

APPETIZER

SÜDTIROLER TRIO

Parmaschinken | Lardo | Edelsalami | Parmesan | Oliven ...8,5 €

MARC DE CHAMPAGNE SHOT ☑

Limetten Knusper Perlen ...6,5 €

FRANZÖSISCHE FELSENAUSTER

3 Französische Felsenaustern | geröstetes Weißbrot ...10,5 €

6 Französische Felsenaustern | geröstetes Weißbrot ...19,5 €

VORSPEISEN

HOKKAIDO-KÜRBISMUSSE ☑

Kernöl | Kürbiskernerde | gepickelter Kürbis ...17,5 €

VITELLO TONNATO

Kalbsfilet | Thunfisch | Kapern | Zwiebelmarmelade ...18,5 €

BEEF-TATAR

Rinderfilet | Wachtelei | Knoblauchcroutons | alter Balsamico | Creme-Fraiche ...19 €

COQUILLES ST. JACQUES

Jakobsmuscheln | Rote Bete | Kandiertes Gemüse | geeister Meerrettich | Kaffee - Vinaigrette ...18,5 €

SONNENWEIZEN ☑

Perlgraupen | Mango | Granatapfel | getrocknete Tomate | Feldsalat | marinierte Karotte ...16,5 €

KNACKIGE BLATTSALATE ☑

Knackige Blattsalate | geröstete Kerne | Croutons | gepickelte Tomaten ...10,5 €

Rinderstreifen ...8 €

Putenstreifen ...7,5 €

Garnelen ...9 €

Geflämmtter Ziegenkäse ...5 €

Hausdressing (Essig-Öl-Senf)

Balsamico-Vinaigrette

French Dressing

Zu allen Vorspeisen & Suppen reichen wir unser hausgemachtes Seehaus-Brot

Dieses Angebot gilt von 17.30-21.00 Uhr

Angebote inkl. einer Sauce, Preise für jede weitere Sauce 2 €

Eine Auflistung von Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie an der Bar bzw. vom Service Personal

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer!

SUPPEN

KÜRBISCHAUMSUPPE

Gepickelter Kürbis | Popcorn | Kernöl | Nusstatar ...8 €

HUMMERBISQUE

Gebratene Riesengarnele | Zitronenkaviar | Kresse ...8,5 €

SCHWARZWURZELCREMESUPPE

Schwarze Nuss | geräucherte Entenbrust ...8 €

TOMATENESSENZ

Basilikum - Quarkklößchen | Kresse | gelierte Tomate ...7,5 €

ZWISCHENGANG

SÜBKARTOFFEL-KERNÖL-GNOCCHI

Kürbisragout | Rosmarin | Popcorn ...14,50 €

ST. PIERRE

St. Peters Fisch | Essigbirnen | Pinienkern-Spinat ...16 €

GEBRATENES SEETEUFELBÄCKCHEN

Risotto Nero | Himbeeren ...15 €

TAGLIARINI*

Frische Tagliarini | Kräutersauce | getrocknete Tomaten | Rucola ...12 €

SÜBKARTOFFEL-GNOCCHI*

Kürbisragout | Rosmarin | Baby-Spinat ...12,5 €

*zusätzlich wählbar:

Garnelen ...9 €

Rinderstreifen ...8 €

Putenstreifen ...7,5 €

Dieses Angebot gilt von 17.30-21.00 Uhr
Angebote inkl. einer Sauce, Preise für jede weitere Sauce 2 €

Eine Auflistung von Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie an der Bar bzw. vom Service Personal
Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer!

HAUPTGANG

FLEISCH VOM GRILL

mit Wunschbeilagen

Rinderfilet (200gr) ...31 €

Roastbeef (250gr) ...28 €

Entrecôte (280gr) ...24 €

Putenbrust (200gr) ...21 €

Kalbsfilet (180gr) ...31 €

Tomahawk for 2 (>1kg) ...69 €
(Zubereitungszeit ca. 30 min.)

Beilagen Salat ...4 €

Risotto Milanese ...5 €

Steckrübenmousse ...5 €

Erdnuss-Schmarrn ...5 €

Pinienkern-Spinat ...5 €

Orientalischer Couscous ...5 €

Kräuter-Parmesan-Fries ...5 €

Gegrillte Schwarzwurzeln ... 5 €

Hokkaido-Kürbisragout ...5 €

inkl. einer Sauce

Portweinglace

Zwiebeljus

Hummerschaum

Mango-Chili-Chutney

Gurken Relish

Whiskey-BBQ

Erdnusscreme

Safran-Aioli

Kräuterbutter

HIRSCHRÜCKENMEDAILLON

Steckrübe | Vanille | Kirschen | Schwarzwurzel ...31 €

LAMMKRONE

Kräuter Couscous | glasiertes Babygemüse | Kumquat ...29 €

FISCH VOM GRILL

mit Wunschbeilagen

Lachsfilet (200gr) ...22 €

Thunfischsteak (180gr) ...25 €

Zanderfilet (200gr) ...22 €

Seesaibling (200gr) ...24 €

Jakobsmuscheln ...29 €

Portion King Prawns ...26 €

Beilagen Salat ...4 €

Risotto Milanese ...5 €

Steckrübenmousse ...5 €

Erdnuss-Schmarrn ...5 €

Pinienkern-Spinat ...5 €

Orientalischer Couscous ...5 €

Kräuter-Parmesan-Fries ...5 €

Gegrillte Schwarzwurzeln ... 5 €

Hokkaido-Kürbisragout ...5 €

inkl. einer Sauce

Portweinglace

Zwiebeljus

Hummerschaum

Mango-Chili-Chutney

Gurken Relish

Whiskey-BBQ

Erdnusscreme

Safran-Aioli

Kräuterbutter

KABELJAULON

Senf Creme | Rote Bete | Erdnuss-Schmarrn | Essigbirne ... 28,5 €

Dieses Angebot gilt von 17.30-21.00 Uhr
Angebote inkl. einer Sauce, Preise für jede weitere Sauce 2 €

Eine Auflistung von Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie an der Bar bzw. vom Service Personal
Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer!

DESSERT ☞

KAFFEE TIRAMISU
Schokosphäre | Kaffeganache | marinierte Beeren ...9,5 €

NUSS - TRIPLE
Nuss-Ecke | Espuma | Eiscreme ...8,5 €

TONKABOHNEN CRÈME BRÛLÉE
Marinierte Beeren | Tonkabohnen ...8,5 €

GERÜHRTES VANILLEEIS
Kernöl | geröstete Kerne ...8,5 €

SORBET VARIATIONEN
Aus eigener Herstellung | 3 Kugeln ... 9 €

Dieses Angebot gilt von 17.30-21.00 Uhr

Eine Auflistung von Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie an der Bar bzw. vom Service Personal
Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer!

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

| | | |
|---|--------------|------------------|
| Tafelwasser still / spritzig | 0,25l | 1,90 € |
| | 0,5l | 2,90 € |
| | 1,0l | 4,20 € |
| Allgäu Wasser- S'Middlere | 0,75l | 5,80 € |
| Allgäu Wasser- S'Bludde | 0,75l | 5,80 € |
| Cola, Spezi, Orangenlimonade, Zitronenlimonade Holunderschorle, Apfelschorle, Johannisbeerschorle | 0,2l 0,4l | 2,90 € 3,90 € |
| Burkhardt - Säfte (Orange, Sauerkirsche, Ananas, Cranberry, Maracuja, Rhabarber, Grapefruit) | 0,2l 0,4l | 3,20 € 4,20 € |
| Saftschorle (Bitte erfragen Sie die Sorten beim Service) | 0,2l 0,4l | 2,90 € 3,90 € |
| Coca-Cola (light, zero) | 0,2 l | 3,90 € |
| Red Bull | 0,25 l | 3,90 € |
| Ginger Ale, Spicy Ginger, Bitter Lemon, Tonic Water | 0,2l | 3,90 € |
| Kräuterlimo | 0,33l | 3,60 € |
| Eistee | 0,4l | 3,90 € |
| Lemon Soda / Orange Soda | 0,2l | 3,90 € |
| Sanbitter | 0,1l | 2,90 € |

BIER - MISCHGETRÄNKE

| | | |
|-------------------------------------|--------------|------------------|
| Radler süß | 0,5l 0,3l | 4,20 € 3,20 € |
| Radler sauer | 0,5l 0,3l | 4,20 € 3,20 € |
| Mohren/Russ | 0,5l 0,3l | 4,30 € 3,30 € |
| Erdinger Weizen alkoholfrei-Zitrone | 0,5l | 3,90 € |

BIER

| | | |
|-----------------------------|--------------|------------------|
| Augustiner Hell vom Fass | 0,5l 0,3l | 4,20 € 3,20 € |
| Erdinger Urweiße vom Fass | 0,5l 0,3l | 4,30 € 3,30 € |
| Augustiner Dunkel | 0,5l | 4,20 € |
| Augustiner Weißbier | 0,5l | 4,20 € |
| Augustiner Pils | 0,3l | 3,90 € |
| Erdinger Weizen- dunkel | 0,5l | 4,20 € |
| Erdinger Weizen- leicht | 0,5l | 4,20 € |
| Erdinger Weizen alkoholfrei | 0,5l | 3,90 € |

HEIßGETRÄNKE

Kaffee

| | |
|--------------------|--------|
| Espresso | 2,50 € |
| Espresso doppio | 3,50 € |
| Espresso Macchiato | 2,90 € |

Kaffee

| | |
|--------|--------|
| Tasse | 3,20 € |
| Haferl | 4,20 € |

Cappuccino

| | |
|--------|--------|
| Tasse | 3,20 € |
| Haferl | 4,20 € |

| | |
|-------------|--------|
| Milchkaffee | 4,20 € |
|-------------|--------|

| | |
|-----------------|--------|
| Latte Macchiato | 4,20 € |
|-----------------|--------|

| | |
|--------------------|--------|
| Lactosefreie Milch | 1,00 € |
| Hafer Milch | 1,00 € |
| Entkoffeiniert | 1,00 € |

| | |
|------------------|--------|
| Heiße Schokolade | 3,90 € |
|------------------|--------|

Tee

| | |
|---|--------|
| Glas Tee | 2,90 € |
| Pfefferminze, Schwarztee, Rooibush, Kamille, Früchtetee, Kräuter | |

| | |
|------------------------------|--------|
| Hausgemachter Minz-Ingwertee | 3,70 € |
|------------------------------|--------|

APERITIF

Valdobbiadene Prosecco superiore doc brut 0,10l 4,80 0,75l 34

Region: IT-Valdobbiadene Weingut: Sui Nui
Rebsorte: 100% Glera

trocken / feine, anhaltende Perlage / frische Eleganz /
Aromen von weißem Pfirsich, Birne und exotischen Früchten.



Secco Rosé 0,10l 5,20 0,75l 36

Region: AT-Burgenlang Weingut: Hillinger
Rebsorte: Spätburgunder

hellrosé / feine Perlage / am Gaumen erfrischend
gut integrierte Säure / fruchtig / feingliedrig / harmonisch



WEISSWEIN

Aldinger Riesling Rebhuhn 11,5% Vol. 0,10l 3,80 0,20l 7,50 0,75l 26

Region: DE-Württemberg Weingut: VDP Aldinger
Rebsorte: 100% Riesling

trocken / fruchtig / frisch / Aromen von Citrus &
Pfirsich / *Vinum Wein-Guide: „Winzer des Jahres 2020.“



Molitor Pinot Blanc 12,5% Vol. 0,10l 4,20 0,20l 8,20 0,75l 29

Region: DE-Mosel Weingut: Markus Molitor
Rebsorte: 100% Weißburgunder

trocken / rassig / elegant / komplex / saftiger Schmelz /
vom Gault Millau Wein-Guide mit 4 Trauben prämiert.



Schneider Grauburgunder 13% Vol. 0,10l 4,50 0,20l 8,80 0,75l 31

Region: DE-Pfalz Weingut: Markus Schneider
Rebsorte: 100% Grauburgunder

gehaltvoll / cremig / feinfruchtig / geschmeidig /
einer der beliebtesten Grauburgunder in Deutschland.



Sauvignon Blanc 12,5% Vol. 0,10l 3,80 0,20l 7,50 0,75l 26

Region: AT-Neusiedler See Weingut: Vinum Pannonia Allacher
Rebsorte: 100% Sauvignon Blanc

feines Säure-Fruchtspiel / vollreife, exotische Früchte /
Ananas / Holunder.



Scaia Bianca 12,5% Vol. 0,10l 3,80 0,20l 7,50 0,75l 26

Region: IT-Venetien Weingut: Tenuta Sant'Antonio
Rebsorte: Chardonnay, Garganega

intensiv duftend / frisch / feinfruchtig / blumig / Aromen
von exotischen Früchten, Williamsbirne und Holunder.



WEISSWEIN

I Frati Lugana 13,5% Vol. 0,10l 5,00 0,20l 9,80 0,75l 35

Region: IT-Lombardei Weingut: Cà dei Frati
Rebsorte: Turbiana di Lugana

gehaltvoll / aromatisch / betörend / *Mundus Vini: „Bester Weißwein Italiens 2019. Dieser Kult-Lugana setzt Maßstäbe.“



ROSÉ

Rosé Saint Tropez 11,5% Vol. 0,10l 4,20 0,20l 8,20 0,75l 29

Region: FR-Provence Weingut: Domaine Val d'Astier
Rebsorte: Grenache, Syrah

trocken / leicht / frisch / zarte Noten von Grapefruit.
Ein Rosé von edler Noblesse.



ROTWEIN

Schneider Ursprung 13,5% Vol. 0,10l 4,20 0,20l 8,20 0,75l 29

Region: DE-Pfalz Weingut: Markus Schneider
Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser

trocken / gehaltvoll / elegant / wunderbar rund / Aromen
von Cassis, Brombeere und Zeder / anspruchsvoll *but* easy Drinking



Gran Trio Primitivo 13,5% Vol. 0,10l 3,80 0,20l 7,50 0,75l 26

Region: IT-Apulien Weingut: San Marzano
Rebsorte: Primitivo, Negroamaro, Malvasia Nera

kraftvoll / weich / würzig / dichte Frucht / einladende
Cassis-Feigen-Zwetschen Aromen / zarte Vanillenoten



Valpolicella Classico DOC 12,5% Vol. 0,10l 3,80 0,20l 7,50 0,75l 26

Region: IT-Venetien Weingut: Allegrini
Rebsorte: Rondinella, Molinara,

intensive Kirschnoten / am Gaumen geschmeidiger Körper /
feine Fruchtaromatik

