

Dolce far niente

am schönsten Platz vom Attersee

Das „**la Cucina**“ ist ein Restaurant/Café mit höchsten kulinarischen Ansprüchen, das stilvoll mehrere Lebenswelten auf gute mediterrane Art verbindet. Bei Pasta, Fisch, Fleisch und weiteren mediterranen Köstlichkeiten fühlen sich hier Business-Kunden ebenso wohl wie anspruchsvolle Gourmets und Familien. Oder Freundinnen und Freunde, die sich bei einem Glas Prosecco, feinen Antipasti oder besten Gerichten einfach gut unterhalten wollen.

„Es ist die mediterrane Art zu genießen, die unsere Gäste so schätzen.
Beglückende Geschmackserlebnisse aus der Küche und entspannte Gespräche
mit Freunden am schönsten Platz vom Attersee“

Liebe Gäste!

**Leider hat der Personalmangel bei uns keine Ausnahme gemacht.
Wir sind jedoch bestrebt Ihnen jeden Wunsch zu erfüllen, doch
bitten wir um Geduld und Verständnis.**

DANKE

Fam. Conti Sabine, Martin und Team

„Ein von Grund auf nachhaltiges Restaurant im
Einklang mit der Natur - Bio aus Überzeugung“

Nachhaltigkeit und Tradition neu entdecken. Das „**la Cucina**“ im Hotel Attersee zeichnet sich dadurch aus, dass der Ihnen angebotene Fisch und die Meeresfrüchte schonend gefangen werden: Ohne Schleppnetz und aus kontrollierten, nummerierten Fängen.

Auch beim Thema Fleisch wollen wir Ihnen ein rundum gelungenes Premiumprodukt bieten. Aufzucht, Haltung, Schlachtung und fachgerechte Reifung sind Ihnen sehr wichtig, deshalb kommt unser BIO-Fleisch direkt aus der Region von der Bio Fleischhauerei Burgstaller aus Redl bei Zipf.



Bitte um Tischreservierung
telefonisch unter 07662/ 6690 od.
Mail: office@hotelattersee.com

Druckfehler vorbehalten

Menü der Woche

menu of the week

Vorspeise

Cozze alla marinara

Miesmuscheln / Tomaten / Knoblauch / Petersilie
Mussels / tomatoes / garlic / parsley

12,90

oder

Salat mit Eierschwammerl

Grüner Salat / Prosciutto / Eierschwammerl / Zwiebel
Green salad / prosciutto / chanterelles / onion

14,90

Hauptgerichte

Hirschrack

Hirsch Krone / Steinpilzgratin / Gemüse / Steinpilzsauce
Venison crown / porcini gratin / vegetables / porcini sauce

26,90

oder

Seeteufel Saltimbocca

Seeteufel / Prosciutto / Salbei / Eierschwammerlrisotto
Monkfish / prosciutto / sage / chanterelle risotto

26,90

Nachspeise

Crème Brûlée

frische Früchte

8,90

Menü Preis: 39,90

Tischgedeck € 2,90 pro Person

Bei Gruppen ab 10 Personen wird eine Rechnung gelegt.

„Antipasti“ Vorspeisen / appetizers

Bruschetta della casa

Bio-Tomaten / Knoblauch / Olivenöl / Basilikum / Ciabatta
Organic Tomatoes / Garlic / Olive Oil / Basil / Ciabatta

8,90

Carpaccio al Conti

Bio Rinderfilet / Pesto / Olivenöl / Balsamico / Rucola / Parmesanscheiben
Organic beef fillet / pesto / olive oil / balsamic vinegar / rocket / parmesan slices

15,90

Gamberoni alla griglia

3 Gambas / Knoblauch / Peperoncino / Olivenöl / Cocktailtomaten / Aioli
3 prawns / garlic / peperoncino / olive oil / cherry tomatoes / aioli

19,90

Dazu empfehlen wir

Knoblauchbrot

Garlic bread

3,50

„Zuppe“ Suppen, soups

Zuppa di pomodoro

BIO Tomaten / Basilikum / Parmesan
ORGANIC tomatoes / basil / parmesan

6,90

Frittatina

Frittaten / Rindssuppe / Gemüse
Fried pancakes / beef soup / vegetables

6,90

„Pasta“ Nudelgerichte / pasta dishes

Spaghetti aglio olio e peperoncino

Spaghetti / Olivenöl / Knoblauch / Peperoncino / Parmesan
Spaghetti in olive oil, garlic and peperoncino (spicy)

13,90

Linguine alle Vongole

Linguine / Vongole / Tomaten / Knoblauch
Linguine / Vongole / Tomato / Garlic

19,90

„Insalata“ Salate, salads

Insalata mista

grüner Salat / Tomaten / Karotten / Paprika / Hausdressing
Colourful seasonal mixed salad with house dressing

7,90

Insalata di Pollo

BIO Hühnerbrust / grüner Salat / Tomaten / Karotten / Paprika / Hausdressing
ORGANIC chicken breast / green salad / tomatoes / carrots / peppers / house dressing

16,90

Insalata di Gamberoni

Gambas / grüner Salat / Tomaten / Karotten / Paprika / Hausdressing
prawns / green salad / tomatoes / carrots / peppers / house dressing

22,90

„Vegetarisch“ Vegetarian dishes

Vegetarische Lasagne

Lasagneblätter / Tomaten / Kräuter / Sonnenblumenschrot / Käse
Lasagna sheets / tomatoes / herbs / sunflower scraps / cheese

15,90

„Nationale Gerichte“ traditional dishes

Wienerschnitzel

BIO Schwein / BIO Pute / Butterschmalz / Petersilkartoffeln
Wiener Schnitzel from pork or turkey baked in butter with parsley potatoes

15,90

vom BIO Kalb / veal 21,90

Räucherlachs auf Rösti

Räucherlachs / Rösti / Rucola / Sauerrahmdip
smoked salmon / potato hash browns / rucola / sour cream dip

18,90

Bio Rinderfilet

Bio Rindfleisch / Pfeffersauce

Lady Steak 180g 26,90 Steak 250g 32,90

Beilagen wählbar:

Pommes	4,00
Steakpommes	4,00
Grill Gemüse	4,00
Bratkartoffel	4,00

„Carne“ Fleisch, meat

Pollo tricolore

BIO Hühnerbrust / Tomaten / Basilikumpesto / Mozzarella / Bratkartoffeln / Gemüse
ORGANIC chicken breast / tomatoes / basil pesto / mozzarella / fried potatoes / vegetables

19,90

Scaloppina al limone

BIO Rindfleisch / Pesto / Rucola / Parmesan / Zitronenrisotto
ORGANIC beef / pesto / rocket / parmesan / lemon risotto

22,90

Bistecca Padrone

BIO Beiried / mediterranes Gemüse / Bratkartoffeln / Pfeffersauce
BIO Beiried / Mediterranean vegetables / fried potatoes / pepper sauce

26,90

Garstufen: Wie Sie es am liebsten haben!

Für höchsten Fleischgenuss wird unser Fleisch von Haus aus Medium gebraten.
Sie haben Ihr Fleisch aber lieber ganz durch oder kurz am Grill erschreckt?

Kein Problem, sagen Sie einfach unseren Service-Mitarbeitern Bescheid

Aufzucht, Haltung, Schlachtung und fachgerechte Reifung sind Ihnen sehr wichtig,
deshalb kommt unser Fleisch direkt aus der Region.

Martin Burgstaller

Fleischwaren von der Bio-Metzgerei aus Zipf
(Oberösterreich).

„Pesce“ Fisch, fish

Calamari alla griglia

Gegrillte Calamari / Tomaten - Olivenrisotto
Grilled calamari / tomatoes olive risotto

19,90

Branzino Gremolata

Wolfsbarschfilet / Basilikumrisotto / mediterranes Gemüse
Sea bass grilled / basil risotto / mediterranean vegetables

24,90

Gamberoni alla griglia

5 Gambas / Knoblauch / Peperoncino / Olivenöl / Cocktailtomaten / Aioli
5 prawns / garlic / peperoncino / olive oil / cherry tomatoes / aioli

26,90

**„Auf Vorbestellung können wir Ihnen gerne spezielle
Fischplatten, oder Fische im Salzmantel zubereiten“
ab 2 Personen**

„Dolce“ Nachspeisen, desserts

Tiramisu

Mascarpone / Kaffee / Früchte
Homemade Tiramisu with fresh fruits

8,90

Eispalatschinken

2 Palatschinken / Vanilleeis / Früchte
Thin pancake filled with vanilla ice cream and fresh fruits

9,90

„Bambini“ Kindermenü, children's menu

Kleines Wienerschnitzel mit Pommes

Small "Wiener Schnitzel" with French fries

9,90

Portion Pommes

French fries

4,90

Änderungen werden mit 1€ verrechnet

Changes for meals are charged with 1€

Alle Preise sind inclusive aller Steuern

All prices including taxes

Allergeninformation:

A= Gluthaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose, H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen Gerne klärt Sie unser Personal über die Allergene auf.

Bitte Fragen Sie bei unserem Personal nach!