



MENÜ

AUSGABE 5 | SOMMER 2026





RESTAURANT

ganzjährig geöffnet

SOMMER

Donnerstag–Dienstag 11:30–23:00 Uhr

WINTER

Donnerstag–Montag 11:30–23:00 Uhr

ÜBER UNS
GETRÄNKE
SPEISEN
WEINE
DAS BAR & EVENTS

5

9

25

41

45



DAS ATTERSEE KREATIONEN



VEGANE SPEISEN



GLUTENFREIE SPEISEN



MICHIS EMPFEHLUNG

FÜR JEDEN
ETWAS DABEI



Willkommen in unserem Restaurant am malerischen Attersee, wo Genuss, Qualität und Herzlichkeit im Mittelpunkt stehen.

Unsere Location am Attersee ist der perfekte Treffpunkt an langen Sommertagen. Wir servieren euch gerne Köstlichkeiten mit frischen, regionalen Zutaten und saisonale Delikatessen, die eure Sinne erfrischen. Auf unserer Terrasse könnt ihr die warmen Sonnenstrahlen genießen und den Blick auf den glitzernden See erleben.

Ob ihr nach einem Badetag entspannen wollt oder ein geselliges Beisammensein mit Freunden oder Familie plant, bei uns findet ihr das richtige Ambiente für jedes Sommererlebnis. Kommt vorbei und lasst euch verwöhnen!

SOMMER AM SEE

BEI MICHAELA & KILIAN



MICHAELA
CHEFIN & SERVICELEITUNG
GASTGEBERIN
AUS LEIDENSCHAFT

Statt hinter den Kulissen findet man die gebürtige Oberösterreicherin stets beim Gast. Ihre Passion ist der Service, für den sie jede Menge Erfahrung, eine Sommelier-Ausbildung und natürlich große Freude, Leidenschaft und Elan mitbringt.

KILIAN
CHEF & KÜCHENCHEF
PASSION, DIE MAN SCHMECKT

Für die Kulinarik sorgt Küchenchef Kilian, der in seiner beruflichen Laufbahn bereits in den Küchen von Augsburg, Wien, der Schweiz und Frankreich gekocht hat. Am schönsten fand er es allerdings beim Stanglwirt in Tirol, mitunter weil er dort Michaela kennen und lieben gelernt hat.



Lukas
Genusswerkstatt-Sous Chef



Andrea
Wohlfühl Bewirtung



Angie
Genussbegleitung



Jan
Genuss Komplize



Julian
Genusswerkstatt-Lehrling



Lea
Infopoint für Herzensangelegenheiten



Leon
Genusswerkstatt-Lehrling



Chris
Genusswerkstatt



Lukas
Gute Laune Service



Matheo
Genusswerkstatt-Lehrling



Franziska
Gute Laune Service



Sabine
Genuss Spezialistin



Marco
Feinschmecker



Marcel
Gute Laune Service

DAS A-TEAM

WIR SIND DAS ATTERSEE

WIRST DU UNSER NEUER GASTRO HERO?

Wir sind jung & jung geblieben, frisch & erfahren,
laut & leise, schnell & oft noch schneller, groß & klein,
von da & dort, herzlich & aufgeschlossen.
Wir sind DAS ATTERSEE! – Bist Du auch so?
Dann komm zu uns! Lerne uns kennen und mach mit
uns den Unterschied!





G

GETRÄNKE

Dein Afterwork am Attersee.
Deine kurze Pause mit Seeblick.
Dein Meetingpoint für gute Gespräche.
Deine Familytime voller Genuss.
Dein Sommer. Dein Drink.



Oder ein anderer Gin:
Malfy | Bombay |
Hendricks | Gin Mare



APERITIF

- SUN DOWNER SPRIZZ**

Sloeberry | Organics Tonic Water | Soda

8,90
-  **DAS ATTERSEE SPRIZZ**

Prosecco | Cassis | Soda | Minze

7,90
- ROSY SPRIZZ**

Wein | Soda | Rosenlimonade | Rosenblätter

8,20
- PORNSTAR SPRIZZ**

Passionsfrucht | Vanille | Soda | Schuss Vodka

9,50

COCKTAILS

- NEGRONI** ABV 25%

Gin | Campari | roter Wermut

11,90
- AMERICANO** ABV 16%

Campari | roter Wermut | Soda

11,50
- ESPRESSO MARTINI** ABV 17%

Vodka | Kaffeelikör | Espresso

11,20

ORGANICS TONIC

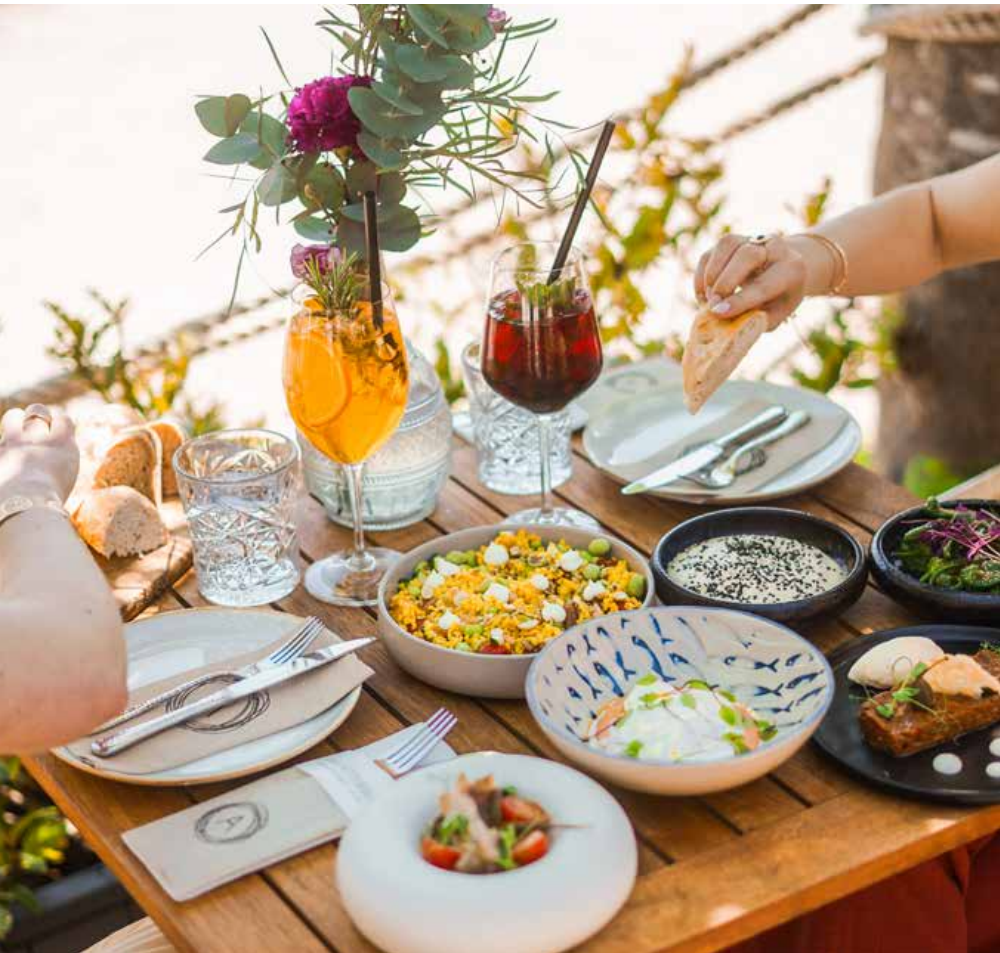
-  **DAS ATTERSEE GIN 'N' TONIC** ABV 10%

Das Attersee Gin | Organics Tonic | Rosmarin

12,90
- PORTO & TONIC** ABV 10%

Portwein | Organics Tonic Water

9,50



ERFRISCHENDES

ITALIAN SUMMER Italicus Prosecco Organics Easy Lemon Soda	8,20
APEROL VENEZIANO Aperol Prosecco Soda Orange	8,20
ATTERSEE LILLET Lillet Prosecco Wild Berry Beeren	8,20
LIMONCELLO SPRIZZ Limoncello Prosecco Organics Easy Lemon Soda	7,90
DAS ATTERSEE WALDBEER-MINZ SPRIZZ Soda Wein Waldbeeren Minze	6,90
CHANDON SPRITZ	8,30

Alkoholfrei

MOCKTAILS

CRODINO SPRIZZ Crodino Soda	6,90
HUGO SPRIZZ ALKOHOLFREI Holunder Limette Organics Easy Lemon Minze	6,90
WILDBERRY SPRIZZ Organics Purple Berry Soda Beeren	6,90
GIN & TONIC Alkoholfreier Gin Organics Tonic Water	9,90
MATCHA SMASH hausg. Matcha Sirup Zitronengras Zitrone Soda	7,20
NEGRONI 0,0% Martini Vibrante Alkoholfreier Gin Wild Berry	7,20

SCHAUMWEINE

	0,1L	0,7L
RUINART ROSÉ	23,00	161,00
“R” DE RUINART BRUT	19,00	136,00
TOMASI PROSECCO BRUT DOC	6,50	45,50
CRÉMANT DE LOIRE ROSÉ BRUT Langlois-Chateau	7,30	51,00
BRÜNDLMAYER FIZZ ROSÉ alkoholfrei	5,90	36,00
VERJUS SPARKLING alkoholfrei	5,50	34,50

DIR SCHMECKT’S?

In unserem Shop
bekommst du
DAS ATTERSEE Wein und
DAS ATTERSEE Gin
zum Ab-Hof-Preis!



OFFENE WEINE

 GRÜNER VELTLINER „DAS ATTERSEE“ Weingut Waldschütz Straß Kamptal	5,30 32,00
GEMISCHTER SATZ ALTE REBEN RETZER LAND Weingut Zahel Weinviertel	5,90 35,50
CHARDONNAY Weingut Paul Achs Gols Neusiedlersee	6,00 36,00
FANCY ROSÉ Weingut Auer Höflein Carnuntum	5,50 33,00
ELEFANT IM ATTERSEE Weingut Pia Strehn Deutschkreutz Mittelburgenland	6,80 41,00
PINOT NOIR Weingut Heinrich Gols Neusiedlersee	6,30 38,00
BLAUFRÄNKISCH Weingut Kerschbaum Horitschon Mittelburgenland	6,30 38,00
CARNUNTUM CUVÉE Weingut Markowitsch Göttlesbrunn Carnuntum	6,50 39,00

DAS ATTERSEE BOHO EDITION

GRÜNER VELTLINER „STEINFEDER“ Domäne Wachau Dürnstein Wachau	5,90 35,50
RIESLING „SMARAGD“ Domäne Wachau Dürnstein Wachau	6,20 37,50



UNSERE BIERE

ZAPFFRISCH

	0,2L	0,33L	0,5L
ZIPFER MÄRZEN	3,90	4,90	5,90
GÖSSER ZWICKL	3,90	4,90	5,90
GÖSSER RADLER	3,90	4,90	5,90
LINZER BIER	3,90	4,90	5,90
WEIHENSTEPHAN Weißbier		4,90	5,90

AUS DER FLASCHE

TEGERNSEER 0,33L	5,90
------------------	------

Alkoholfrei	ZIPFER ALKOHOLFREI 0,5L	5,50
	EDELWEISS WEISSBIER ALKOHOLFREI 0,5L	5,50



PIMP YOUR WATER

ZITRONENSAFT	+ 1,30
ROSENBLÄTTER	+ 1,70
GURKE & FRISCHE MINZE	+ 2,50
ORANGE & FRISCHE MINZE	+ 2,50
BEEREN	+ 2,50

ALKOHOLFREI

Haus-
gemacht

DAS ATTERSEE „LAKE ICE TEA“ 0,5L	
CLASSIC Tee Rosmarin Zitrone	5,50
FRUCHTIG Tee Beeren Basilikum	5,50
DAS ATTERSEE-LIMONADE 0,5L	5,50
Rosmarin Zitrone Soda	

KÜHL UND
ERFRISCHEND

ENERGY 0,25L	4,90
Red Bull Classic	
Red Bull Zero	
Red Bull Summer Edition	
Red Bull Apricot Edition	

THE ORGANICS 0,25L	4,90
Simply Cola	
Black Orange	
Easy Lemon	
Bitter Lemon	
Ginger Ale	
Tonic Water	
Purple Berry	
Ginger Beer	

SÄFTE VOM HIRSCHVOGEL pur 0,3L	4,70
Apfel naturtrüb	
Apfel – Karotte	
Apfel – Ingwer	
gespritzt mit Soda oder Leitungswasser 0,5L	5,70

PAGO pur 0,2L	4,50
Erdbeere, Johannisbeere, Marille, Apfel, Zwetschke, Multivitamin	
gespritzt mit Soda oder Leitungswasser 0,5L	5,50

ALMDUDLER 0,3L	4,90
-----------------------	------

BWT DIAMOND WATER – Mineralisiertes Tafelwasser	
Prickelnd still 0,3L	4,10
Prickelnd still 0,7L	6,90

SODAWASSER 0,3L 0,5L	2,90 3,90
-------------------------------	-------------



UNSER HEISSE TIPP

- MATCHA LATTE | Matcha | Milchschaum 6,90
- GOLDIGE GUNDI | Kurkuma-Latte Chiemgauer Tee Manufaktur 6,20
- + Espresso Shot 3,70



KAFFEE

- VERLÄNGERTER 3,90
- ESPRESSO 3,70
- ESPRESSO MACCHIATO 4,20
- ESPRESSO DOPPIO 4,90
- ESPRESSO DOPPIO MACCHIATO 5,30
- CAPPUCCINO 4,80
- CAFFÈ LATTE 5,50
- Auch mit Hafermilch möglich +1,20

HEISSE GETRÄNKE

- TRINKSCHOKOLADE 5,50
- PORTION SAHNE 1,50
- PORTION HAFERMILCH 1,20

- BIOTEAQUE Chiemgauer Tee Manufaktur Tasse | Kanne 4,80 | 5,90
- Portion Milch | Zitrone | Honig 0,90

TEESORTEN

- SCHEENE LENI | Früchtetee
- BLUADIGA BASTI | Blutorangen Früchtetee
- FESCHE FINI | Rooibos | mit Limone Geschmack
- G'SCHAMMIGE CAMILLA | Bio Kamillentee
- NETTE NANI | Kräutertee
- FESCHE VRONI | Brennnessel Kräutertee
- FRISCHE RESI | Grüntee | Limone-Ingwer
- SCHWARZA SEPPI | Darjeeling
- SCHWARZA BENI | Earl Grey



AUSKLANG
ZUM FEINEN

EDELBRÄNDE 2CL

ROTE WILLIAMS aus der Magnum Hans Reisetbauer Axberg Oberösterreich	7,90
KAROTTE Hans Reisetbauer Axberg Oberösterreich	7,90
HIMBEER Brandstatt Hansi Reisetbauer Junior Axberg Oberösterreich	6,90
HASELNUSS BRAND Brandstatt Hansi Reisetbauer Junior Axberg Oberösterreich	4,20
HASELNUSS Destillerie Parzmair Schwanenstadt Oberösterreich	5,10
ROTE RÜBEN BRAND Destillerie Parzmair Schwanenstadt Oberösterreich	5,10
ALTE ZWETSCHKE Gölles Riegersburg Steiermark	6,10
ORANGE Rochelt Fritzens Tirol	13,90
MARILLE Freihof Lustenau Vorarlberg	4,50
WILLIAMS Freihof Lustenau Vorarlberg	4,50
NONINO GRAPPA RISERVA di Chardonnay Barrique	5,10
CLASE AZUL	15,00
CLASE AZUL 0,7L	480,00



CLASSIC TAPAS

Je Tapa 5,50

WURZELSPECK aus der Region | Kren

 DAS ATTERSEE KÄSE | Feigensenf

 EDAMAME IN SCHALE | Meersalz

 AVOCADO | Mango | Chili

 SESAM SPINAT | Erdnuss | Ponzu

Je Tapa 6,90

 TOMATE | Avocado | Brotwürfel

GEBEIZTER SAIBLING | Bulgur | Gurke

LACHSTATAR | Avocadocreme | Brotchip

 HUMMUS TAPA | Focaccia | Zwiebeln

KNUSPRIGER HASCHEEKNÖDEL | Paprikakraut

SPECIAL TAPAS

Je Tapa 8,10

BURRATA | Tomate | Pinienkerne

LACHSTATAKI | Gurke | Sesam

FASCHIERTES LAIBCHEN | Erdäpfelsalat | Röstzwiebel

KASPRESSKNÖDEL | Salatherz | Caesar

GARNELE | leicht pikanter Buttersud

VITELLO TONNATO | Kapern

FRITTIERTE MELANZANI | Tomatencreme | Parmesan



Tapas – ideal zum Teilen

DAS ATTERSEE TAPAS KOMBI

MIT

- 3 Tapas deiner Wahl
- + Beef Tatar
- + deine Brotauswahl

TAPAS MIX

MIT

- 3 Tapas deiner Wahl
- + Aufstrich deiner Wahl
- + deine Brotauswahl

Gönn dir was:

KATE & KON GOLD SELECTION CAVIAR

Blini | Creme Fraiche

10 g	25,00
30 g	69,00
50 g	90,00

Allergene? Frag unser Servicepersonal

UNSERE WEIN-EMPFEHLUNG DAZU:

Rosé „der Elefant im Attersee“ 41,00
Weingut Pia Strehn
Deutschkreutz | Mittelburgenland



VORSPEISE

BEEF TATAR klein | groß 17,10 | 23,20
würziges Tatar aus feinstem Rinderfilet
Attersee Brot hell | Trüffelmayo | Meersalzbutter
mit Caviar Topping 10g + 25,00

Gönn dir was:

KATE & KON GOLD SELECTION CAVIAR		
	10 g	25,00
	30 g	69,00
	50 g	90,00

DAS ATTERSEE GEDECK

DAS ATTERSEE BROTLAIB 5,90 | 8,10
Salzbutter | Hummus | Avocado
klein | groß

AUFSTRICHE

HUMMUS	3,70
OBATZTER	3,70
AVOCADOAUFSTRICH	3,70
GARTENKRESSE ZUM SELBER ERNTEN	3,90
Salzbutter	1,90

BROT

- DAS ATTERSEE BROTLAIB** 5,50
hell | dunkel
- FOCACCIA** 5,70
- KNOBLAUCHBAGUETTE** 5,20
hausgemacht
- FRAG NACH GLUTENFREIEM BROT**



DAZU EIN
KNOBLAUCHBROT?
5,20



SUPPEN

OMAS RINDSSUPPE 6,90
mit Frittaten
mit Kaspressknödel

 **DAS ATTERSEE FISCHSUPPE** klein | groß 9,90 | 18,50
Tomate | Lachsforelle | Garnele | Aioli

SAISONALES CREMESÜPPCHEN 7,50
Einlage (siehe Empfehlung)

SALAT

BACKHENDLSALAT 18,90
Erdäpfel-Vogersalat | Kernöl

  **SUPERFOOD-GENUSS-SALAT** 17,20
Zupfsalat | Quinoa | Edamame | Kirschtomaten | Karotten

CAESAR SALAT 16,50
Romana-Salatherzen | Croutons | Parmesan

 **DAS ATTERSEE SALAT** klein | groß 5,90 | 12,90
Bunter Blattsalat | das A-Dressing

Wähle
Dein
Topping

- | | | |
|---|-----------------------------------|--------|
|  | mit Kräuterseitlingen | + 4,50 |
| | mit Kaspressknödel | + 5,50 |
| | mit Lachsforelle | + 6,30 |
| | mit 3 Stk. Garnelen | + 7,50 |
| | mit gebackenen Hühnerstreifen | + 7,50 |
| | mit Rinderfiletstreifen | + 8,90 |
| | mit Ziegenkäse Prosciuttomantel | + 7,50 |



VEGETARISCH VEGAN

SPINATKNÖDEL Tomatencreme Blattspinat	16,90
 ERDÄPFEL-GEMÜSEGRÖSTL mit Spiegelei	14,20 + 1,20
 mit Kräuterseitlingen	+ 4,50
 GESCHMORTER KARFIOL Hummus Granatapfel Sesam	20,80
 SAISONALES RISOTTO siehe unsere Empfehlungskarte	17,90
 GOLDEN BOWL Bulgur Edamame Mango Tomate Wasabi	16,90

Wähle Dein Topping	 mit Kräuterseitlingen	+ 4,50
	mit Lachsforelle	+ 6,30
	mit 3 Stk. Garnelen	+ 7,50
	mit gebratenen Hühnerstreifen	+ 7,50
	mit Rinderfiletstreifen	+ 8,90
	mit Ziegenkäse Prosciuttomantel	+ 7,50

DAZU EIN
GEMISCHTER SALAT?
5,90

WIR EMPFEHLEN:
DIE WARTEZEIT MIT
EINER TAPAS KOMBI ZU
VERKÜRZEN.

STEAK IT EASY

ca. 20 Minuten Vorfreude

DAS RINDERFILET 100 % Hütthaler Rindfleisch	
250 g	42,00
180 g	35,00
DAS RIB EYE 100 % Hütthaler Rindfleisch	
300 g	38,00
RIB EYE STEAK pro Person	52,00
Für 2, 4 oder 6 Personen & mit großem Appetit	
Heurige Erdäpfel mit Speck & Zwiebeln Grillgemüse	
ADD ON	
SURF & TURF	
3 Stk. Garnelen	7,50

Die Beilagen wählst du nach Lust und
Laune extra dazu. Siehe Seite 35.

ATTERSEE
HIGHLIGHT

DAS CHATEAUBRIAND	
100 % Hütthaler Rindfleisch	
500 g	92,00
Flambiert am Tisch für 2 Personen	
ca. 30 Minuten Vorfreude	



GOOD TO KNOW

Alle Steaks werden
bei uns medium gebraten.
Sag uns gerne deine
Garstufe.

BEILAGEN ZUM STEAK

BEILAGEN

POMMES FRITES	5,50
SÜSSKARTOFFEL POMMES	6,50
SPECKFISOLEN	5,20
GEMISCHTER SALAT	5,90
KNOBLAUCHBAGUETTE	5,20
GRILLGEMÜSE	5,20
PÜREE	5,20

Diese Beilagen kannst du gerne je nach Gusto
auch zu anderen Speisen kombinieren.

SAUCEN

PFEFFERSAUCE	3,90
SAUCE HOLLANDAISE	4,90
JUS	3,90
KRÄUTERBUTTER	2,50

DIPS

TRÜFFELMAYO	2,90
COCKTAILSAUCE	2,70
BBQ-SAUCE	2,50
MAYO	1,40
SENF	1,40
KETCHUP	1,40



WIRTSHAUSKÜCHE

- WIENER SCHNITZEL** vom Kalb
in Butterschmalz gebacken | Petersilerdäpfel

29,00
- TAFELSPITZ** für 2 Personen, pro Person
Rösterdäpfel | Cremespinat | Semmelkren

28,50
- A

ZWIEBELROSTBRATEN
Rosa gebraten | hausgemachte Spätzle | Speckfisolen

29,50

FRISCH GEFISCHT

- A

DAS ATTERSEE REINANKE
Gemüwestreifen | heurige Erdäpfel

28,90
- GEGRILLTES LACHSFORELLENFILET**
Saisonales Risotto | Gemüwestreifen

27,90
- CATCH OF THE DAY**
siehe Empfehlungskarte

Preise siehe Empfehlungskarte

DAZU EIN
GEMISCHTER SALAT?
5,90



SIASS

- SCHOKOKÜCHLEIN

flüssiger Kern | Vanilleeis

10,90
- BLUMENTOPF

Pudding | Erdbeereis | Schokoerde

10,20
- A

DAS ATTERSEE KAISERSCHMARRN

Zwetschkenröster | Vanilleeis

14,90
- CREAMY CLOUD

Panna Cotta | saisonale Frucht | Sorbet

11,90
- LIPSTICK JUNGLE

Espuma | Früchte | Küchlein

11,90

EISDESSERTS

- A

DAS ATTERSEE LIEBE

Vanille | heiße Himbeeren | weiße Schoko | Crumble

9,50
- SORBET VARIATION

9,50
- 1 STEIRISCHES KUGERL

Kernöl | Vanilleeis

3,10
- 1 KUGERL EIS

Vanille | Erdbeer | Schokolade | Aprikose | Grüner Apfel | Himbeer

2,50

KÄSE

Käse von Bernard Antony,
dem bekannten
Maitre Fromager Affineur

- MAÎTRE ANTONY

klein | groß

Attersee Brotlaib | Feigensenf

15,10 | 20,20



FRAGEN SIE NACH UNSERER WEINKARTE

WEISS

GRÜNER VELTLINER

GRÜNER VELTLINER „ROTES TOR“ FEDERSPIEL 59,00
Weingut Franz Hirtzberger | Spitz | Wachau

GRÜNER VELTLINER „KLOSTERSATZ“ 57,00
F.X. Pichler | Oberloiben | Wachau

GRÜNER VELTLINER „FASS 4“ 40,00
Weingut Ott | Feuersbrunn | Wagram

GRÜNER VELTLINER „L&T“ 31,00
Weingut Bründlmayer | Langenlois | Kamptal

GRÜNER VELTLINER „MAXIMUM“ 64,00
Weingut Hiedler | Langenlois | Kamptal

RIESLING

RIESLING „SINGERRIEDEL“ 180,00
Weingut Franz Hirtzberger | Spitz | Wachau

RIESLING „STEINERHUND“ 44,00
Weingut Stagard | Stein a. d. Donau | Kremstal

GELBER MUSKATELLER

GELBER MUSKATELLER DAC 37,00
Weingut Tement | Berghausen | Südsteiermark

GELBER MUSKATELLER „MITZI“ 35,00
Weingut Gross & Gross | Ratsch | Südsteiermark

CHARDONNAY

MORILLON „EHRENHAUSEN“ 44,00
Weingut Trummer | Spielfeld | Südsteiermark



SAUVIGNON BLANC

SAUVIGNON BLANC „ZIEREGG“ 110,00
Weingut Tement | Berghausen | Südsteiermark

SAUVIGNON BLANC „EHRENHAUSEN SPÄTFÜLLUNG“ 57,00
Trummer am Obegg | Spielfeld | Südsteiermark

ROT

BLAUFRÄNKISCH

BLAUFRÄNKISCH „MAULWURF“ 54,00
Weingut Triebaumer | Rust | Leithaberg

PINOT NOIR

PINOT NOIR Selection P Reserve 65,00
Weingut Paul Achs | Gols | Neusiedlersee

CUVÉE

DAS PHANTOM (BF, ME, CS) 53,00
Weingut Kirnbauer | Deutschkreutz | Mittelburgenland

M1 (ME, BF) 173,00
Weingut Markowitsch | Göttlesbrunn | Carnuntum

ROSE

WHISPERING ANGEL 55,00
Château d’Esclanes | Lamotte | Provence

MARDONNA ROSÉ (BF, CS, S) 40,00
Markowitsch | Göttlesbrunn | Carnuntum

MICHI'S
SCHATZKAMMER







DAS BAR

• BY DAS ATTERSEE •

Exklusiver
Genuss
mit Blick auf
den Attersee!
Unser
Geheimtipp
für Cocktail &
Sushi Lover!

DIE COOLSTE SUNDOWNER BAR AM ATTERSEE

Sip & Sushi geht in die zweite Runde!
Genieße fruchtig frische Cocktails & Special
Sushi Rolls in deiner Lieblingsbar am See!

Letztes Jahr haben wir unser Pop up in die
Test Phase geschickt! Dieses Jahr verfeinern
wir unser Exklusiv Angebot in DAS BAR!
Der Geheimtipp für Dinner-Lover, Afternoon
Snacker oder Sundowner Trinker!



DAS IST LOS AM SEE!

VERPASSE KEIN EVENT MEHR!

Gleich Lieblings-Platzerl reservieren!



WEIHNACHTSFEIER SCHON GEBUCHT?

Unseren Gästen unvergessliche Momente schenken, das liegt uns am Herzen. Auf einen bezaubernden Seeblick und das charmante Ambiente allein wollen wir uns dabei aber nicht verlassen. Darum unterstützen wir in Sachen Planung, damit auch alle kulinarischen Wünsche erfüllt werden.

In unserem einzigartigen Ambiente können wir bis zu 250 Gäste unterbringen. Wir sorgen für ein besinnliches Fest: Vom Glühweinempfang über euer Lieblings-Weihnachtsmenü mit passender Weinbegleitung bis hin zum perfekten Ambiente für Familien- und Geschäftsfeiern.

JETZT BUCHEN:

Wintergarten links: 60
Wintergarten rechts: 50
Indoorbar: 30
Séparée : 10



WINTER- HOCHZEIT AM ATTERSEE ?

HOCHZEIT MAL ANDERS!

Wir planen eure Traumhochzeit im magischen Winterambiente vom Attersee!

Anfragen gerne per Mail:
office@dasattersee.at

WIR ÜBERNEHMEN
DIE PLANUNG &
IHR LASST ES EUCH
GUT GEHEN UND
GENIESST EUREN
PERFEKTEN TAG!

WLAN: DAS ATTERSEE-GÄSTE
PASSWORT: !HALLO-GAST!

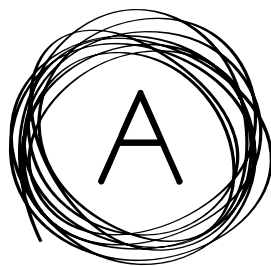
WIRST DU UNSER NEUER GASTRO HERO?

Wir sind jung & jung geblieben, frisch & erfahren, laut & leise, schnell & oft noch schneller, groß & klein, von da & dort, herzlich & aufgeschlossen.

Wir sind ... DAS ATTERSEE!

Bist Du auch so? Dann komm zu uns! Lerne uns kennen und mach mit uns den Unterschied!

Menu English:



DAS ATTERSEE
• GENIESSEN DIREKT AM SEE •

Hauptstraße 2, 4864 Attersee am Attersee
office@dasattersee.at
www.dasattersee.at

