



# MENÜ

Ausgabe 2 | Herbst 2023





# ANKOMMEN ABSCHALTEN GENIESSSEN

Mit Blick auf den tiefblauen Attersee dem Alltag entfliehen  
und den Gaumen mit kulinarischen Schmankerln verwöhnen.

Das Attersee-Team heißt euch ganzjährig im charmanten  
Ambiente des Restaurants willkommen.





**RESTAURANT**

ganzjährig geöffnet:

**SOMMER**

Donnerstag–Dienstag 11:30–23:00 Uhr

**WINTER**

Donnerstag–Montag 11:30–23:00 Uhr

**KITCHEN CREW ON DUTY**

11:30–21:00 Uhr

**DAS BAR - IM WINTERSCHLAF**



vegane Speisen



glutenfreie Speisen



Das Attersee Kreationen



Michis Empfehlung

# INHALT

Über uns 6

Getränke 8

Speisen 20

Weine 38

Das Bar & Events 54





## HERBST- STIMMUNG AM SEE

Wenn die Blätter sich in warmen Rottönen und leuchtendem Gold färben und eine kühle Brise über den See weht, wird unser Restaurant zu einem Ort der Entspannung und des Genusses. Unsere Winterküche ist geprägt von regionalen Zutaten und saisonalen Highlights, die eure Sinne verwöhnen. Auch auf unserer Terrasse könnt ihr an sonnigen Tagen gerne die frische Herbstluft einatmen und die atemberaubende Aussicht auf den See genießen. Ob ein romantisches Essen zu zweit oder ein Treffen mit Freunden und Familie, DAS ATTERSEE bietet auch in der Wintersaison unvergessliche kulinarische Erlebnisse inmitten der natürlichen Schönheit dieser Jahreszeit. Wir verwöhnen euch gerne!





## 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.








GETRÄNKE


## APERITIF

|  |      |
|--|------|
|  <b>DAS ATTERSEE SPRIZZ</b>       | 6,40 |
| Prosecco   Cassis   Minze   Soda   |      |
|  <b>DAS ATTERSEE LILLET</b>       | 6,50 |
| Lillet Rosé   Wildberry  |      |
|  <b>DAS ATTERSEE VENEZIANO</b>    | 7,10 |
| Aperol   Frizzante   Soda   Orange   |      |
| <b>CHANDON GARDEN SPRIZZ</b>   | 7,20 |
|  <b>DAS ATTERSEE ROSY SPRIZZ</b> | 7,10 |
| Wein   Soda   Rosenlimonade   Rosenblätter   |      |
| <b>JOJO APERITIVO</b>  | 7,40 |
| Rosé   Rosengin   organics Tonic   |      |
| <b>LIMONCELLO SPRITZ</b>   | 6,90 |
| Limoncello   Prosecco   Easy Lemon   |      |

## ERFRISCHENDES

|  |      |
|--|------|
|  <b>DAS ATTERSEE WALDBEER-MINZ SPRIZZ</b> | 6,50 |
| <b>VELTLINER SPRITZER</b>  | 4,80 |
| <b>MUSKATELLER SPRITZER</b>  | 5,90 |
| <b>ROSÉ SPRITZER</b>   | 6,10 |
| <b>KAISERSPRITZER</b>  | 5,90 |
| Hauswein   Soda   Holundersirup  |      |



A glass bottle is tilted, pouring clear water into a glass. The glass contains several large, clear ice cubes, fresh green mint leaves, and a slice of lemon. The background is softly blurred, showing more of the ingredients and a wooden surface.

## PIMP YOUR WATER

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Zitronensaft           | + 0,90 |
| Rosenblätter           | + 1,50 |
| Gurke & frische Minze  | + 2,00 |
| Orange & frische Minze | + 2,00 |
| Beeren                 | + 2,00 |

# ALKOHOLFREI

|   |             |
|---|-------------|
|  <b>DAS ATTERSEE „LAKE ICE TEA“</b> 0,5L |             |
| CLASSIC   Tee   Rosmarin   Zitrone  | 4,90        |
| FRUCHTIG   Tee   Beeren   Basilikum   | 4,90        |
|  <b>DAS ATTERSEE-LIMONADE</b> 0,5L       | 4,90        |
| Rosmarin   Zitrone   Soda   |             |
| <b>RED BULL ENERGY</b> 0,25L  | 4,90        |
| Red Bull Classic  |             |
| Red Bull Sugarfree  |             |
| Red Bull Summer Edition   |             |
| Red Bull Apricot Edition  |             |
| <b>THE ORGANICS</b> 0,25L   | 4,90        |
| Simply Cola   |             |
| Black Orange  |             |
| Easy Lemon  |             |
| Bitter Lemon  |             |
| Ginger Ale  |             |
| Tonic Water   |             |
| Purple Berry  |             |
| Ginger Beer   |             |
| <b>PAGO</b> pur 0,2L  | 3,90        |
| Erdbeere   Johannisbeere   Marille   Apfel   Multivitamin<br>gespritzt mit Soda oder Leitungswasser 0,5L                  | 4,90        |
| <b>SÄFTE VOM MAIRINGER</b> pur 0,2L   | 3,90        |
| Apfel naturtrüb   Zwetschke<br>gespritzt mit Soda oder Leitungswasser 0,5L  | 4,90        |
| <b>VÖSLAUER</b>   |             |
| prickelnd   still 0,33L   | 4,10        |
| prickelnd   still 0,75L   | 6,50        |
| <b>SODAWASSER</b> 0,2L   0,5L   | 1,90   2,90 |
| <b>KARAFFE ATTERSEEWASSER</b> 0,5L   1L   | 1,00   2,00 |
| <b>ALMDUDLER</b> 0,33L  | 4,90        |





### UNSER HEISSER TIPP

**Goldige Gundi** | Kurkuma-Latte 5,90  
Chiemgauer Tee Manufaktur

**Pumpkin Spice Latte** 5,90



## KAFFEE

|                           |      |
|---------------------------|------|
| Verlängerter              | 3,30 |
| Espresso                  | 3,30 |
| Espresso Macchiato        | 3,60 |
| Espresso Doppio           | 4,50 |
| Espresso Doppio Macchiato | 4,90 |
| Cappuccino                | 4,50 |
| Caffè Latte               | 4,90 |

## HEISSE GETRÄNKE

|                 |      |
|-----------------|------|
| Trinkschokolade | 4,90 |
| Portion Sahne   | 1,20 |

### **BIOTEAQUE** Chiemgauer Tee Manufaktur

|                                 |             |
|---------------------------------|-------------|
| Tasse   Kanne                   | 4,50   5,30 |
| Portion Milch   Zitrone   Honig | 0,80        |

#### **Sorten**

Scheene Leni – Früchtetee  
 Bludiga Basti – Blutorangen Früchtetee  
 Fesche Fini – Rooibos | mit Limone Geschmack  
 G'schammige Camilla – Bio Kamillentee  
 Nette Nani – Kräutertee  
 Fesche Vroni – Brennessel Kräutertee  
 Frische Resi – Grüntee | Limone-Ingwer  
 Schwarza Seppi – Darjeeling  
 Schwarza Beni – Earl Grey  
 S'Christkindl – Früchtetee | Wintertee Kirsche-Zimt





## SCHAUMWEINE

|                                   |                |
|-----------------------------------|----------------|
| Hausfrizzante                     | 4,90   29,00   |
| Moët & Chandon Brut Imperial      | 14,00   99,00  |
| Moët & Chandon Brut Imperial Rosé | 17,00   119,00 |
| Tomasi Prosecco Rosé Brut DOC     | 5,60   39,00   |

## OFFENE WEINE

## SOMMELIER'S CHOICE

Weißburgunder Fräulein Frischauf „lieblich“ 5,10 | 31,00  
Ernst Frischauf | Weinviertel | Rössitz

Angel white Organic Grapes (GV, SB) 5,40 | 34,00  
Jack „New Generation of Hill“ | Jois | Neusiedlersee

Grüner Veltliner „Das Attersee“ 5,10 | 31,00  
Weingut Waldschütz | Straß | Kamptal

Grüner Veltliner Federspiel „Weissenkirchen“ 5,90 | 36,00  
Domäne Wachau | Dürnstein | Wachau

Grüner Veltliner Smaragd „Terrassen“ 6,40 | 39,00  
Domäne Weissenkirchen | Dürnstein | Wachau

Riesling „Urgestein“ 6,20 | 38,00  
Schloss Gobelsburg | Langenlois | Kamptal

Gelber Muskateller „Stock“ 5,90 | 36,00  
Weingut Masser | Glanz an der Weinstraße | Südsteiermark

Chardonnay Classic 5,90 | 36,00  
Weingut Hagn | Mailberg | Weinviertel

Rosé vom Zweigelt 5,10 | 31,00  
Weingut Waldschütz | Straß | Kamptal

Rosé Blaufränkisch 2022 5,10 | 31,00  
Pia Strehn | Deutschkreutz | Mittelburgenland

Zweigelt „Falkenstein“ 5,10 | 31,00  
Weingut Dürnberg | Poysdorf | Weinviertel

Blaufränkisch 2020 5,90 | 35,40  
Weingut Kerschbaum | Horitschon | Mittelburgenland

Cuvée Markowitsch 2022 6,40 | 39,00  
Weingut Markowitsch | Göttlesbrunn | Carnuntum



## UNSERE BIERE

| <b>ZAPFFRISCH</b>          | <b>0,2L</b> | <b>0,3L</b> | <b>0,5L</b> |
|----------------------------|-------------|-------------|-------------|
| Zipfer Märzen              | 3,60        | 4,50        | 4,90        |
| Gösser Zwickl              | 3,60        | 4,50        | 4,90        |
| Gösser Radler              | 3,60        | 4,50        | 4,90        |
| Linzer Bier                | 3,60        | 4,50        | 4,90        |
| Weihenstephan Weißbier     |             | 4,50        | 4,90        |
| <br><b>AUS DER FLASCHE</b> |             |             |             |
| Tegernseer 0,33L           |             | 4,90        |             |
| Zipfer alkoholfrei 0,5L    |             |             | 4,90        |



**DIR SCHMECKT'S?**

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



## TONIC GETRÄNKE

**(A) DAS ATTERSEE GIN & TONIC**  
Das Attersee Gin und Organics Tonic Water

13,90

**oder wähle einen anderen Gin:**  
Malfy | Italien  
Gin des Monats  
Bombay Sapphire Gin | GB

**(A) DAS ATTERSEE PORTO & TONIC**  
Portwein und Organics Tonic Water

9,40





## EDELBRÄNDE 2CL

|  |       |
|--|-------|
| Rote Williams aus der Magnum<br>Hans Reisetbauer   Axberg   Oberösterreich         | 7,90  |
| Karotte<br>Hans Reisetbauer   Axberg   Oberösterreich                              | 7,90  |
| Himbeer<br>Brandstatt   Hansi Reisetbauer Junior   Axberg   Oberösterreich         | 6,90  |
| Haselnuss Brand<br>Brandstatt   Hansi Reisetbauer Junior   Axberg   Oberösterreich | 4,20  |
| Haselnuss<br>Destillerie Parzmair   Schwanenstadt   Oberösterreich                 | 5,10  |
| Rote Rüben Brand<br>Destillerie Parzmair   Schwanenstadt   Oberösterreich          | 5,10  |
| Alte Zwetschke<br>Gölles   Riegersburg   Steiermark                                | 6,10  |
| Orange<br>Rochelt   Fritzens   Tirol   | 13,90 |
| Marille<br>Freihof   Lustenau   Vorarlberg   | 4,20  |
| Williams<br>Freihof   Lustenau   Vorarlberg  | 4,20  |
| Nonino Grappa Riserva di Chardonnay Barrique                                       | 5,10  |
| Clase azul   | 11,20 |





SPEISEN



IDEAL  
ZUM TEILEN!

## CLASSIC TAPAS

JE TAPA 5,30

**Wurzelspeck** aus der Region | Kren

 **Das Attersee Käse** | Feigensenf

**Kresse** zum Selberernten | Salzbutter

**Stundenei** | Pastinake-Erdäpfel

JE TAPA 6,80

 **Veganer Tapa** | Tomaten-Avocado | Brotwürfel

**Geflämmtter Saibling** | Rauna | Edamame

**Lachstatar** | Rösti | Avocado

 **Tofu** | Kürbiscreme | Ingwer | Maispopps

**Ziegenkäse** | Wirsing | Granatapfel

## SPECIAL TAPAS

JE TAPA 7,90

**Burrata** | Kürbis | Zitronenöl

**Lachs-Tataki** | gerösteter Sesam | Spinat

**Faschiertes Laibchen** | Erdäpfelsalat | Röstzwiebel

**Gebackener Kaspresknödel** | Salatherz | Ceaser

**Garnele** | leicht pikanter Buttersud

### UNSERE WEINEMPFEHLUNG ZU DEN TAPAS:

Rosé „der Elefant im Attersee“ 39,00  
Weingut Pia Strehn | Deutschkreutz | Mittelburgenland

UNSERE EMPFEHLUNG  
FÜR 2 PERSONEN:

## DAS ATTERSEE TAPAS KOMBI

MIT  
3 Tapas deiner Wahl  
+ Beef Tatar  
+ deine Brotauswahl

GÖNN DIR WAS:

### KATE & KON GOLD SELECTION CAVIAR

|      |       |
|------|-------|
| 10 g | 24,00 |
| 30 g | 58,00 |
| 50 g | 90,00 |

## TAPAS PLATTE

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







**DAS ATTERSEE GEDECK**

**klein | groß**

5,90 | 7,90

Das Attersee Brotlaib

Salzbutter | Hummus | Kernölaufstrich




**BEEF TATAR klein | groß** 15,90 | 22,10

würziges Tatar aus feinstem Rinderfilet

Attersee Brot hell | Trüffelmayo | Meersalzbutter


**mit Caviar Topping 10g** + 24,00

## BROT UND GEBÄCK

|   |      |
|---|------|
|  <b>DAS ATTERSEE BROTLAIB</b> hell   dunkel | 5,40 |
| <b>FOCACCIA</b>   | 4,90 |
| <b>WECKERL</b> glutenfrei   | 3,10 |
| <b>KNOBLAUCHBAGUETTE</b> hausgemacht  | 5,10 |


## AUFSTRICHE

|  |      |
|--|------|
|  <b>HUMMUS</b>          | 3,70 |
| <b>OBATZTER</b>  | 3,70 |
|  <b>KERNÖLAUFSTRICH</b> | 3,70 |
| <b>AVOCADOAUFSTRICH</b>  | 3,70 |
| <b>SALZBUTTER</b>  | 1,90 |








DAZU EIN  
KNOBLAUCHBROT?  
5,10

## SUPPEN

|   |   |              |
|---|---|--------------|
|   | <b>OMAS RINDSSUPPE</b>                      | 5,90         |
|   | Frittaten   Kaspressknödel                  |              |
|  | <b>DAS ATTERSEE FISCHSUPPE klein   groß</b> | 9,20   17,20 |
|   | Tomate   Reisanke   Garnele   Aioli         |              |
|   | <b>SAISONALES CREMESÜPPCHEN</b>             | 6,10         |
|   | Einlage (siehe Empfehlung)                  |              |

## SALAT

|   |  |             |
|---|--|-------------|
|  | <b>SUPERFOOD-GENUSS-SALAT</b>  | 14,90       |
|   | Zupfsalat   Quinoa   Rauna   Kirschtomaten   Karotten  |             |
|  | <b>mit Kräuterseitlingen</b>   | + 3,50      |
|   | <b>mit Reisanke</b>  | + 6,30      |
|  | <b>CEASER SALAT</b>  | 13,90       |
|   | Romanische Salatherzen   Croutons  |             |
|   | <b>mit 3 Stk. Garnelen</b>   | + 7,00      |
|   | <b>mit Hühnerstreifen</b>  | + 6,50      |
|  |  <b>DAS ATTERSEE SALAT klein   groß</b> | 5,40   9,90 |
|   | bunter Blattsalat   das A-Dressing   |             |
|   | <b>mit Rinderfiletstreifen</b>   | + 8,00      |
|   | <b>mit 3 Stk. Garnelen</b>   | + 7,00      |
|   | <b>mit Ziegenkäse   Prosciuttomantel</b>   | + 7,00      |
|  | <b>mit marinierten Kirschtomaten   Avocado</b>   | + 6,50      |





DAZU EIN  
GEMISCHTER SALAT?  
5,40

## VEGETARISCH | VEGAN

|   |   |        |
|---|---|--------|
|   | <b>KNÖDEL TRIO</b>  | 15,80  |
|   | Parmesan   Tomate   Spinat                                |        |
|   | <b>ERDÄPFEL-GEMÜSEGRÖSTL</b>                              | 12,90  |
|   | mit Spiegelei   |        |
|  | <b>mit Kräuterseitlingen</b>                              | + 3,50 |
|  | <b>SNOW BOWL</b>  | 16,10  |
|   | Basmatireis   Romanesko   Spinat   Kirschtomaten   Wasabi |        |
|   | <b>mit 3 Stk. Garnelen</b>                                | + 7,00 |
|   | <b>mit Rinderfiletstreifen</b>                            | + 8,00 |
|   | <b>mit gebackenen Hühnerstreifen</b>                      | + 7,00 |
|  | <b>mit Kräuterseitlingen</b>                              | + 3,50 |
|   | <b>SAISONALES RISOTTO</b>                                 | 16,90  |
|  | <b>QUETSCHERDÄPFEL</b>                                    | 15,80  |
|   | Romanesko   Brokkoli   Curry                              |        |



In der „Vorfreudezeit“  
empfehlen wir dir einen  
**ATTERSEE TAPAS  
KOMBI MIX**





## STEAK IT EASY

ca. 20 Minuten Vorfreude

**DAS RINDERFILET** 100 % Hütthaler Rindfleisch

250 g 35,90

180 g 29,00

**DAS RIB EYE** 100 % Hütthaler Rindfleisch

300 g 31,00

**DAS CHATEAUBRIAND** 100 % Hütthaler Rindfleisch

flambiert am Tisch für 2 Personen

500 g 79,00

**Die Beilagen wählst du nach Lust und Laune extra dazu. Siehe Seite 33.**

## UNSER HIGHLIGHT

ca. 30 Minuten Vorfreude

**RIB EYE STEAK**

**PRO PERSON 46,00**

für 2, 4 oder 6 Personen & mit großem Appetit

Heurige Erdäpfel mit Speck & Zwiebeln | Grillgemüse | Jus

inkl. einer Flasche Wein „Sommelier's Choice“



## WIR BEZIEHEN UNSER QUALITÄTSFLEISCH VON HÜTTHALER

Seit bereits 4 Generationen veredelt der Familienbetrieb Hütthaler beste Fleisch-, Wurst- & Schinkenprodukte in Schwanenstadt, an der Grenze zum Salzkammergut.

Die Kompetenz des Unternehmens liegt in der Erfahrung, der Kreativität sowie im Fachwissen der Fleischermeister. Durch Tradition gepaart mit modernster Technik und einer gewissen Portion Liebe zum Detail schaffen sie Qualität, die begeistert!

Diese regionale Qualität begeistert auch uns im „Das Attersee“. Genieße unsere hochqualitativen Beefs.

**GOOD TO KNOW**  
Alle Steaks werden bei uns medium gebraten.  
Sag uns gerne deine Garstufe.

Woher unsere Lebensmittel sonst so kommen:



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

## BEILAGEN ZUM STEAK

### BEILAGEN

|                     |      |
|---------------------|------|
| Pommes Frites       | 4,30 |
| Süßkartoffel Pommes | 5,10 |
| Speckfisolen        | 4,90 |
| Gemischter Salat    | 5,40 |
| Knoblauchbaguette   | 5,10 |
| Grillgemüse         | 4,90 |
| Püree               | 4,90 |

### SAUCEN

|                   |      |
|-------------------|------|
| Pfeffersauce      | 3,90 |
| Sauce Hollandaise | 4,40 |
| Jus               | 3,90 |

### DIPS

|               |      |
|---------------|------|
| Trüffelmayo   | 1,90 |
| Cocktailsauce | 1,90 |
| BBQ-Sauce     | 1,30 |
| Mayo          | 1,00 |
| Senf          | 1,00 |
| Ketchup       | 1,00 |






## WÄHLERISCH?

Finde weitere Beilagen  
auf Seite 33.

## WIRTSHAUSKÜCHE

|   |       |
|---|-------|
| <b>WIENER SCHNITZEL vom Kalb</b><br>in Butterschmalz gebacken   Petersilerdäpfel  | 25,20 |
| <b>TAFELSPITZ für 2 Personen p. P.</b><br>Rösterdäpfel   Cremespinat   Semmelkren | 23,80 |
| <b>ZWIEBELROSTBRATEN</b><br>hausgemachte Spätzle   Speckfisolen                   | 26,60 |
| <b>KALBSRAHMGULASCH</b><br>Spätzle   Brokkoli                                     | 19,90 |

## FRISCH GEFISCHT

|   |       |
|---|-------|
|  <b>DAS ATTERSEE REINANKE</b>   solange der Vorrat reicht<br>Gemüsestreifen   Heurige Erdäpfel | 26,90 |
| <b>LACHSFORELLENFILET</b>   im Teesud gedämpft<br>saisonales Risotto  | 23,90 |
| <b>STEINBUTT</b><br>Süßkartoffel   breite Bohnen   Muschelnage  | 25,90 |







## KÄSE VON BERNARD ANTONY


### DEM BEKANNTEN MAÎTRE FROMAGER AFFINEUR

Es ist ein seltener Beruf – Maître fromager affineur. Bernard Antony gilt als bester Mann seiner Branche: Niemand kennt sich besser mit Käse aus als er – Verfeinerung, Lagerung, Klima, Produktionsstandorte, unterschiedliche Viehrassen, spezielle Herstellungsverfahren. Man braucht kein Gourmet zu sein, um sich vorstellen zu können wie facettenreich die Veredelung von Käse ist. Mit ihm, dem besten Mann vom Fach, arbeiten die besten Köche der Welt zusammen. Wir sind sehr stolz, dass er „Das Attersee“ ausgewählt hat und wir euch nun seine verfeinerten Kreationen anbieten können.

## SIASS

|   |  |               |
|---|--|---------------|
|   | <b>SCHOKOKÜCHLEIN</b>   flüssiger Kern   | 9,40          |
|   | <b>BLUMENTOPF „SIGNATURE DISH“</b><br>Pudding   Erdbeereis   Schokoerde          | 8,90          |
|  | <b>SÜSSKARTOFFEL PECANNUSS</b><br>Küchlein   Eis   Crumble                       | 9,20          |
|  | <b>DAS ATTERSEE KAISERSCHMARRN klein   groß</b><br>Zwetschkenröster   Vanilleeis | 10,70   15,10 |

## EISDESSERTS

|   |   |      |
|---|---|------|
|  | <b>DAS ATTERSEE LIEBE</b><br>Vanille   heiße Himbeeren   weiße Schoko   Crumble | 8,20 |
|   | <b>SORBET VARIATION</b>   | 8,90 |
|   | <b>1 STEIRISCHES KUGERL</b>   | 4,10 |
|   | <b>1 KUGERL EIS</b>   | 2,50 |

## KÄSE

|  |  |               |
|--|--|---------------|
|  | <b>MAÎTRE ANTONY klein   groß</b><br>Winzerbaguette   Feigensenf | 14,90   19,90 |
|--|--|---------------|





WEINE



## SCHAUMWEINE

### PROSECCO

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| Tomasi Prosecco Brut DOC | 39,00 |
| Tomasi Prosecco Rose DOC | 39,00 |

### SEKT AUS ÖSTERREICH

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| Blanc de Blanc Bründlmayer         | 75,00 |
| JOMA Pet Nat I Blanc de Blanc 2021 | 34,00 |
| JOMA Pet Nat I Blanc de Noir 2021  | 34,00 |

### CHAMPAGNER

|   |        |
|---|--------|
| Ayala Brut Nature (zero dosage)           | 75,00  |
| Armand de Brignac Ace of Spades Gold Brut | 490,00 |
| Krug Grande Cuvée                         | 336,00 |
| Dom Pérignon                              | 330,00 |
| Ruinart Rosé                              | 128,00 |
| Ruinart R de Ruinart                      | 99,00  |
| Moët & Chandon Brut Imperial 0,7L         | 99,00  |
| Moët & Chandon Imperial Rosé 0,7L         | 119,00 |
| Moët & Chandon Ice Imperial 0,7L          | 130,00 |
| Moët & Chandon Ice Imperial Rosé 0,7L     | 140,00 |
| Moët & Chandon Brut Imperial 1,5L         | 199,00 |
| Moët & Chandon Brut Imperial 3L           | 589,00 |
| Dom Pérignon 1,5L                         | 890,00 |

## HALBE FLASCHEN 0,375L

|   |       |
|---|-------|
| Grüner Veltliner „Rosenberg“ 2021/22<br>Weingut Anton Bauer I Feuersbrunn I Wagram        | 38,40 |
| Riesling „Heiligenstein“ 2020<br>Weingut Schloss Gobelsburg I Feuersbrunn I Wagram        | 29,00 |
| Rot Zweigelt 2020<br>Weingut Kurt Angerer I Lengenfeld I Kamptal                          | 28,00 |
| Cuvée „Quattro“ (BF, CS, ZW, ME) 2020<br>Weingut Gager I Deutschkreutz I Mittelburgenland | 29,00 |
| Pannobile Rot (ZW, BF) 2018<br>Weingut Paul Achs I Gols I Neusiedlersee                   | 31,00 |

A Magnum san  
a nur 12 Glas!

## GROSSE FLASCHEN

|  |        |
|--|--------|
| Whispering Angel (GR, SY, CI) 1,5L 2022<br>Château d'Esclans I Côtes de Provence         | 92,00  |
| Whispering Angel (GR, SY, CI) 3L 2022<br>Château d'Esclans I Côtes de Provence           | 239,0  |
| Grüner Veltliner Smaragd „Rotes Tor“ 1,5L 2022<br>Weingut Hirtzberger I Spitz I Wachau   | 201,00 |
| Sauvignon Blanc „Grassnitzberg“ 1,5L 2019<br>Weingut Tement I Berghausen I Südsteiermark | 130,00 |
| Cuvée Phantom 1,5L 2021<br>Weingut Kirnbauer I Horitschon I Mittelburgenland             | 99,00  |



# WEISS ÖSTERREICH

GRÜNER  
VELTLINER

|   |        |
|---|--------|
| Grüner Veltliner „Axpoint“ Smaragd 2022<br>Weingut Franz Hirtzberger   Spitz   Wachau       | 89,00  |
| Grüner Veltliner Smaragd „Terrassen“ 2022<br>Domäne Wachau   Dürnstein   Wachau             | 39,00  |
| Grüner Veltliner „Kreutles“ Smaragd 2022<br>Weingut Emmerich Knoll   Unterloiben   Wachau   | 53,00  |
| Grüner Veltliner „Bergdistel“ Smaragd 2022<br>Weingut Tegernseerhof   Dürnstein   Wachau    | 39,00  |
| Grüner Veltliner „Honivogl“ Smaragd 2022<br>Weingut Hirtzberger   Spitz   Wachau            | 170,00 |
| (M) Grüner Veltliner „Stockkultur“ Smaragd 2019<br>Weingut Prager   Weissenkirchen   Wachau | 99,00  |
| (M) Grüner Veltliner „Schön“ Smaragd 2006<br>Weingut Högl   Spitz   Wachau                  | 85,00  |
| Grüner Veltliner „Rotes Tor“ Federspiel 2022<br>Weingut Hirtzberger   Spitz   Wachau        | 59,00  |
| Grüner Veltliner „Weissenkirchen“ Federspiel 2022<br>Domäne Wachau   Dürnstein   Wachau     | 36,00  |
| Grüner Veltliner „Klostersatz“ 2022<br>Weingut F.X. Pichler   Oberloiben   Wachau           | 52,00  |

MICHIS  
SCHATZKAMMER



|   |       |
|---|-------|
| Grüner Veltliner „Steinfeder“ 2022<br>Weingut Lagler I Spitz I Wachau             | 29,00 |
| Grüner Veltliner „Lamm“ 2021<br>Weingut Schloss Gobelsburg I Langenlois I Kamptal | 64,00 |
| Grüner Veltliner „Rosenberg“ 2022<br>Weingut Anton Bauer I Feuersbrunn I Wagram   | 35,00 |
| Grüner Veltliner „Fass 4“ 2022<br>Weingut Ott I Feuersbrunn I Wagram              | 40,00 |
| Grüner Veltliner „Das Attersee“ 2022<br>Weingut Waldschütz I Langenlois I Kamptal | 31,00 |
| Grüner Veltliner „L&T“ 2022<br>Weingut Bründlmayer I Langenlois I Kamptal         | 31,00 |
| Ⓜ Grüner Veltliner „LATE RELEASE“ 2016<br>Weingut Türk I Stratzing I Kremstal     | 59,00 |
| Ⓜ Grüner Veltliner „Maximum“ 2020<br>Weingut Hiedler I Langenlois I Kamptal       | 60,00 |


**RIESLING**

|   |        |
|---|--------|
| Riesling „Kalkofen“ 2022<br>Weingut Gritsch I Spitz I Wachau                          | 82,00  |
| Riesling „Bach“ 2020 I 2021<br>Weingut Mathias Hirtzberger I Wösendorf I Wachau       | 59,00  |
| Riesling „Singerriedel“ 2022<br>Weingut Franz Hirtzberger I Spitz I Wachau            | 180,00 |
| Riesling „Bruck“ Smaragd 2006<br>Weingut Högl I Spitz I Wachau                        | 86,00  |
| Riesling „Urgestein“ 2022<br>Weingut Schloss Gobelsburg I Langenlois I Kamptal        | 38,00  |
| Riesling „Heiligenstein“ 2021<br>Weingut Jurtschitsch I Langenlois I Kamptal          | 48,20  |
| Ⓜ Riesling „Maximum“ 2019<br>Weingut Hiedler I Langenlois I Kamptal                   | 58,00  |
| Ⓜ Riesling „Maximum“ 2003<br>Weingut Hiedler I Langenlois I Kamptal                   | 85,00  |
| Ⓜ Riesling DAC 2022<br>Stift Göttweig I Furth I Kremstal                              | 29,50  |
| Riesling „Handwerk“ 2022<br>Weingut Stagard I Stein a. d. Donau I Kremstal            | 32,00  |
| Ⓜ Riesling „Steinerhund“ 2019<br>Weingut Stagard I Stein a. d. Donau I Kremstal       | 42,00  |
| Riesling Ried „Steiner Kögl“ 2016 I 2019<br>Weingut Salomon Undhof I Stein I Kremstal | 53,00  |






**GELBER  
MUSKATELLER**

Gelber Muskateller 2022 36,00  
Weingut Masser | Glanz an der Weinstrasse | Leutschach

Gelber Muskateller DAC 2022 33,00  
Weingut Tement | Berghausen | Südsteiermark

Gelber Muskateller „Mitzi“ 2022 33,50  
Weingut Gross & Gross | Ratsch | Südsteiermark


**SAUVIGNON  
BLANC**

Sauvignon Blanc „Jakobi“ 2022 32,50  
Weingut Gross & Gross | Ratsch | Südsteiermark

Sauvignon Blanc „Zieregg“ 2019 87,30  
Weingut Tement | Berghausen | Südsteiermark

Sauvignon Blanc „Ehrenhausen Spätfüllung“ 2021 41,00  
Trummer am Obegg | Spielfeld | Südsteiermark


**SORTEN-  
VIELFALT**

Rotgipfler Rodauner „Top Selection“ 2021 58,00  
Weingut Alphart | Traiskirchen | Thermenregion

Roter Veltliner „Ruppersthaler Rothe Erde“ 2022 33,00  
Weingut Ecker-Eckhof | Kirchberg | Wagram

Viognier „V vom Schloss“ 2020 51,00  
Weingut Graf Hardegg | Seefeld | Weinviertel

Wiener Gemischter Satz Ried Ulm Monopol - Nussberg 2020 55,00  
Weingut Wieninger | Stammersdorf | Wien

**CHARDONNAY**

|   |       |
|---|-------|
| Chardonnay 2022<br>Weingut Markowitsch I Göttlesbrunn I Carnuntum                   | 31,00 |
| Morillon „Ehrenhausen“ 2021<br>Weingut Trummer I Spielfeld I Südsteiermark          | 41,00 |
| Chardonnay „Leithaberg“ 2021<br>Weingut Heinrich I Gols I Leithaberg                | 33,00 |
| Chardonnay „Tatschler“ 2018 I 2020<br>Weingut Kollwentz I Grosshöflein I Leithaberg | 95,00 |
| Chardonnay „Gloria“ 2017 I 2020<br>Weingut Kollwentz I Grosshöflein I Leithaberg    | 94,00 |
| Chardonnay „Grand Select“ 2020<br>Weingut Wieninger I Stammersdorf I Wien           | 95,00 |

**WEISS- &  
GRAUBURGUNDER**

|  |       |
|--|-------|
| Weißburgunder Südsteiermark 2022<br>Weingut Trummer I Spielfeld I Südsteiermark                | 35,20 |
| Grauburgunder 2019<br>Weingut Heidi Schröck I Rust I Leithaberg                                | 36,00 |
| Weißburgunder „Fräulein Frischauf“ lieblich 2022<br>Weingut Frischauf I Röschitz I Weinviertel | 29,10 |
| Grau & Weißburgunder „Spiegel“ 2021<br>Weingut Bründlmayer I Langenlois I Kamptal              | 38,00 |




**INTERNATIONAL**

|  |       |
|--|-------|
| Riesling „Rheingau“ 2021<br>Weingut Robert Weil I Kiedrich I Rheingau                                | 41,00 |
| Riesling „Wehlener Sonnenuhr GG“ 2021<br>Weingut Dr. Loosen I Bernkastel I Mosel                     | 45,00 |
| Riesling „Kanzem Altenberg“ Spätlese 2021<br>Weingut von Othegraven I Kanzem I Mosel                 | 54,00 |
| Riesling Forster Ziegler trocken VDP 1.Lage 2021<br>Weingut Bassermann – Jordan I Deidesheim I Pfalz | 50,00 |
| Riesling Kabinett „Graacher Himmelreich“ 2021<br>Weingut J.J. Prüm I Wehlen I Mosel                  | 61,00 |
| Lugana „I Frati“ 2022<br>Weingut Ca dei Frati I Lombardei  | 35,50 |
| Vermentino 2022<br>Weingut Tenuta Guado Al Tasso I Toskana   | 34,00 |
| Gewurztraminer „Reserve“ 2016<br>Weingut Trimbach I Ribeauville I Elsass                             | 59,00 |
| Bourgogne Blanc Cuvee „St. Vincent“ 2020<br>Château Girardin I Côte de Beaune I Burgund              | 39,00 |
| Riesling „Kung Fu Girl“ 2020<br>Charles Smith I Columbia Valley I USA                                | 37,00 |
| Sauvignon Blanc 2022<br>Weingut Cloudy Bay I Marlborough I Neuseeland                                | 65,00 |

## ROT

### ZWEIGELT

Zweigelt Classique 2021 33,00  
Weingut Pöckl | Mönchhof | Neusiedlersee

### BLAUFRÄNKISCH

Blaufränkisch „Maulwurf“ 2019 52,00  
Weingut Triebaumer | Rust | Leithaberg

Blaufränkisch 2020 33,00  
Weingut Kerschbaum | Horitschon | Mittelburgenland

### PINOT NOIR & ST.LAURENT

Pinot Noir 2021 61,00  
Weingut Paul Achs | Gols | Neusiedlersee

Pinot Noir „Holzspur“ 2018 59,00  
Weingut Johanneshof – Reinisch | Tattendorf | Thermenregion

Pinot Noir „Grand Select“ 2020 92,00  
Weingut Wieninger | Wien | Stammersdorf

St. Laurent „Frauenfeld“ 2019 46,00  
Weingut Johannishof – Reinisch | Tattendorf | Thermenregion

### SORTEN- VIELFALT

Cabernet Sauvignon 2020 92,50  
Weingut Kollwentz | Großhöflein | Leithaberg

Merlot 2017 36,00  
Weingut Gustav Krug | Gumpoldskirchen | Thermenregion


**CUVÉE**

|   |        |
|---|--------|
| Das Phantom (BF, ME, CS) 2021<br>Weingut Kirnbauer I Deutschkreutz I Mittelburgenland     | 52,50  |
| M1 (ME, BF) 2019<br>Weingut Markowitsch I Göttlesbrunn I Carnuntum                        | 145,00 |
| Cuvée Markowitsch 2022<br>Weingut Markowitsch I Göttlesbrunn I Carnuntum                  | 39,00  |
| Pannobile Rot (ZW, BF) 2020<br>Weingut Paul Achs I Gols I Neusiedlersee                   | 54,50  |
| Admiral (ZW, ME, CS) 2020<br>Weingut Pöckl I Mönchhof I Neusiedlersee                     | 83,50  |
| Solitaire (BF, ME, CS) 2017<br>Weingut Feiler - Artinger I Rust I Leithaberg              | 63,00  |
| Gabarinza (ZW, BF, ME) 2018<br>Weingut Heinrich I Gols I Leithaberg                       | 61,00  |
| Bela Rex (ME, CS) 2019<br>Weingut Gesellmann I Deutschkreutz I Mittelburgenland           | 68,00  |
| Opus Eximium (BF, SL, ZW) 2020<br>Weingut Gesellmann I Deutschkreutz I Mittelburgenland   | 52,00  |
| Comondor (ZW, BF, ME) 2019<br>Weingut Nittnaus I Gols I Neusiedlersee                     | 89,50  |
| Cuvée „Quattro“ (BF, CS, ZW, ME) 2020<br>Weingut Gager I Deutschkreutz I Mittelburgenland | 36,50  |
| The Butcher (CS, CF, ME) 2020<br>Weingut Schwarz I Andau I Neusiedlersee                  | 48,20  |
| Wiener „Trilogie“ (ME, CS, ZW) 2017<br>Weingut Wieninger I Stammersdorf I Wien            | 34,50  |
| Batonnage (BF, ME, CS) 2019<br>The Wild Boys of Batonnage                                 | 269,00 |





## INTERNATIONAL

|  |        |
|--|--------|
| Chianti „Peppoli“ 2021<br>Weingut Antinori   Toskana                               | 33,00  |
| Barbera d’Asti Montebrunca DOCG 2019<br>Weingut Braida, Roccheta Tanaro   Asti     | 52,00  |
| Brunello di Montalcino DOCG 2017<br>Weingut Casanova di Neri   Piemonte            | 109,00 |
| Sito Moresco (NE, BA) 2020<br>Weingut Gaja   Piemonte                              | 95,00  |
| Biserno 2020<br>Tenuta di Biserno – Lodovico Antinori, Bibbona                     | 238,00 |
| Tignanello (S, CS, CF) 2018<br>Marchesi Antinori   Chianti Classico   Toskana      | 204,00 |
| Ornellaia 2020<br>Tenuta San Guido   Bolgheri                                      | 380,00 |
| Barrua (CS, ME) Carignan 2019<br>Agricola Punica   Sardinien                       | 58,00  |
| Grand Village (ME, CF) 2019<br>Château Grand Village   Bordeaux                    | 52,00  |
| Pauillac de Château Latour (ME, CF, CS) 2017<br>Château Latour Bordeaux   Pauillac | 101,00 |

MICHIS  
SCHATZKAMMER









## ROSÉ

|  |       |
|--|-------|
| Whispering Angel 2022<br>Château d'Esclans   Lamotte   Provence                              | 51,00 |
| Rosé „der Elefant im Attersee“ 2022<br>Weingut Pia Strehn   Deutschkreutz   Mittelburgenland | 39,00 |
| Mardonna Rosé (BF, CS, S) 2022<br>Markowitsch   Göttlesbrunn   Carnuntum                     | 39,00 |
| Rosé vom Kalk 2022<br>Weingut Trummer   Spielfeld   Südsteiermark                            | 38,00 |
| Rosé vom Zweigelt 2021<br>Weingut Waldschütz   Straß   Kamptal                               | 31,00 |
| Rosé Blaufränkisch 2022<br>Paia Strehn   Deutschkreutz   Mittelburgenland                    | 31,00 |

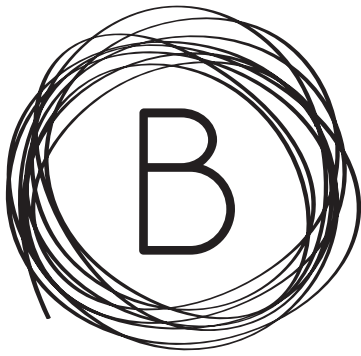
## SÜSS

|   |       |
|---|-------|
| Beerenauslese 2020<br>Weingut Kracher   Illmitz   Neusiedlersee                     | 33,00 |
| Trockenbeerenauslese SB Zieregg 2017<br>Weingut Tement   Berghausen   Südsteiermark | 51,00 |



DAS BAR & EVENTS





DAS BAR  
• BY DAS ATTERSEE •

## DIE COOLSTE SUNDOWNER BAR AM ATTERSEE



Perfekt, um den Tag ausklingen zu lassen, im Sonnenuntergang zu entspannen, feinste Drinks zu schlürfen und um eine tolle Zeit zu genießen!

**Die Bar befindet sich momentan im Winterschlaf.**



## AUFREGEND AUTHENTISCH EINZIGARTIG

Lasst uns das Leben genießen – mit den abwechslungsreichen Events im „Das Attersee“ nichts leichter als das! Wir finden, den Besonderheiten sollte man ein Datum geben. Deswegen findet ihr hier unsere wichtigsten Event-Highlights. Hier kann man zusammentreffen, sich austauschen und ausleben. Jeder ist herzlich willkommen und liebend gerne gesehen. Wir freuen uns auf euch!









# HOCHZEITEN, GEBURTSTAGE WEIHNACHTS- FEIERN UND SEMINARE

Indoor: 150 Sitzplätze  
Saal: 110 Sitzplätze  
Gastgarten | Terrasse: 180 Sitzplätze  
Stüberl: 30 Sitzplätze





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.

### WEIHNACHTSFEIER SCHON GEBUCHT?

In unserem einzigartigen Ambiente können wir bis zu 250 Gäste unterbringen.

### SEMINAR GEPLANT?





Unser Veranstaltungssaal bietet Platz für bis zu 100 Personen. Der Raum kann für kleinere Gruppen auch abgetrennt werden. Zusätzlich gibt es eine Terrasse, diese kann während der Pausen gerne genutzt werden.

Wir freuen uns auf eure Kontaktaufnahme!



## SURFBRETT DABEI?

WLAN: Das Attersee-Gäste  
Passwort: !Hallo-Gast!

-  vegane Speisen
-  glutenfreie Speisen
-  Das Attersee Kreationen
-  Michis Empfehlung

## ARCHITEKTUR BY CHRISTIAN DAXNER

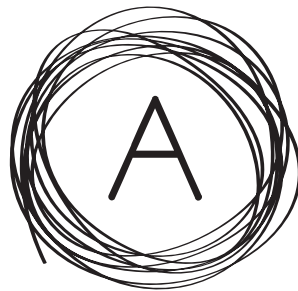
+43 664 928 22 10  
daxner@flashnet.at

## 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!



# DAS ATTERSEE

• GENIESSEN DIREKT AM SEE •

Hauptstraße 2, 4864 Attersee am Attersee

office@dasattersee.at  
www.dasattersee.at