



So um 1880 herum sollte es gewesen sein, dass sich hier, am Fuße der Trisselwand das erlaucht illustre, doch bürgerlich blasse Altausseer Sommerfrischepublikum erstmals zum gemeinsamen Sonnen- und Luftbaden samt quellfrischer Abkühlung am Kieselstrand des Sees zum Stelldichein traf. In der "schönsten Sackgasse der Welt", wie Friedrich Torberg das Ausseerland einst so vortrefflich zu umschreiben wusste

Bald gesellten sich - zur Freude der Damenwelt - auch Sprungturm, Bademeister, Eisverkäufer und sommerlicher Würstelstand dazu - sie ahnen es, der Vorgänger des heutigen Strandcafes. Also nicht der Bademeister, sondern eine kleine Ausschank die in den 1950er Jahren von den Großeltern Peter Beuchels erworben, ausgebaut und erstmals auch als sommerliches "Strandcafe Restaurant" betrieben, und über viele Jahre betrieben wurde.

EIN NEUANFANG IM JAHRE 2009

Helga & Erhard Beuchel führten das Strandcafe durch die 1980-er und 1990-er mit Gastlichkeit, Strenge und dem Gespür für diesen besonderen Platz. Deren Söhne verdienten sich Sommer für Sommer ihr Geld für die jeweiligen Studien, und diese wiederum brachten sie weit weg vom Südufer des Altausseer Sees. Zumindest für einige Zeit.

Nach notgedrungenen Jahren der Verpachtung war es an der Zeit für die nächste Generation, zuerst Thomas, Sohn Nummer eins für 2 Jahre, dann 2009 der heutige Wirt Peter, als "G'studierter" hinter Cafemaschine und Zapfhahn.

"Zuerst war ich Betriebswirt, jetzt bin ich nur mehr Wirt. Ich bin happy, nach dem Studium die Corporate World kennengelernt zu haben, aber noch glücklicher darüber, dass ich sie wieder verlassen habe."

Hier am Altausseer See und dem "Logenplatz am See" wie das Strandcafé auch gerne genannt wird, lässt es sich ideal aus dem Hamsterrad springen, das die Karriere vorgibt.

Werbetafel für das Strandbad Alt-Aussee von Hans Gielge um 1910

70 JAHRE GASTLICHKEIT

Seither ist viel passiert. "Wir haben die Achtzigerjahre rausgekletzelt und die Fünfzigerjahre - Anmutung der Gründungszeit des Hauses neu beseelt. Das unprätentiös einfache Konzept lebt von Herzlichkeit und guter Küche".

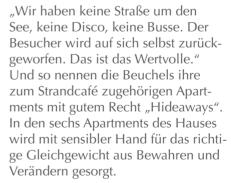
Man kennt sich, sowohl die Wiener Sommergäste als auch die Einheimischen und das Strandcafé lebt so wie eh und je von der bunten und lebendigen Durchmischung seiner Besucher. "Das Spektrum reicht da von durstigen Wanderern bis zum Nobelpreisträger, der bei uns heiratete". Zuletzt machten auch Angehörige des niederländischen Königshauses im Strandcafé Halt. Und auch eine ehemalige deutsche Bundeskanzlerin, deren Namen wir natürlich nicht preisgeben, zog es schon an die smaragdgrünen bis dunkelblauen Gestade.

ÜBERSCHAUBARKEIT UND FÜRSORGE

"Dem Strandcafé eilt ein Ruf voraus" – sagten unlängst Gäste, "das hat mich gerührt", sagt Peter, und ja, wir lieben es einfach, Gastgeber zu sein. "Hospitality ist eine Sache, die sich immer weiterentwickeln lässt. Der ethische Hintergrund eines solchen, auf Qualität setzenden Hauses, ist die Fürsorge. Sie besteht darin, dem Gast dabei zu helfen, ohne jede Verrenkung glücklich zu sein. Wir gehen da ganz einfach auch von unseren eigenen Bedürfnissen und Vorlieben aus."

"Basis für unser Wirken ist das, was wir selbst gerne haben. Ein aromatischer Kaffee, ein gutes Glas Weinund Essen aus der Region, das nicht überkandidelt ist. Bodenständige, bürgerliche Küche – so würde ich das bezeichnen." Die Karte ist von nachgerade idealer Überschaulichkeit. "Die Idee der Reduktion ist ganz wesentlich in einer Zeit, in der viele glauben, überall alles anbieten zu müssen."

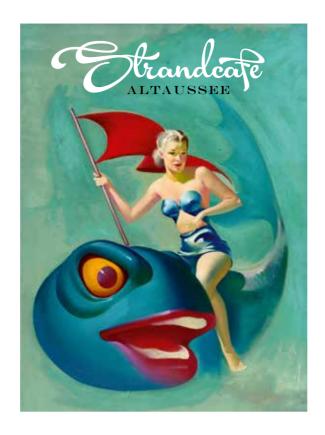
DIE ALTAUSSEER HIDEAWAYS



Der Blick auf die mächtige Trisselwand lässt Ehrfurcht vor der Natur aufkommen. Der See mit seinen sich im Minutentakt verändernden Lichtverhältnissen ist von gemütsaufhellender Wucht.

Doch nun, blicken Sie in Ehrfurcht vor dem Koch auf Ihren Teller, genießen Sie und seien Sie willkommen am Logenplatz vom Altausseer See, dem Strandcafé.





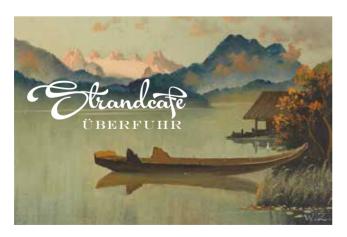
Gerichte des Tages

IM REGELFALL sollte hier,

an diesem Platz, unsere Tageskarte zu finden sein. Für alles Saisonale, was der Küche gerade eingefallen oder dem Chef vors Auto gelaufen ist.

IST DIES NICHT DER FALL, DANN GIBT ES DAFÜR 4 GRÜNDE.

- 1.) Die Tageskarte wurde von James Bond oder unserer Konkurrenz gestohlen,
 - 2.) Jemand war schneller und hat alle Tagesgerichte bereits weggegessen,
 - 3.) Unser Kochteam streikt heute, oder
 - 4.) wir haben vergessen die Karte einzulegen (seltener Fall)



MIT DER PLÄTTE ZUM STRANDCAFE

Sie möchten über den Altausseer See zum oder vom Strandcafe chauffiert werden? Felix, der Käptn, freut sich, Sie stilgerecht in der Plätte über den See zu führen! Alle Details dazu kennen unsere Servivemitarbeiter

INFORMATIONEN

über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage gerne bei Ihrem Gastgeber.





Norspeisen



GEMISCHTE SALATE / BLATTSALATE

Suppen

KRÄFTIGE RINDSSUPPE

mit Gemüsestreifen, mit Frittaten oder Grießnockerl 8,10 oder mit Kaspressknödel 9,10

AUSSEER FISCHSUPPE

kleine Zeichlmatrosen

KINDERSCHNITZL mit Pommes & Ketchup	15,50
SPAGHETTI mit Butter und Parmesan oder Paradeissauce	11,90
RÄUBERTELLER – einfach bei den Eltern mitessen!	. 0,00



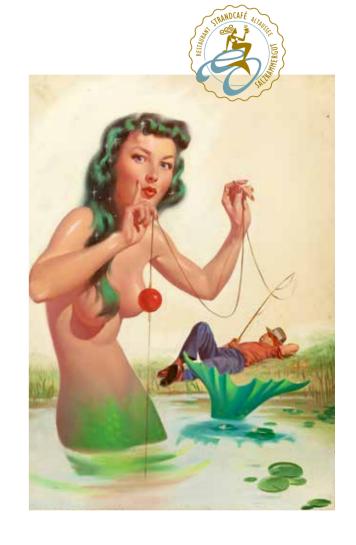


Wir hecheln ohne Genierer jedem Trend hinterher – es schmeckt halt gut...

STRANDCAFE POKE BOWL



HEIMISCHER SAIBLING klassisch gebraten, Petersilerdäpfel
HEIMISCHE FORELLE klassisch gebraten, Petersilerdäpfel
FILET VOM AUSSEER SAIBLING, konfiert oder gebraten, mit Safran-Risotto, Sommergemüse, Beurre blanc
WIENER SCHNITZEL VOM KALB mit Erdäpfel- und Rahmgurkensalat, Preiselbeeren
KNUSPRIGER BAUCH VOM STROHSCHWEIN, mit Knödel, Wurzelgemüse & Sauerkraut
FRISCHE TAGLIOLLINI mit Paradeissauce, Kirschparadeiser, Zuckererbsen, Basilikum, Grana
GEGRILLTER KARFIOL, Chimichurri, Kichererbsenpürree -vegan!





ZUM DESSERT passt wunderbar: Glas Grahams Tawny Port 10 years 8,90

WASCHERMADL im Weinteig gebackene Marille mit Vanillesauce und Marzipan-Kern
2 MARILLENPALATSCHINKEN
2 BÖHMISCHE PALATSCHINKEN mit Powidl & Sauerrahm
PAVLOVA Baiser, Schlag und Früchte, benannt nach der legendären russischen Ballet-Tänzerin
KUCHEN – solange der Vorrat reicht Apfel-, Topfenstrudel, Schokotorte, Blechkuchen
KÄSETELLER: groß21,50,klein16,50

GEDECKE:

Gedeck mit Stoffserviette und Gruß aus der Küche – Mittags auf Wunsch, abends & bei Reservierung obligatorisch (ausgen. Musikabende Montag & Donnerstag) 4,90

Die Nixe trinkt heute:

CHAMPAGNE CUVEE SAINTE ANNE brut, Chartogne - Taillet, Merfy/Reims Glas —		
CAVA VINTAGE BRUT Juve y Camps, Barcelona ~~~~~~~	8,80	
GRÜNER VELTLINER "Altausseer Sommerfrischer" Ingid Groiss, Weinviertel		
WHITE PORT & TONIC Graham's extra dry	10,80	



ESPRESSO klein, Ristretto 3,60

MACCHIATO, kleiner Brauner 3,80

AFFOGATO - Espresso mit Vanilleeis 7,10

EINSPÄNNER – Espresso mit Schlagobers 4,70

VERLÄNGERTER Café mit Milch extra 4,90

CAPPUCINO, Melange mit Milchschaum 5,50

ESPRESSO GROSS, großer Brauner 5,90

CAFÉ LATTE 6,10

HEISSE SCHOKOLADE mit Schlagobers 6,10

von Demmers Teehaus, Wien
Portion im Silberkännchen serviert,
Selektion von Demmers Teehaus, Wien

DARJEELING, Earl Grey,
Green Jasmine, Pfefferminz,
Früchte- oder Kräutertee ~~~ 5,90



KONSTANTINOPELER Quittensaft oder weißer Pfirsich \sim	0,25	6,90
SODAWASSER Altausseer Quellwasser prickelnd belebt	0,25	2,90
MINERALWASSER Vöslauer prickelnd oder still ~~~~~	0,33	4,70
APFEL-, JOHANNISBEER-, ORANGENSAFT		
naturtrüb ~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~	0,25 l	4,10
gespritzt ~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~	0,25	3,90
HIMBEER- oder HOLLERSODA ~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~	0,50 l	5,10
UNSERE KRACHERL Tirola Kola, -light, Frucade, ~~~	0,30	5,20
Schartner Bombe, Eistee Zitrone		
TONIC WATER "Thomas Henry" ~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~	0,20	5,60
CAMPARI SODA oder ORANGE Sanbitter alkoholfrei ~~~	0,40	7,70
HUGO alkoholfrei ~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~	0,40	6,20

DER SEEMANN TRINKT HEUTE

Bier & Schnaps

die Getränke der Völker, denen Nebel & Regen vertraut sind (Heinrich Heine)

UNSER CRAFT BIER

aus der Bierschmiede, Attersee Weißglut Weizenbier ~~~ 5,80 Nicobar Gusswerk ~~~ 5,80

MÄRZEN VOM FASS

von der Privatbrauerei Trumer Obertrum bei Salzburg

STIEGEL alkoholfrei) ~~~~ 5,90

AUGUSTINER WEISSBIER 5,90 MEISL'S WEISSE alkoholfrei, 5,90



Pick your poison

MARILLENSCHNAPS Alois Gölles, Riegersburg 7,90 HIRSCHBIRNE, Alter Apfel, Alois Gölles, Riegersburg 6,90 GRAPPA DI BRUNELLO, Nannoni, Paganico 7,60 "local moonshine" ZIRBENSCHNAPS, Grill, Bad Aussee 5,90 APEROL SPRITZ 11,20 CAMPARI SODA oder Orange 11,20 NEGRONI klassisch oder sbagliato 12,70 HUGO 9,50 SAPPHIRE GIN and Thomas Henry Tonic 12,50 Oder Monkey 47, Tanqueray,

Diverse andere Köstlichkeiten an der Bar!

Gölles Hands on, u viele mehr...

Ceine EIN WORT ZUM WEINEN

Neben unseren eigenen Sonderabfüllungen von besonderen Winzern und unseren "Best of Strandcafe" Empfehlungen möchten wir Ihnen viele spannende Weine ans Herz legen, passend für jeden Anlass, zu jedem Gericht. Und vieles davon auch noch glasweise - Bitte fragen Sie nach unserer Weinkarte und Empfehlungen! Dem Wein gilt unser großes Interesse, von klassischen und noch nicht ganz bekannten Österreichern, mit meist biologisch oder biodynamischem Ausbau, zu deutschen Rieslingen und französischen Burgundern hin zu Natur- und Orange Wines reicht die überraschend breite Bandbreite.

Prickelndes aus Österreich, Frankreich, Spanien runden die Auswahl für den Gast ab. "Die Weinkarte des Strandcafes liest sich wie eine Mozart Arie", meinte dazu ein Magazin, das sich mit so angenehmen Themen wie Genießen, Essen und Reisen beschäftigt. Kleiner Tipp, der nach eigner Erfahrung immer stimmt:

Ein Glas Champagner macht jeden Tag zu etwas ganz Besonderem.

