



— RESTAURANT —

Bäckerle

Seecafé und Gastgarten

CAMPING & KULINARIK

ab Fr. 21. November bis Sa. 20. Dezember 2025
Küchenezeiten DO bis SA von 17:00 - 21:00 Uhr



Öffnungszeiten / Open

Do - Sa / Thu - Sat 17:00 - 21:00 Uhr

Küche von / kitchen open from

17:00 - 21:00 Uhr

Alle Preise in EUR inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Hinweis zur Allergenverordnung

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

A - Gluten / cereals containing gluten

B - Krebstiere / crustaceans

C - Ei / eggs

D - Fisch / fish

E - Erdnüsse / peanuts

F - Soja / soybeans

G - Milch / milk

H - Nüsse / nuts

L - Sellerie / celery

M - Senf / mustard

N - Sesam / sesame seeds

O - Sulfite / sulphites

P - Lupinen / lupin

R - Weichtiere / molluscs

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten stellen wir uns gerne auf Ihre Bedürfnisse ein.

Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

Suppen / soups

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Maroni-Bärlauch-Croûtons
pumpkin soup with pumpkinseed oil & chestnuts-wild-garlic-croutons

A, G, H, L, O

7,50

Salzkammergut - Fischsuppe

mit Saiblingsfilet, Forellenfilet, Flusskrebs, feinem Wurzelgemüse, Croûtons & Sauce Rouille
fish soup with char-filet, trout filet, crayfish, julienne root vegetables, croûtons & sauce Rouille

A, B, C, D, L, O

12,50

Altwiener Suppentopf mit Julienne Gemüse, Rindfleisch, Frittaten und Suppennudeln
Pot of soup Viennese style with julienne vegetables, beef, pancake slices and soup noodles

A, C, F, G, L

8,50

Kräftige Rindsuppe mit Julienne Gemüse beef broth julienne vegetables

mit Frittaten

pancake slices

A, C, F, G, L

5,90

mit Leberknödel

liver dumpling

A, C, F, G, L

6,90

mit Kaspressknödel

cheese dumpling

A, C, F, G, L

6,90



Kindermenü / kids` meals

Portion Pommes Frites

fries

5,50

Kinderschnitzel mit Pommes Frites

small Viennese Schnitzel pork escalope with fries

A, C, G

9,90

Würstl mit Pommes Frites (gekocht oder gegrillt)

sausages (boiled or fried) with fries

A

8,50

Gerösteter Knödel mit Ei

fried dumpling with egg

A, C, G

7,50

Spaghetti Bolognese

Spaghetti with Bolognese-sauce

A, C, L

9,50

Hühnernuggets mit Pommes

chicken nuggets with fries

A, C, L

9,50

Advent Spezialitäten

Advent specials

Flank Steak (auch glutenfrei möglich)

A, L, G, O

33,50

mit Portweinjus, schwarzer Knoblauch Mayo, gegrilltem Gemüse und Pommes oder Kartoffeln
Flank Steak with port wine jus, black garlic-sauce, grilled vegetables and stealth fries or potatoes

Salzkammergut Saiblingsfilet (auch glutenfrei möglich)

A, D, G, O

33,50

mit Süßkartoffelpüree, Safran-Fenchel, Pak Choi Kartoffeln & Salat
Saibling with sweet potatoe purée, safran-fennel, pak choi potatoes & salad

Innviertler Selchfleisch & Grammelknödel

A, C, G, L

13,50

Original Fuchsberger, mit Sauerkraut und Bratensaftl
Smoked meat / „Grammel“ (pork crackling) dumplings with Sauerkraut and gravy

Crispy Chicken

A, C, G, F, O

17,50

mit getrüffelten Parmesan-Pommes, schwarzer Knoblauch-Sauce, Avocadopüree und Chili-Mayo
Crispy chicken with truffled parmesan fries, black garlic sauce, avocado puree and chili-mayo

Trüffel-Pilzrisotto (auch glutenfrei möglich)

A, G, H, N, O

14,50

Cremiges Pilz-Risotto mit Trüffelöl & Parmesan, Eierschwammerl und Steinpilzen
Creamy mushroom risotto with truffle-oil & Parmesan, chanterelle mushrooms and porcini mushrooms

Topping Garnelen
topped with shrimps

6,50

Topping gegrilltes Hühnerfilet mit Bärlauch-Pesto
topped with grilled chicken filet

5,00

Topping Steinbutt
topped with turbot

6,50

Topping  gegrillter Halloumi mit Bärlauch-Pesto
topped with halloumi and wild-garlic pesto

5,00

Kleine gemischte Salatvariation


O

5,50

small mixed salad variation

Wirtshausklassiker

traditional Austrian dishes

Beef Tartare (auch glutenfrei möglich) handgeschnitten vom Gosauer Rind, mit Wurzelbrot handcut from locally grown Gosau beef, with root bread	Hauptspeise 180g Vorspeise 90g	A, L, G, O	25,00 15,00
Saftiges Rindsgulasch (vom österreichischen Weiderind) mit Spätzle oder Semmelknödel Beef goulash with „spaetzle“ or bread dumplings		A, C, G, L	17,50
Tafelspitz mit Cremespinat, Wurzelgemüse, Bratkartoffeln und Semmelkren boiled beef with creamy spinach, root vegetables, fried potatoes and horseradish		A, C, L	23,50
Käsespätzle  (mit Mondseer, Bergkäse und Parmesan) in cremiger Sauce mit Bergkräutern, Röstzwiebel und Beilagensalat Creamy „spaetzle“ with cheese, fried onions & side salad		A, C, G, O	16,50
Wiener Schnitzel (vom Schwein) (auch glutenfrei möglich) mit Petersilkartoffeln oder Pommes Viennese Schnitzel (pork escalope) with parsley potatoes or fries		A, C, G	17,50
Cordon Bleu (vom Schwein) (auch glutenfrei möglich) mit Petersilkartoffeln oder Pommes Cordon Bleu - Ham and cheese wrapped in Schnitzel (pork) with parsley potatoes or fries		A, C, G	19,00
Steirischer Backhendlsalat Blattsalate, Kartoffel-Vogerlsalat, Balsamicodressing, Kürbiskernöl Styrian fried chicken salad with lettuce, potato and lamb's lettuce, balsamico dressing, pumpkin-seed-oil		O, H	17,50

Burgers

Best Burger in town!



Cheeseburger (170g Beef Pattie) (glutenfrei möglich)

A, C, G, M, N, O

10,50

Brioche Bun, Saftiges Beef Burger-Pattie, Cheddar Käse, Eisberg Salat Yellow Mustard, Ketchup & Mayo

Chicken Burger (chicken filet) (glutenfrei möglich)

A, C, G, M, N, O

12,50

Brioche Bun, Hühnerfilet in Panko umhüllt, Chilli-Mayo, Eisberg, Tomate

Bächerl Burger (180g Beef Pattie) (glutenfrei möglich)

A, C, G, M, N, O

15,00

Saftiges Beef Burger-Pattie mit geräucherten Portobello Pilzen, gepressten Avocados, schwarzer Knoblauch-Sauce, Bacon-Chilli-Jam, Tomaten und Rucola Salat im Brioche-Bun.

Juicy beef pattie with smoked portobello mushrooms, pressed avocado, black garlic-sauce, bacon-chilli-jam, tomatoes and rucola salad in a brioche-bun.

Signature

Veggie Burger 🌱 (ca. 130g Pattie Beyond Meat) (vegan und glutenfrei möglich)

A, C, G, M, N, O

15,90

Rein pflanzliches Burger-Pattie mit geräucherten Portobello Pilzen, gepressten Avocados, schwarzer Knoblauch-Sauce, Tomaten und Rucola Salat im Brioche-Bun.

Plant based „beyond meat“ pattie with smoked portobello mushrooms, pressed avocado, black garlic-sauce, tomatoes and rucola salad in a brioche-bun.

Advent Burger (180g Beef Pattie) (glutenfrei möglich)

A, C, G, M, N, O

15,00

Saftiges Beef Burger-Pattie mit karamellisierten Zwiebeln, Bergkäse, schwarzer Knoblauch-Sauce, Cranberry-Chutney, Apfel-Rotkraut-Salat im Brioche-Bun.

Juicy beef pattie with with caramelized onions, mountain cheese, black garlic sauce, cranberry chutney, apple and red cabbage salad in a brioche bun.

Burger Beilagen

Pommes

fries

5,50

Getrübete Parmesan Pommes

truffled parmesan fries

6,00

Kleine Salatvariation

mixed salad

5,50

Pizza

Pizza Margherita

Tomate, Mozzarella mozzarella

A, G

9,50

Pizza Prosciutto

Mozzarella, Schinken, Champignons mozzarella, ham, mushroom

AG

12,50

Pizza Salami

Mozzarella, Salami mozzarella, salami

A, G

11,50

Pizza Diavolo

Mozzarella, scharfe Salami, Jalapenos mozzarella, hot salami, jalapenos

A, G

13,50

Pizza Tonno

Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln mozzarella, tuna and onions

A, G, D

12,50

Pizza Vegetariana

Schafkäse, Paprika, Oliven, Zwiebel goat cheese, bell pepper, olives, onions

A, G

13,50

Nachspeisen / desserts

Süßes in der Kehle, bringt Sonne in die Seele!



Schoko-Brownie

mit Vanilleeis
chocolate brownie with vanilla ice

A, C, G

8,00

Kaiserschmarrn

mit Zwetschenkompott
sliced pancakes „emperor style“ with plum sauce

reicht für Zwei!

A, C, G

11,50

Hausgemachte Kuchen und Torten

siehe Tagesaushang
home made pies & cakes on the daily menu

ab / from 4,50



Wir legen Wert auf Regionalität

Auszug unserer Lieferanten

Renner (Salzburg)



Als regionaler Fleischerei-Fachbetrieb vollenden wir die Arbeit der Salzburger Bauern und Landwirte. Kurze Transportwege schonen Tiere sowie Ressourcen und schaffen Qualität mit „Mehr Wert“ für unseren Rohstoff Fleisch. Nach wie vor erzeugen wir fast all unsere Produkte selbst - und das schmeckt man!

Zauner (Bad Goisern)



Almbauern aus dem Salzkammergut - Seit der Gründung der Fleischhauerei Zauner arbeiten wir eng mit kleinen bäuerlichen Betrieben im Salzkammergut zusammen. Unsere Tiere stammen deshalb nie aus Massentierhaltung! Wir schätzen die ausgezeichnete Qualität der Rinder und Kälber unserer Almbauern

Nahmer (Bad Ischl)



Unser Handwerksbetrieb besteht seit 1936 in Bad Ischl und wird mittlerweile in der dritten Generation geführt. In unserem täglichen Tun und unserer Leidenschaft zum Handwerk sind wir stets um die Qualität unserer Produkte und die Zufriedenheit unser Kunden bemüht.

Leitner Bauer (Strobl)



Gutes von der Geiß - in unseren Erzeugnissen stecken Freude und Liebe zur Natur sowie zu unseren Tieren. So entsteht eine Vielfalt an hochwertigen Produkten. Unser Hof ist über 300 Jahre alt und in sechster Generation im Familienbesitz. Hier wurde schon immer nach alten Familienrezepten Schnaps gebrannt, Brot gebacken, Käse gemacht und Obst eingekocht. Unsere Landwirtschaft wird biologisch geführt.

Fischerei Ausseerland (Bad Mitterndorf)



Im Zeichen von Tradition & NachhaltigkeitDas Steirische Salzkammergut ist ein ganz besonderer Flecken Erde, dem eine Eigenheit innewohnt, die sich äußerst gut mit der Fischerei Ausseerland verträgt: Jene der Traditionsverbundenheit. Die Verbundenheit mit altem Wissen und langer Geschichte, mit echtem Handwerk und der Natur einer einmaligen Region macht die Fischerei und ihre Produkte einzigartig und unverwechselbar.