



DAS
LAKES
RESTAURANT & BAR

Speisekarte

STARTER

DREIERLEI TACOS

€ 25,00

Wahlweise dreimal die gleiche Kombination oder jede Variation jeweils einmal.

▲thunfisch | mango 

A,D,N,E

▲sprinzen tartar | wildkräuter  

A,L,M,O

▲avocado | tomate 

A,L,F,N,P

BEEF TARTAR

schwarzbrot | wachtelei | affilla

A,C,D,G,L,M,O

▲als vorspeise 80g

€ 18,50

▲als hauptspeise 120g

€ 23,50

CARPACCIO VOM ROHMARINIERTEN WAGYU 100g

€ 38,00

goldrüben | brioche | macadamia-nüsse | parmesaneis

A,C,G,H,C,G,O

BÜFFEL-MOZZARELLA

€ 14,50

weinbergpfirsich | tomaten | basilikumpesto

A,G,O

SUPPEN

TOM KHA GAI

€ 9,50

thailändische hühnersuppe | kokosmilch | galgant | koriander

H,L,O

RINDERCONSOMMÉ

€ 7,80

A,C,G,L,O

▲mit fritatten

▲mit kaspessknödel

SALATE

SAISONALE LAKESIDE BOWL

Wir empfehlen der Jahreszeit angepasste Gaumenfreuden.
D,F,L,N

€ 22,60

CESAR SALAD

romanasalat | kapern | parmesan | croutons
A,C,D,G,L,M,O

€ 13,90

▲ mit sulmtaler hendlbrust  

€ 19,90

▲ mit fresh water garnelen
B

€ 23,90

MOVE & RELAX VITALITY SALAT

bunte blattsalate | melone | ziegenkäse | olivenöl-zitrone vinaigrette
G,L,M,O,L,M

€ 13,90

▲ mit sulmtaler hendlbrust  

€ 19,90

▲ mit fresh water garnelen
B

€ 23,90

KLEINER GEMISCHTER SALAT

G,L,M,O

€ 7,50

HAUPTSPEISE

SULMTALER BACKHENDL

kartoffel-vogerlsalat | kürbiskernöl | preiselbeeren
A,C,G,L,M,O

€ 21,90

PAILLARD VOM RIND 150 g

rucola | tomaten | parmesan | mediterranes risotto | pininenkern-jus
A,C,G,L,O,L

€ 28,90

ALPEN-LACHSFORELLE VOM QUELLFISCH TEICH IN SCHWENDT

tiroler kartoffelstampf | wilder brokkoli | petersilienschaum
D,G,L,O

€ 29,80

GEBRATENES THUNFISCHSTEAK (bluefin thuna)

risotto | rucola | tomatensalsa | koriander
L,N,D,P,C

€ 32,60

MALAYSISCHER GEMÜSE WOK

jasminreis | ingwer | chilli | kokos
E,F,L,O,N

€ 19,50

▲ mit rindfleisch süßsauer vom sprinzen  

€ 23,90

▲ mit fresh water garnelen

€ 25,80

HAUSGEMACHTE PASTA & RISOTTO

PAPPADELLE

hirschragout | erbsen | parmesan | rucola
A,C,G,L,O

€ 20,50

GARNELENTORTELLINI

krustentierschaum | thaispargel | tomaten | bärlauchöl | garnele
A,B,C,D,G,L,O

€ 25,80

TAGLIATELLE TRÜFFEL

schwarzer trüffel | pecorino | schnittlauch
A,C,G

€ 23,50

RISOTTO & SAFRAN

radicchio | parmesan | olivenöl | feigen
G,O,E,A

€ 19,80

BURGER

MOVE & RELAX BURGER

roggen-bun | lachs-patty | landfrischkäse | pernod-gewürzgurke
gartenkresse | paprika-chutney | gemüsechips
A,C,D,G,L,O

€ 22,90

LAKESIDE QUARTER POUNDER

180 g beef-patty | brioche-bun | speck | rucola | champignons | reblochon
röstzwiebel | jalapeños | steakhouse-fries
A,C,G,L,M,O

€ 21,90

STEAKS

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

▲ porterhouse € 105,00

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 Seite des Steaks besteht aus einem Rumpsteak, die andere Seite aus einem zarten Filet. In der Mitte des Steaks befindet sich der typisch aromasteigernde Knochen.

▲ t-bone € 85,00

Dieses Steak ist der kleine Bruder des Porterhouse Steaks und unterscheidet sich nur in der Größe des Filets.

▲ ribeye | 500g € 60,00

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

▲ rump steak | 300g € 39,00

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

▲ filet | 300 g € 53,00

Das Beste vom Rind - unsere Nr. 1: wunderbar mild, saftig und besonders zart.

▲ tomahawk steak | 1000g € 125,00

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.

Zusätzlich stehen zwei Beilagen und eine Sauce zur Wahl.

SAUCEN

▲ sour crème G,O	€ 3,00
▲ aioli C,G,M,O	€ 3,00
▲ guacamole	€ 4,00
▲ trüffel-mayo C,G,M,O	€ 4,00
▲ pfeffer sauce G,L,O	€ 4,00
▲ demi-glace L,O	€ 4,00
▲ bbq-whiskey M,O	€ 4,00

BEILAGEN

▲ speck-bohnen O	€ 5,00
▲ trüffel-pommes C,G,L,M,O	€ 5,00
▲ süßkartoffel-pommes	€ 5,00
▲ ofenkartoffel sauerrahm G,O	€ 5,00
▲ röstgemüse G	€ 5,00
▲ jalapeño	€ 5,00
▲ cole slaw C,G,L,M,O	€ 5,00

DESSERTS

SCHWARZWÄLDER-KIRSCH

sauerkirschen | brownie | sorbet | peta-zeta
A,C,G,H,O

€ 9,50

CRÈME BRÛLÉE

knusprige beeren | vanille | honigkresse
A,C,G,H,O

€ 12,50

TOPFENKNÖDEL

rhabarber | vanille | melisse
A,C,G,O

€ 11,90

KÄSETELLER

heimische und internationale käsespezialitäten | chutneys | brot
A,G,H,L,M,O

€ 15,80

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



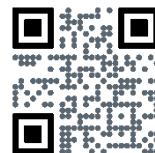
TEILT EUREN STANDORT

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.