

# BOOTSHAUS

RESTAURANT SEEHOTEL DAS TRAUNSEE

## *„Im Wandel der Werte“*

### **Wintersalate**

Perigord Trüffel – Ziegenfrischkäse – Hibiskus

---

### **Wildkrebse aus den Traunauen**

Senfgurke – Pak Choi – Pimpernisse

---

### **Traunsee Schleie**

Weißer Trüffel – Leinsamen – Schwarzwureln

---

### **Blunz'n**

Pastinake – Apfel – Radi

---

### **Rehbock vom Feuerkogel**

Holler – Knoblauchschildlinge – Chiccoree

---

### **Zirben Schokolade**

Latscheneierlikör – eingelegte Birne – Berberitzen

4 Gänge

(Wintersalat, Schleie, Rehbock, Schokolade)

75

6 Gänge

95

Gedeck 5

Alkoholfreie Getränkebegleitung

4 Gänge 24

6 Gänge 36

Glasweise Weinbegleitung

4 Gänge 42

6 Gänge 62

# BOOTSHAUS

RESTAURANT SEEHOTEL DAS TRAUNSEE

## „Winterklassiker“

### Weißer Trüffel aus Alba (11 € / g)

- |  |    |
|--|----|
| 1.) Eierspeise von glücklichen Hühnern | 9  |
| 2.) Hausgemachte feine Nudeln          | 14 |
| 3.)                                    |    |

---

### Bauernente in 3 Gängen serviert

- 1.) Entenleber – Rübenkraut – Apfel
- 2.) Entenklein – Haferwurzeln – Assam Pfeffer
- 3.) Brust & Keule – Holler – Chiccoree

58

---

### Stör aus Unterach

Serviert in 2 Gängen für 2 Personen

- 1.) Kaviar – Sellerie – Roggenbrot
- 2.) Geräuchertes Filet – Salzteig – Tintlinge

Pro Person 48

---

### Affinierter Bauernkäse vom Brett

Eigener Trüffelhonig – Wiener Feigensenf – Vintschgerl

18

Gedeck 5

Unsere Menüs verstehen sich als Ganzes. Alle Gänge sind aufeinander abgestimmt.  
Wir bitten um Verständnis, dass wir uns für Umbestellungen Preisänderungen vorbehalten.

Unsere spezialisierten MitarbeiterInnen informieren Sie über  
allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Wenn Sie auf eine bestimmte EU-Allergenzutat verzichten wollen, sprechen Sie uns an.  
Gerne werden wir versuchen, auf Basis unserer Möglichkeiten, Ihren Wunsch zu erfüllen.

Alle Preise in EUR und inkl. der gesetzlichen MwSt.