



Speisekarte

Wir freuen uns, dass Du uns besuchst.
Deine Gastgeber

Tamara & Andi

Bitte bestelle und bezahle Deine Getränke und Dein Essen bei
uns in der Schank – im Berghof Seiser Toni haben wir uns für
Selbstbedienung entschieden.

Wir freuen uns, dass nach vielen Jahren der Berghof Seiser Toni wieder für Euch offen steht – nach einer umfassenden Renovierung des Gasthauses wünschen wir Euch eine angenehme Zeit bei uns.

Wir haben ganz bewusst eine eher **kleine Speise- und Getränkekarte** gewählt, damit wir Euch überall die bestmögliche Qualität anbieten können. Natürlich wird es regelmäßig neue Speisen und Getränke geben sowie **Spezialitätenwochen** mit saisonalen Produkten.

Was ist uns wichtig?

Wir wollen Euch ein gemütliches Ambiente, schmackhafte Speisen und Getränke und einen einzigartigen Aufenthalt bieten – der Schneebergblick ist inklusive.

Bei den Lebensmitteln ist uns **Regionalität** und **Saisonalität** sehr wichtig, wenn immer es möglich ist, kaufen wir auch **Bioware** ein.

Wir produzieren sehr viel von unserem Angebot selbst und werden das auch laufend ausbauen. So freuen wir uns, Euch schon jetzt **ausschließlich selbst gebackenes Brot und Gebäck** anbieten zu können und natürlich sind auch alle unsere Kuchen und Mehlspeisen aus eigener Produktion.

Wir wollen so wenig wie möglich Lebensmittel wegwerfen, daher kann es vorkommen, dass eine Speise einmal kurzfristig nicht verfügbar ist – wir sind uns aber sicher, dass es in diesem Fall einen passenden Ersatz geben wird.

Wünsche, Anregungen, Lob & Kritik nehmen wir gerne entgegen – nur mit Eurem Feedback können wir Gutes bewahren und Fehler vermeiden.

Bitte beachtet, dass der große Parkplatz unterhalb des Berghofs Seiser Toni nicht zum Gasthaus gehört und gebührenpflichtig ist, wir verfügen derzeit leider nur über eine sehr begrenzte Anzahl an Parkplätzen (nach Fertigstellung der letzten Bauarbeiten wird sich die Parkplatzsituation verbessern).

Ca. 300 Meter zurück Richtung Grünbach gibt es eine Reihe von Gratisparkplätzen.

Seiser Toni

unsere aktuellen Spezialitäten

Bärlauch-Spargel Risotto cremiges Risotto mit grünem Spargel und Bärlauch mit frischem Grana	V*	€ 10,90
Fettuccine mit Bärlauch-Spargel-Sauce würzige Rahmsauce mit Bandnudeln und frischem Grana	V*	€ 10,90
gebratenes Hühnerfilet mit Bärlauch-Spargel Risotto cremiges Risotto mit grünem Spargel, Bärlauch und gebratenem Hühnerfilet mit frischem Grana		€ 14,90
gebratenes Hühnerfilet mit Fettuccine mit Bärlauch-Spargel-Sauce würzige Rahmsauce mit Bandnudeln und gebratenem Hühnerfilet mit frischem Grana		€ 14,90
Gulaschsuppe hausgemachte Gulaschsuppe		€ 6,40
ungarische Krautsuppe mit Selchfleisch würzige Paprikakrautsuppe mit Selchfleisch		€ 6,40
NEU: Bauerntoast hausgemachtes Bauernbrot mit Speck, Zwiebel und Bergkäse überbacken		€ 7,50
NEU: Mailänder Toast hausgemachtes Bauernbrot mit ital. Rohschinken, Tomaten und Emmentaler überbacken		€ 7,90
Würstel ein Paar Frankfurter und 1 Gebäck mit Senf und Kren		€ 7,50
Verhackert- oder Schmalzbrot hausgemachtes Bauernbrot mit Verhackertem oder Grammschmalz (mit Zwiebel + € 0,30) (A, G)		€ 5,90

Freitag ist Pizza-Tag im Seiser Toni!

Jeden Freitag servieren wir Euch ofenfrische Pizza mit hausgemachtem Pizzateig und köstlichen Belagsvariationen. Bitte gebt uns immer bis Donnertag mittags Bescheid, damit wir ausreichend reifen Pizzateig vorrätig haben – ein guter Teig braucht mindestens 24 Stunden Reifezeit.

Candle-Light-Dinner

Die aktuelle Menükarte dazu findet Ihr immer auf unserer Website (www.seiser-toni.at) und auf Facebook („Gasthof Seiser Toni“)

V*=vegetarisch | V**=vegan

Alle Preise sind Inklusivpreise.

Die genaue Benennung der Allergene findest Du auf der letzten Seite.

Frühstückskarte

Wir servieren Euch (auf Voranmeldung 0676 701 55 77, ab 4 Personen) auch gerne ein Frühstück von 8:00 bis 11:00h) – bei größeren Gruppen auch Montags und Dienstags möglich).

Standard Frühstück 1 Kaffee oder Tee nach Wahl, 2 Stück hausgemachtes Gebäck, Schinken, Käse, Butter, Marmelade, Orangensaft.	€ 9,90
Ham & Eggs aus 3 Eiern mit knusprigem Speck	€ 6,20
Eierspeise Rührei aus 3 Eiern, auch mit Speck oder Zwiebel (+ € 0,60)	€ 5,60
Portion Müsli mit Milch	€ 4,50

Weitere Frühstücksangebote (z.B. Kuchen oder Prosecco) lt. Speisekarte bzw. nach Vereinbarung.

V*=vegetarisch | V**=vegan

Alle Preise sind Inklusivpreise.

Die genaue Benennung der Allergene findest Du auf der letzten Seite.

Suppen

Kürbiscremesuppe vom Hokaido- oder Butternusskürbis mit steirischem Kürbiskernöl verfeinert (A, G)	V** € 4,90
Zwiebelsuppe mit getoasteten, hausgemachten Baguettescheiben mit Käse überbacken (A, G)	V* € 4,90
Kaspressknödelsuppe hausgemachter Kaspressknödel in einer kräftigen Rindsuppe (A, G)	€ 5,20
Speckknödelsuppe hausgemachter Speckknödel in einer kräftigen Rindsuppe (A, G)	€ 5,20

V*=vegetarisch | V**=vegan

Alle Preise sind Inklusivpreise.

Die genaue Benennung der Allergene findest Du auf der letzten Seite.

Hauptspeisen

Käsespätzle mit gut gereiftem Bergkäse, kräftigem Räßkäse und Emmentaler mit gerösteten Zwiebeln (auf Wunsch mit kleinem Salat +€ 3,00) (A, G)	V*	€ 9,90
Steinpilzrisotto cremiges Steinpilzrisotto mit frischem Grana (A, G)	V*	€ 10,90
Fettuccine mit Eierschwammerl italienische Bandnudeln mit frischen Eierschwammerl in einer würzigen Rahmsauce mit Speck und frischem Grana bestreut. (A, C, G)		€ 10,90
Rindsgulasch mit Gebäck (A, G)		€ 10,90
Südtiroler Knödeldreierlei Speckknödel, Spinatknödel und Kaspressknödel mit brauner Butter und Grana Padano (auf Wunsch mit kleinem Salat +€ 3,00) (A, C, G)		€ 10,90

Nachspeisen und Süßes

Apfelstrudel auf Wunsch mit Schlag (+€ 0,70) und/oder Vanilleeis (+€ 1,00) (A)		€ 3,90
In unserer Tortenvitrine in der Schank findest Du weitere hausgemachte Kuchen und Torten auf Wunsch mit Schlag (+€ 0,70) und/oder Vanilleeis (+€ 1,00)		€ 4,50

V*=vegetarisch | V**=vegan

Alle Preise sind Inklusivpreise.

Die genaue Benennung der Allergene findest Du auf der letzten Seite.

kalte Speisen | zur Jause

Käsebro t hausgemachtes Bauernbrot oder Baguette mit kräftigem Bergkäse oder würzigem Emmentaler (A, G)	V*	€ 5,50
Speckbro t hausgemachtes Bauernbrot oder Baguette mit Kareespeck (A, G)		€ 6,40
Brettljause allerhand Geselchtes & Gebratenes, hartgekochtes Ei, Gurkerl, Senf & Kren + 3 Scheiben Bauernbrot (A, C, G, M) (nur in der Sommersaison verfügbar)		€ 14,90

Brot & Gebäck aus unserer Backstube

Knopfsemmel (A, G)		€ 0,80
Mohnweckerl, Laugen-, Sesam- oder Kornweckerl (A, G)		€ 0,90
1/2 Baguette (A, G)		€ 2,00
Bauernbrot eine Scheibe würziges Sauerteig-Mischbrot aus Weizen- und Roggenmehl (A, G)		€ 0,40

V*=vegetarisch | V**=vegan

Alle Preise sind Inklusivpreise.

Die genaue Benennung der Allergene findest Du auf der letzten Seite.

alkoholfreie Getränke

Apfelsaft	0,3l	€ 2,90
	0,5l	€ 3,50
Apfelsaft gespritzt	0,3l	€ 2,50
	0,5l	€ 2,90
Holundersirup gespritzt	0,3l	€ 2,10
	0,5l	€ 2,60
Sodawasser	0,3l	€ 1,50
	0,5l	€ 1,90
	1,0l	€ 3,50
Soda-Zitrone	0,3l	€ 2,10
	0,5l	€ 2,90
Coca-Cola, Almdudler	0,3l	€ 3,90
	0,5l	€ 4,90
Frucade (Orange)	0,3l	€ 3,90
Pago Johannisbeere	0,2l	€ 3,50
Red-Bull	0,25l	€ 3,90
Glas Milch	0,25l	€ 1,50

V*=vegetarisch | V**=vegan

Alle Preise sind Inklusivpreise.

Die genaue Benennung der Allergene findest Du auf der letzten Seite.

Kaffee & Tee

kleiner Espresso	€ 1,90
doppelter Espresso	€ 3,60
Verlängerter	€ 2,20
Melange	€ 3,50
Cappuccino	€ 4,50
<hr/>	
Tasse Tee (Pfefferminz, Schwarztee, Hagebutte, ...) 0,2l	€ 2,90
Kännchen Tee (z.B. Earl Grey, grüner Tee)	€ 6,50

Biere & Radler

Puntigamer Märzen (Flasche)	0,3l	€ 3,50
	0,5l	€ 4,20
Gösser Naturradler (Flasche)	0,3l	€ 3,50
	auch alkoholfrei erhältlich	0,5l € 4,20
Edelweiß Hefeweizen (Flasche)	0,5l	€ 4,50
Edelweiß Hefeweizen alkoholfrei (Flasche)	0,5l	€ 4,50
alkoholfreies Bier (Flasche)	0,5l	€ 4,50
saurer Radler 0,3 Bier & 0,2 Sodawasser	0,5l	€ 3,80

V*=vegetarisch | V**=vegan

Alle Preise sind Inklusivpreise.

Die genaue Benennung der Allergene findest Du auf der letzten Seite.

Weine & Prosecco

Weißweine

Gemischter Satz 2022	1/8l	€ 4,20
Weingut Zahel, Biowein	1/4l	€ 7,90
	0,75l	€24,90
Schankwein weiß Grüner Veltliner	1/8l	€ 2,50
	1/4l	€ 4,50

Rotweine

Carnuntum Cuvée	1/8l	€ 4,90
Weingut Artner	1/4l	€ 9,20
	0,75l	€ 26,90
Schankwein rot Zweigelt	1/8l	€ 2,50
	1/4l	€ 4,50

weißer oder roter Spritzer	0,3l	€ 3,20
	0,5l	€ 4,90

Sommerspritzer	0,5l	€ 3,30
-----------------------	------	--------

Kaiserspritzer	0,3l	€ 3,70
	0,5l	€ 4,10

„Tiroler“ (Spritzer mit Almdudler)	0,3l	€ 4,20
	0,5l	€ 5,30

Prosecco	0,375l	€ 10,90
-----------------	--------	---------

V*=vegetarisch | V**=vegan

Alle Preise sind Inklusivpreise.

Die genaue Benennung der Allergene findest Du auf der letzten Seite.

Seiser Toni

Drinks & Hochprozentiges

Aperol Spritz	0,25l	€ 5,90
Hugo Holundersirup, Zitronensaft, Weißwein und Minze, aufgespritzt	0,25l	€ 6,50
Gin Tonic (4cl Gin und Schweppes Tonic)		€ 6,20
Campari Soda (4cl Campari und Soda)		€ 4,50
Campari Orange (4cl Campari und Orangensaft)		€ 5,10
Schnaps (Marille, Birne oder Zwetschke)	2cl	€ 2,20
	4cl	€ 3,90
Eierlikör oder Nusslikör	2cl	€ 2,50
	4cl	€ 4,50
Pastis 51 (Anisette)	4cl	€ 4,20
Jägermeister	2cl	€ 2,50

Whisky- und Rumraritäten

(nur begrenzte Mengen verfügbar)

Scottish Single Malt Whisky

Isle of Jura 30 Jahre	2cl	€ 5,90
Longmore 35 Jahre	2cl	€ 6,90
Glenlivet 33 Jahre	2cl	€ 6,50
Glen Ord 33 Jahre	2cl	€ 6,50
Glenfiddich 30 Jahre	2cl	€ 5,90

Rum-Raritäten

Sang Som Rum Thailand	2cl	€ 4,50
Botucal Rum Reserva Venezuela	2cl	€ 5,90

V*=vegetarisch | V**=vegan

Alle Preise sind Inklusivpreise.

Die genaue Benennung der Allergene findest Du auf der letzten Seite.

Allergeninformation

Kurzbezeichnung	Buchstabencode
glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R

Seiser Toni

Pächter Andreas Baumgartner-Danilović

Kontakttelefon: 0676 701 55 77

www.seiser-toni.at