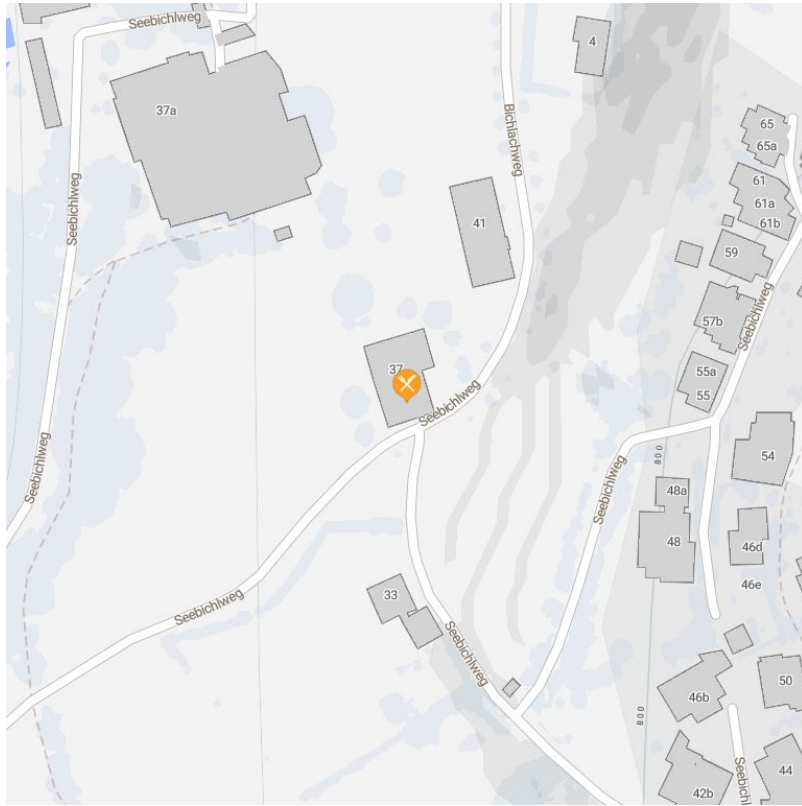


SEEBICHL Restaurant

Regionale Produkte. Progressiv Alpen-untypischer Design-Ansatz. Spezialitäten: Fondue/regionale Karte



Beschreibung

"Alpiner Genussraum über dem See"

Authentisch und Pur, ganz ohne künstliche Hintergrundmusik - so kochen die Seebichl Köche am Liebsten. Frische Milch, Joghurt und Käse direkt vom nahen Bauernhof, Fleisch von Junggrindern aus der Region, Wildfleisch aus den umliegenden Bergen und Obst und Gemüse teilweise sogar aus wilder Natur lassen in den ausschließlich hand- und hausgemachten Gerichten echten Geschmack erleben. Am Sonntag "Schnitzel Only".

Echte Tiroler Stuben mit modernen Elementen, und an schönen Tagen die Panorama Terrasse sind Orte wie geschaffen für die Konzentration auf das Wesentliche - Genussräume geschätzt von einheimischen Kennern und Gästen. Mastercard wird akzeptiert | Gault Millau: 1 Haube

Downloads

[GPX DATEI](#)

[INTERAKTIVE KARTE](#)



