

Wellnesshotel
Seesicht Ötzen
 Privat-SPA & Naturresort **★★★★★**
SUPERIOR

Bitte beachten Sie, dass in allen Getränken und Speisen alle Allergene und alle Zusatzstoffe enthalten sein können. Sollten Sie an einer Allergie/Unverträglichkeit leiden, sprechen Sie uns bitte persönlich an.

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel |
 4 mit Saccharin | 5 geschwefelt | 6 mit Aspartam | 7 gewachst | 8 geschwärzt |
 9 mit Cyclamat | 10 mit Phosphat | 11 chininhaltig | 12 koffeinhaltig |
 13 mit Geschmacksverstärker | 14 mit Acesulfam

Allergene

1 Eier | 2 Fisch | 3 Krebstiere | 4 Milch (Laktose) | 5 Sellerie |
 6 Sesam | 7 Schwefeldioxid und Sulfite | 8 Erdnüsse | 9 Gluten |
 10 Lupine | 11 Schalenfrüchte | 12 Senf | 13 Sojabohnen | 14 Weichtiere



Aperitif

PriSecco & Sekt 0,10l

PriSecco Rosenzauber alkoholfrei 7,00 Euro

Mille Bolle Prosecco Spumante Brut^{A7} 7,50 Euro

Taittinger Champagner

Brut Prestige Rosé 0,75 l 96,00 Euro

Brut Réserve 0,75 l 90,00 Euro

Vermouth / Portwein / Sherry 5 cl

Martini Bianco | Extra Dry | Rosso 6,50 Euro

Taylor's Vintage^{A7} 2017 23,00 Euro

Taylor's Portwein^{A7} 10 y 11,50 Euro

Jerez Gonzalez Byass, Lustau^{A7} 7,00 Euro

Jerez Gonzalez Byass, Cristina medium^{A7} 7,00 Euro

Zu viel von etwas ist immer schlecht,
 aber zu viel guter Whiskey
 ist gerade genug.

Mark Twain




Wellnesskarte 12.00 - 17.00 Uhr

Suppe | Vorspeisen | Hauptgänge

Ayurvedischer Dal  14,00 Euro
Pikant-cremige Linsensuppe mit Chapati

****Caesar Salad** 18,00 Euro
Römischer Salat, mariniert mit Caesar Dressing,
Croûtons, gehobeltem Parmesan, Sardellen

****Winter-Caprese** 18,00 Euro
Cremiger Baby-Büffelmozzarella an
Rote und Gelbe Bete-Carpaccio, Römischer Salat,
Tomaten-Balsamico-Sorbet, frisch gemahlener Pfeffer

****Pikante Pasta**  17,00 Euro
Chili, Tomate, Basilikumpesto und geröstete Pinienkerne

****Rotes Sri Lanka Curry**  16,00 Euro
Gemüse | Basmatireis

****mit gebratenen Hähnchenbrust-Tranchen** zzgl. 6,50 Euro

****mit gebratenen Lachsfilet-Tranchen** zzgl. 8,50 Euro

Spirituosen

Ron Zacapa Solera	23 y	4 cl	18,00 Euro
Jägermeister		4 cl	6,00 Euro
Baileys		4 cl	8,00 Euro
Chardonnay, Nonino		2 cl	6,00 Euro
Ziegler-Obstbrand Marille		2 cl	8,50 Euro
Absolut Vodka		4 cl	7,00 Euro
Whiskey Auchentoshan	12 y	4 cl	12,00 Euro
Whiskey Laphroaig	10 y	4 cl	12,00 Euro
Bombay Sapphire London Dry		4 cl	8,00 Euro
Wilthener Nr. 1 „XO“		2 cl	7,00 Euro

Spritzer

Hugo ^{Z1,2}	9,50 Euro
Holunderblütensirup Minze Limette Prosecco Soda	
Aperol Sprizz ^{Z1,7,11}	9,50 Euro
Aperol Prosecco Orange Soda	
Gin Tonic ^{Z11}	8,50 Euro
Gin Tonic	
Lillet Berry ^{Z1,2}	9,50 Euro
Lillet blanc Wild Berry Limonade Beeren	
Ipanema (alkoholfrei) ^{Z1,2}	9,00 Euro
Limette Maracujasaft Rohrzucker Ginger Ale	



Kaffeespezialitäten

Espresso ^{Z12}	3,00 Euro
Doppelter Espresso ^{Z12}	5,00 Euro
Cappuccino ^{Z12/A+}	4,50 Euro
Milchkaffee ^{Z12/A+}	4,50 Euro
Tasse Kaffee ^{Z12}	4,00 Euro
Kännchen Kaffee ^{Z12}	6,50 Euro
Heiße Schokolade ^{A+}	5,00 Euro

„Die beste Methode, das Leben angenehm zu verbringen,
ist, guten Kaffee zu trinken.

Wenn man keinen haben kann, so soll man versuchen,
so heiter und gelassen zu sein,
als hätte man guten Kaffee getrunken.“

Jonathan Swift



Wellnesskarte 12.00 ~ 17.00 Uhr Hauptgänge

Knusprige Rippchen vom Rind 24,00 Euro
Hausgemachte Barbecuesauce, Trüffelpommes
mit Parmesansplittern

Tatar vom Welzower Weiderind 28,00 Euro
mariniert mit Gewürztomatensoße, Kapern,
Mixed Pickles und Schwarzbrot

Desserts

Feige & Yoghurt  12,00 Euro
Sautierte Feige mit Honig, Zimt, Pistazien
und griechischem Joghurt

Hausgemachter Kaiserschmarrn 16,00 Euro
mit Zwetschgenkompott

Stück Kuchen nach Tagesangebot 5,00 Euro



Erfrischungsgetränke

Hausgemachte Limone-Minz Limonade	0,20 l	3,50 Euro
Tonic Water ^{A11} , Bitter Lemon ^{A11}	0,20 l	3,50 Euro
Pepsi 7up ^{Z1,2,3}	0,20 l	3,50 Euro

Wasser

Grander Wasser Naturell Medium	0,20 l	3,00 Euro
Oppacher Mineralwasser Naturell Spritzig	0,75 l	6,90 Euro

Bauer Saft | Bauer Nektar



VOLL IM SAFT!

Apfel, Kirsche, Maracuja	0,20 l	3,50 Euro
Mango, Orange, Banane, Schwarze Johannisbeere	0,40 l	7,00 Euro

Bier vom Fass

Meissner Schwerter Pils ^{A9}	0,5 l	5,00 Euro
Meissner Schwerter Lager Rot ^{A9}	0,5 l	5,00 Euro

Flaschenbiere

Weihenstephan Weizen ^{A9}	0,5 l	5,50 Euro
Weihenstephan Alkoholfrei ^{A9}	0,5 l	5,50 Euro



Offene Weine

Offene Weißweine ^{A7}

Riesling	0,2 l	9,00 Euro
Markus Pfaffmann, Pfalz, Deutschland		

Lugana	0,2 l	10,50 Euro
Cà dei Frati, Lombardei, Italien		

Muskateller (fruchtig)	0,2 l	9,00 Euro
Lorenz & Söhne, Nahe, Deutschland		

Offene Roséweine ^{A7}

Mas Rabell	0,2 l	9,50 Euro
Miguel Torres, Katalonien, Spanien		

Offene Rotweine ^{A7}

Caparzo Sangiovese	0,2 l	9,00 Euro
Toscana, Italien		

Pfandturm	0,2 l	9,00 Euro
Cabernet Sauvignon, Merlot		
Rheinhessen, Deutschland		

Cuvée No. 1	0,2 l	10,50 Euro
St. Laurent, Cabernet Sauvignon, Lemberger, Spätburgunder		
Baden, Deutschland		

