feige | schwarze nuss | baby-leaf-salat

G,H,O,L

€ 14,50

HERBSTLICHER BLATTSALAT  

blue-cheese-dressing | kurbiskern-falafel | radieschen

G,H,O,A,C

€ 14,50

KLEINER GEMISCHTER BLATTSALAT  

hausdressing | rohkost | croûtons

A,C,G,L,M

€ 6,90

SUPPEN

KÜRBIS-KOKOS-SUPPE   

gebackener tofu | chiliöl

F,O,L

€ 7,50

RINDERCONSOMMÉ  



wurzelgemüse | frittaten

L,A,C,G

€ 7,20

HAUPTSPEISEN

SULMTALER BACKHENDL   € 21,90
kartoffel-vogersalat | preiselbeeren | zitrone
A,C,G,O,M

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

FLAMMKUCHEN „ELSÄSSER ART“ € 13,50
speck | zwiebel | bergkäse sennerei walchsee
A,C,G,O,L,M

FLAMMKUCHEN € 12,50
birne | gorgonzola | rucola | walnuss
A,C,G,O

PASTA

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

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

DESSERT

TONKABOHNEN CRÈME BRÛLÉE   € 12,50
marinierte waldbeeren | haselnusseis
C,G

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

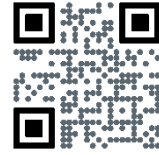


TEILT EUREN STANDORT

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.