

SEE RESTAURANT
ST. ALBAN

SPEISE KARTE

ST. MORITZ
ST. TROPEZ
ST. ALBAN

SPEISE KARTE

SPECIALS

Kürbis-Curry-Cremesuppe vegan (Zitronengras, Kokos, Kürbiskernöl, Kürbiskerne, Croutons)	11
Kürbis-Curry-Cremesuppe vegan (mit frischer, gegrillter Bio-garnele).....	17
Hash Brown Fries (mit Trüffelmayonnaise, frischem Trüffel und Parmesan)	15
Beluga Kaviar 30g / 50g	45 / 75

APÉRITIF

Pink Cuvée 0,1l	8
Champagner 0,1l	14
Aperol Spritz, Hugo	10
Ramazzotti Rosato Spritz.....	10
Lillet Wild Berry	10
Pink Gin Tonic	12
Gin Mare Tonic Fever Tree	14

APÉRITIF ALKOHOLFREI

FIRST8 Kombuch (Ingwer Limette / Pink Grapefruit).....	7
Crodino Spritz	8
Hugo	9

VORSPEISEN

Bruschetta (Tomate, Basilikum, Bio-Knoblauch, Grana Padano)	7
Gebratene Paprika (Schafskäsefüllung, Rucola, Kalamata-Oliven, Baguette)	15
Zwei Gebackene Ziegenkäsetaler (Sesam, Rucola, Preiselbeeren, Baguette).....	15
Burrata (San-Daniele-Schinken, Rucola, Basilikum, Kirschtomaten, Baguette).....	20
Meeresfrüchtesalat (Meeresfrüchte, Knoblauch, Salat, Baguette).....	19
Sashimi Thunfisch (gegrillt Center-Cut 100g, Wakame-Algensalat, Sojasauce, Wasabi-Mayonnaise, Baguette)	19
Thunfischtatar Gold Label (Frittiertes Reispapier, rosa Ingwer, Wasabi-Mayonnaise, Baguette).....	19

SALATE

Gemischter Salat (Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebel, Salatkerne)	10
Gemischter Salat (als kleiner Beilagensalat)	8
Mediterraner Salat (Grüner Salat, Korsischer Schafskäse, Tomaten, Gurken, Kalamata-Oliven, Zwiebeln, Baguette)	19
Salatteller mit Freiland Maishähnchenbrust (Salatvariation, Freiland Maishähnchen vom Grill, Baguette)	26
Salatteller mit Bio-Garnelen (Salatvariation, Bio-Garnelen vom Grill, Baguette)	34

Wechselnde Wochenspecials. Fragen Sie unser Personal!

FLEISCH

Bio-Burger (vom Murnau Werdenfelser Rind, Bio-Bergkäse, geschmorte Zwiebeln, Bio-Speck, Süßkartoffelpommes)	27
Wiener Kalbsschnitzel (panierte Kalbsoberschale, Pommes, Preiselbeeren, Zitrone).....	32
Bio-Putenschnitzel (panierte Bio-Putenbrust, Pommes, Preiselbeeren, Zitrone).....	22
Freiland-Maishähnchenbrust (mit Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse und Kalbsjus)	29
Rinderfilet 200g (Bio-Rinderfilet, Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse/hausgemachter Kalbsjus)	44/47
Tagliata vom Rinderfilet (mit frischem Trüffel, Bio-Rinderfilet, Grillgemüse, Babysalat, Café de Paris Butter)	38

FISCH

Frische Dorade aus Kroatien vom Grill (mit Spinatkartoffeln)	34
Fischteller (mit Zanderfilet, Bio-Lachsfilet, Wildfanggarnele, Spinatkartoffeln, Sauce Tartare)	36
Bio-Lachsfilet (mit Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse, Zitronenbutter).....	34
Thunfischfilet Sashimi AAA-Qualität Center-Cut 180g (mit Salatvariation, Sojasauce, Baguette)	39
Oktopus mit Wildfanggarnele vom Grill (mit Salatvariation, Zitrone, Baguette).....	37
Bio-Garnelen (mit Butterreis und Sauce Tartare)	39
Baby Calamari (mit Butterreis, Knoblaucholivenöl)	33
Scamplamari (mit Bio-Garnelen, Baby Calamari, Spinatkartoffeln, Zitrone, Knoblaucholivenöl).....	35

KROATISCHE SPEZIALITÄTEN

Pljeskavica (Handgemachtes, gefülltes Hacksteak, korsischer Schafskäse)	23
Cevapčići (Handgemachte Hackfleischröllchen).....	20
Raznjici (Marinierte Schweinenackenspieße)	21
Pola-Pola (Marinierter Schweinenackenspieß, handgemachte Hackfleischröllchen).....	21

Essen Serviert auf zwei Tellern 3,-.
Wir verwenden ausschließlich Bio-Fleisch.
Kroatische Spezialitäten mit Djuvecreis, Pommes, Ajvar und Zwiebeln.

PASTA & VEGGIE

Beyond Meat Veggie-Burger (mit Bio-Bergkäse, geschmorte Zwiebeln, Salat, Tomate, Süßkartoffelpommes)	23
Spaghetti Aglio & Olio (mit Bio-Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino)	16
Linguine al Ragu St. Alban (mit Hausgemachter Bio-Bolognese, Basilikum, Grana Padano)	19
Spaghetti Bio-Garnelen (mit Bio-Garnelen, Bio-Knoblauch, Olivenöl).....	35
Spaghetti Calamari (mit Calamari, Bio-Knoblauch, Olivenöl).....	29
Trüffel-Linguine (frischer schwarzer italienischer Sommertrüffel, Trüffelpesto, Rucola, Grana Padano).....	29

DESSERTS

Hausgemachtes Schokoladensoufflé (halbflüssiger Schokoladenkuchen, Vanilleeis).....	14
Hausgemachtes Tiramisu (ohne Ei)	9
Crème Brûlée (Himbeersorbet, frischen Beeren).....	10
Palatschinken mit Marillen-Konfitüre (Puderzucker)	10
Palatschinken mit Schokolade (Nüsse, Vanilleeis, Puderzucker).....	12
Palatschinken mit heißen Himbeeren (Vanilleeis, Puderzucker).....	12
Heißer Topfen- oder Apfelstrudel (Vanilleeis, Sahne)	11
Geeiste Marille (Marilleneisknödel, Streusel, frische Beeren)	10
Tartufo (Bianco / Nero / Nuss)	9
Sorbet (zur Auswahl: Zitrone, Mango, Himbeere)	4
Zitronensorbet mit Wodka	8
Kugel Mövenpick Eis (Vanille, Erdbeere, Schokolade)	3
Affogato (Mövenpick Vanilleeis, doppelter Espresso)	8

Derzeit bieten wir keine Pizzen an, da wir auf der Suche nach einem neuen Pizzabäcker sind.

GETRÄNKE KARTE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Aqua Fiordilino naturale oder frizzante 0,75l	8
Seewasser laut oder leise 0,75l	6
Seewasser laut oder leise 0,2l	3
Seewasserflasche laut oder leise mit Deckel 0,2l	12
Seewasserflasche laut oder leise mit Deckel 0,5l	14
Seewasserflasche laut oder leise mit Deckel 0,75l	15
Flasche Mezzo-Mix 0,33l	5
Flasche Coca Cola* 0,33l	5
Flasche Coca Cola light* 0,33l	5
Flasche Fanta* oder Sprite* 0,33l	5
Almdudler 0,33l	5
Monaco Bitter Lemon* 0,23l	5
Monaco Tonic* 0,23l	5
Monaco Ginger Ale* 0,23l	5
Iced Tea Lemon / Blueberry / Peach 0,33l	6
Red Bull 0,25l	6
FIRST8 Kombucha Ingwer Limette / Pink Grapefruit	7

SÄFTE PUR

Apfel naturtrüb 0,2l / 0,4l	3,5 / 6
Orange 0,2l / 0,4l	3,5 / 6
Johannisbeere 0,2l / 0,4l	3,5 / 6
Maracuja 0,2l / 0,4l	3,5 / 6
Rhabarber 0,2l / 0,4l	3,5 / 6
Ananas 0,2l / 0,4l	3,5 / 6

SÄFTE SCHORLE

Apfel naturtrüb 0,2l / 0,4l	3 / 5
Orange 0,2l / 0,4l	3 / 5
Johannisbeere 0,2l / 0,4l	3 / 5
Maracuja 0,2l / 0,4l	3 / 5
Rhabarber 0,2l / 0,4l	3 / 5
Ananas 0,2l / 0,4l	3 / 5

BIERE

Augustiner Edelstoff vom Fass 0,3l / 0,5l	4,5 / 5,5
Unertl Weißbier 0,5l	6
Radler* oder Russ* 0,5l	6
Augustiner Alkoholfrei 0,5l	5,5
Unertl Weißbier Alkoholfrei 0,5l	6
Pils Augustiner 0,33l	5
Warsteiner Alkoholfrei 0,33l	5

KAFFEE UND HEISSE GETRÄNKE

Tasse Kaffee	4
Cappuccino	5
Espresso	3
Espresso Macchiato	4
Espresso Doppio	5
Latte Macchiato	5

TEE BIOTEAQUE CHIEMGAUER TEE MANUFAKTUR IM KÄNNCHEN

Schwarzer Peter Bio Schwarztee Ceylon	6
Gfeida Maxi Bio Kräutertee Heimatmischung	6
Guada Luggi Bio Bergkräutertee	6
Fesche Fini Bio Rooibos Lemone-Vanille	6

SCHAUMWEIN 0,1L

Prosecco	7
Pink Cuvee Terre Nardin Spumante Rosé	8
Champagner Blanc de Blancs Grand Cru Les Visions.....	14

WEISSWEIN 0,2L

DEUTSCHLAND

Grauburgunder Markus Schneider	10
Weißburgunder Markus Schneider	10
Sauvignon Blanc Kaitui Markus Schneider	11

ÖSTERREICH

Ott Fass 4	14
------------------	----

ITALIEN

Pinot Grigio	8
Lugana di Frati	11
Roero Arneis Cayega	11
Weinschorle Pinot Grigio 0,2l / 0,5l	6 / 10

ROTWEIN 0,2L

DEUTSCHLAND

Ursprung Schneider	11
--------------------------	----

ITALIEN

Ca dei Frati Ronchedone	12
Primitivo Salento Maseria Capoforte	10
Primitivo Sessantanni Vintage	14

SPANIEN

Rioja Marques de Murrieta	15
---------------------------------	----

ROSÉWEIN 0,2L

ITALIEN

Rosa di Frati	11
Roséschorle 0,2l / 0,5l	6 / 10

BOTTLE SHOCK 0,75L

Schneider Blanc de Blancs	2019	65
Dom Pérignon	2013	300
Conte della Vipera Antinori	2022	58
Gaja Ca Marcanda Vistamare	2022	85
Sessantanni Primitivo	2019	48
Bodega Chacra Treinta Y Dos	2017	105

Alle Weine auch in 0,1l erhältlich.

Bitte fragen Sie auch nach unserer Weinkarte. Wir verfügen über ca. 300 weitere Weine.

LEGENDE

KENNTLICHMACHUNG VON ZUSATZSTOFFEN

*Konservierungsstoff, *Geschmacksverstärker, *Antioxidationsmittel,
*Farbstoff, *Phosphat, *Süßungsmittel, *koffeinhaltig, *chininhaltig,
*Geschwärzt, *enthält Phenylalaninquelle

ALLERGENE

Folgend weisen wir unsere Gäste darauf hin, dass in unseren Gerichten folgende Allergene enthalten sein können:

Gluten, Krebstiere, Eier, Fisch, Nüsse, Erdnüsse, Soja, Milchprodukte, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Schwefeldioxid und Sulfate, Lupine und Weichtiere.

Wenn Sie ein Gericht bestellen, gehen wir davon aus, dass Sie nicht allergisch auf bestimmte Lebensmittel reagieren, falls Sie auf eines dieser Allergene reagieren, bitten wir Sie einer unserer Servicekräfte Bescheid zu geben. Vielen Dank.

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag
17.30 – 22.00 Uhr
Warme Küche 17.30 – 20.30 Uhr

Mittwoch – Samstag
12.00 – 15.00 Uhr und 17.30 – 22.00 Uhr
Warme Küche 12.00 – 14.30 Uhr und 17.30 – 20.30 Uhr

Sonntag
12.00 – 15.00 Uhr und 17.00 – 21.00 Uhr
Warme Küche 12.00 – 14.30 Uhr und 17.00 – 19.30 Uhr

Reservierung erbeten unter unserer Homepage
www.seerestaurant-stalban.de

Geschäftsinhaber:
Pavic Restaurantbetrieb GmbH
Seeweg Süd 85
86911 Diessen am Ammersee

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer