
ALTAUSSEE
LOSER
ALTAUSSEER SEE
ERSTE
ALTAUSSEER
SEEKARTE
im
Strandcafé
seit 1950
SALZKAMMERGUT
STYRIA
Hideaway
Strandcafe
75
JAHRE
STRANDCAFÉ ALTAUSSEE

75 JAHRE STRANDCAFÉ

- ein unendlich formbarer Ort der Sommerträume

Der Beginn des „Strandcafés Altaussee" lässt sich in die Zeit nach dem ersten großen Krieg und dem Verlust der Doppelmonarchie zurückdatieren. Jene Zeit, die untrennbar mit den großen künstlerischen und wachen Geistern des 20. Jahrhunderts und deren Aufenthalt im sommerfrischen Ausseerland verbunden ist. Am Rande des gern besuchten „Altausseer Strandbades" gab es auch eine kleine Ausschank um die sonnenhungrigen Badegäste des - klimatischen Höhenluft- und Nierenkurortes Altaussee - mit dem Notwendigsten in Sachen Kulinarik zu versorgen.

Am Fuße der Trisselwand traf sich das erlaucht illustre, bürgerliche und ein wenig blasse Altausseer Sommerfrischepublikum erstmals zum gemeinsamen Sonnen- und Luftbaden samt quellfrischer Abkühlung am Kieselstrand des Sees. In der „schönsten Sackgasse der Welt", wie Friedrich Torberg das Ausseerland einst zu umschreiben wusste.

1950 erwerben die Großeltern der Familie Beuchel das heutige Areal des Strandbades. Die Ausschank wird nach und nach zum Restaurant und „Strandcafé" umgebaut, die dem Haus vorgelagerte Holzplattform wird als Seeterrasse in Stein gefertigt, es entsteht der sommerliche Logenplatz am Altausseer See. Und damit gibt es heuer ein Jubiläum zu feiern, 75 Jahre, 4 Generationen – and counting.

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. „Vom Betriebswirt zum Nur-noch-Wirt", kommentiert er seine Entscheidung selbstironisch.



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

Die einstmalige Ausschank wurde von Familie Beuchel in einen zeitlos gastrosophisch-kulinarischen Freiraum zwischen Land, Berg und See verwandelt. Entstanden ist ein unendlich formbarer Ort der Sommerträume. „Wir haben die Achtzigerjahre rausgekletzelt und die Fünfzigerjahre-Anmutung der Gründungszeit des Hauses neu beseelt." Die Nixe wird zur fürsorglichen Begleiterin des Hauses und zur Hüterin eines unprätentiös einfachen Konzeptes, das von Herzlichkeit und guter Küche lebt.

Zwischenzeitlich ist zeigt bereits die 4. Generation ihre Spuren im Strandcafe. Paul, derzeit in der Kochlehre in namhaften Häusern von ganz im österreichischen Westen bis zur fernöstlichen Bundeshauptstadt, und Julia, die nach ihrer touristischer Schulausbildung und Studium hier im Strandcafé ihr Fingerspitzengefühl und Energie walten lässt.

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". Das niederländische Königshaus machte im Strandcafé Halt. Und auch eine ehemalige deutsche Bundeskanzlerin, deren Namen wir natürlich nicht preisgeben, zog es schon an die smaragdgrünen Gestade.

ÜBERSCHAUBARKEIT UND FÜRSORGE

„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 Wein und Essen aus der Region, das nicht überkandidelt ist. Bodenständige, bürgerliche Küche – so würde ich das bezeichnen." Die Karte ist von nachgerade idealer Überschaubarkeit. „Die Idee der Reduktion ist ganz wesentlich in einer Zeit, in der viele glauben, überall alles anbieten zu müssen. Die Leute kommen zu uns, weil sie die Location, das Essen und die Atmosphäre schätzen. Sie wollen sich einen schönen Nachmittag, einen schönen Abend machen, und wir sind gern die Kooperateure. Und wir wiederum wollen unseren Gästen nicht devot begegnen, sondern auf Augenhöhe, mit Herzlichkeit und Kompetenz", so Peter Beuchel.

DIE ALTAUSSEER HIDEAWAYS

„Wir haben keine Straße um den See, keine Disco, keine Busse. Der Besucher wird auf sich selbst zurückgeworfen. Das ist das Wertvolle." Und so nennen die Beuchels ihre zum Strandcafé zugehörigen Apartments mit gutem Recht „Hideaways". In den sechs Apartments des Hauses wird mit sensibler Hand für das richtige Gleichgewicht aus Bewahren und Verändern gesorgt.

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.



Noch mehr
unglaubliche Geschichten
zu unserem Hause im
Altausseer Strandmagazin!

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 Servicemitarbeiter

INFORMATIONEN

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

Strandcafé
ALTAUSSEE



ALTAUSSEE HIDEAWAYS

Vorspeisen

AUSSEER SAIBLINGS-TATAR
mit Avocado und Sesam 23,50

BEEF TATAR 23,50

SUSHI DUETT / knusprig / mit Saibling oder vegan
Saibling, Avocado, Koriander, Gurke, Radieschen 23,50

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE
Apferl, Balsamico-reduktion, Blattsalate 21,50

AM NACHMITTAG: JAHRGANGSSARDINE LA BRUJULA
in Olivenöl oder Paradeissauce, dazu Baguette, Zitrone ... 14,90

POMMES mit Trüffelmayo, Grana 9,10

Salate

GEMISCHTE SALATE / BLATTSALATE
knackig frischer Salatteller / klein 9,50
großer Salatteller 12,50

Suppen

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

AUSSEER BOUILLABAISSE
Fischsuppe mit Lauch, Fenchel, Safran,
Forellen- & Saibling, Pastis, Aioli, Toast 15,70

kleine Leichtmatrosen

KINDERSCHNITZL mit Pommes & Ketchup 16,50

SPAGHETTI mit Butter und Parmesan
oder Paradeissauce 12,90

RÄUBERTELLER – einfach bei den Eltern mitessen! 0,00
(wir bringen gerne Teller & Besteck)



Poke Bowls

Wir hecheln ohne Generierer jedem Trend hinterher – es schmeckt halt gut…

STRANDCAFE POKE BOWL
Sushi-Reis, Mango, Avocado, Koriander, Gurke, Granatapfel, uvm
mit Saibling mariniert ..... 26,90 / kleine Portion 22,90

VEGANE VERSION mit Tofu mariniert ..... 25,50 / kleine Portion 21,90

Klassiker

HEIMISCHER SAIBLING
klassisch gebraten, Petersilerdäpfel 33,50

HEIMISCHE FORELLE
klassisch gebraten, Petersilerdäpfel 32,50

FILET VOM AUSSEER SAIBLING
gebraten, Venere-Risotto, Babyerbsen, Safran-Espuma .. 32,50

WIENER SCHNITZEL VOM KALB
mit Erdäpfel- und Rahmgurkensalat, Preiselbeeren 32,50

PORCHETTA
gegrillte Romanaherzen, Honigkarotten, Erdäpfelpüree 29,90

GEFÜLLTES HÜHNERHAXL
Champignons, Sommergemüse, Pastinaken Püree 28,60

GEGRILLTES SPITZKRAUT
Currybutter, Kokosnuss Espuma – vegan 25,30

STEINPILZ-RISOTTO
Grana, geschmorte Kirschparadeiser – vegetarisch..... 24,90



Desserts

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

SCHOKO FONDANT mit flüssigem Schokokern, Vanilleeis 16,00

2 BÖHMISCHE PALATSCHINKEN mit Powidl & Sauerrahm 14,00
mit Marille 13,00

PAVLOVA Baiser, Schlag und Früchte, benannt nach der legendären russischen Ballet-Tänzerin 13,50

SGROPPINO Zitronensorbet, Vodka, Prosecco..... 9,50

KUCHEN – solange der Vorrat reicht
Apfel-, Topfenstrudel, Schokotorte, Blechkuchen 6,70
gerne auch mit Vanillesauce + 3,50 oder Schlag + 1,70

KÄSETELLER: .....groß.....21,50, ...klein.....16,50

GEDECKE:
Gedeck mit Stoffserviette und Gruß aus der Küche – Mittags auf Wunsch, abends & bei Reservierung obligatorisch
(ausgen. Musikabende Montag & Donnerstag) 5,10

Inklusivpreise

Die Nixe trinkt heute:

CHAMPAGNE CUVÉE SAINTE ANNE brut, Chartogne - Taillet, Merfy/Reims Glas — 15,70
CAVA VINTAGE BRUT Juve y Camps, Barcelona — 9,50
GRÜNER VELTLINER „Altausseer Sommerfrischer“ Ingid Groiss, Weinviertel — 7,90
WHITE PORT & TONIC Graham’s extra dry — 11,80



illy Café

ESPRESSO klein, Ristretto — 3,80
MACCHIATO, kleiner Brauner — 4,10
AFFOGATO - Espresso mit Vanilleeis — 7,10
EINSPÄNNER – Espresso mit Schlagobers — 4,70
VERLÄNGERTER Café mit Milch extra — 5,10
CAPPUCINO, Melange mit Milchschaum — 5,80
ESPRESSO GROSS, großer Brauner — 6,20
CAFÉ LATTE — 6,40
ICED LATTE — 6,40
HEISSE SCHOKOLADE mit Schlagobers — 6,60

Tee

von **DEMMERS TEEHAUS**, Wien
Portion im Silberkännchen serviert,
Selektion von Demmers Teehaus, Wien

Darjeeling, Earl Grey,
Green Jasmine, Pfefferminz,
Früchte- oder Kräutertee — 6,50

ohne Alkohol

VAN NAHMEN | Quittensaft oder weißer Pfirsich	0,25 l	6,90
SODAWASSER | Altausseer Quellwasser prickelnd belebt	0,25 l	3,10
MINERALWASSER Vöslauer prickelnd oder still	0,33 l	4,90
APFEL-, JOHANNISBEER-, ORANGENSAFT		
naturtrüb	0,25 l	4,50
gespritzt	0,25 l	4,20
HIMBEER- oder **HOLLERSODA**	0,50 l	5,90
UNSERE KRACHERL | Tirola Kola, -light, Frucade,	0,30 l	5,50
Schartner Bombe, Eistee Zitrone		
TONIC WATER “Thomas Henry”	0,20 l	5,90
CAMPARI SODA oder **ORANGE** | Sanbitter alkoholfrei	0,40 l	7,70
HUGO | alkoholfrei	0,40 l	7,70
JUSTE | botanicals & fruits / Sattler - Gamlitz	0,40 l	8,20

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 ~~~~ 5,90
Nicobar Gusswerk ~~~~ 5,90

MÄRZEN VOM FASS
von der Privatbrauerei Trumer
Obertrum bei Salzburg
Pfiff ~~~~ 3,90
Seidel ~~~~ 4,90
Halbe ~~~~ 5,90

STIEGEL alkoholfrei ~~~~ 6,10

AUGUSTINER WEISSBIER ~~~~ 6,10
MEISL'S WEISSE alkoholfrei ~~~~ 6,10



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,
Gölles Hands on, u viele mehr…

Diverse andere Köstlichkeiten an der Bar!

Weine

NOCH EINE LEIDENSCHAFT

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, Italien runden die Auswahl für den Gast ab.
Wie die Star Wine List dazu festhält: „Patron Peter Beuchel would not have needed to establish a small but exciting wine list. But he did."

„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.

Das Strandcafe wird empfohlen von der
STAR WINE LIST



www.traktor41.at / Konzept, Text, Gestaltung, Illustrationen / Jörg Hoffmann

75 JAHRE STRANDCAFÉ

NOCH EIN WORT ZU UNSEREN LIEFERANTEN DIE REGIONALKÜCHE IM STRANDCAFE

Unser Fischflüsterer **Erwin Gruber** versorgt uns mehrmals pro Woche mit lebenden Saiblingen, Forellen und vielen ausgefallenen, heimischen Fischen wie Huchen, Stör, Goldforelle, arktischer Saibling, Waller und vieles mehr. Alle kommen regional, nachhaltig und vor allem lebendig-frischest zu uns ins Strandcafe. Die eigene Quelle versorgt unsere Fische mit viel sauerstoffreichem, kaltem Wasser, dessen Qualität regelmäßig vom Amtstierarzt durch Parameter wie Temperatur, Sauerstoffgehalt, pH-Wert, Besatzdichte uvm. gemessen wird.

Manfred Höllerschmid aus dem Kamptal ist unser Fleischlieferant. Er steht mit seinem Namen für die richtige Tierhaltung, beste Fleischqualität und handwerkliche Produktion. Seine hohe und gleichmäßig- hohe Qualität entspringt der langjährigen Geschäftsbeziehung mit seinen Partnern und erfahrene Fleischhauer, die ihr Handwerk verstehen. Rind, Kalb, Schwein, Lamm, Wild und vieles mehr kommt von ihm.

Die **Familie Spuller** aus dem Burgenland versorgt uns mit duftenden Kräutern, knackigem Gemüse, Schwammerln, Früchten & Obst aus einer Region, in der das Klima ein wenig gnädiger zu Paradeisern und Marillen ist als hier bei uns im Ausseerland.

Unser Olivenöl kommt von der kroatischen Insel Brac und wird von **Seppi Steindl** geerntet, verarbeitet und direkt zu uns geliefert. Die Versandkosten werden stets flüssig abgegolten. Dass er nach eigenen Angaben das beste Olivenöl der Welt produziert, versteht sich von selbst. Die NYIOOC – World Olive Oil Competition schloss sich seiner Meinung letztlich an und verlieh diesem Öl 2021 den „Gold Award“.

UNSERE HIDEAWAYS IN ALTAUSSEE



DEIN FERIENDOMIZIL DIREKT AM SEE

Das beste Sommerfrische-feeling: unsere Hideaways für 2 oder 4 Personen, gleich neben dem Strandcafe, direkter Seezugang. Wir geben Ihnen gerne alle weiteren Informationen!

STRANDCAFE Altaussee

PETER BEUCHEL
Puchen 197
8992 ALTAUSSEE
+43 664 2129309
willkommen@strandcafe.at
www.strandcafe.at

WILLKOMMEN im Altausseer HIDEAWAY