

SEE RESTAURANT  
ST. ALBAN

---

# SPEISE KARTE

ST. MORITZ  
ST. TROPEZ  
ST. ALBAN

# SPEISE KARTE

## APÉRITIF

Pink Cuvée 0,1l .....	8
Champagner Blanc de Blancs 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 Kombucha (Mandarine Rosmarinn / Ingwer Limette) .....	7
Crodino Spritz .....	8
Hugo .....	9
Gin Tonic .....	10

## VORSPEISEN

Rinderkraftbrühe (mit Gemüseeinlage und Grießnockerl) .....	9
Austern Gillardeau Nr. 2 (pro Stück) .....	6
3 Austern + 1 Glas Champagner + 1 Focaccia .....	33
Bruschetta (Tomate, Basilikum, Bio-Knoblauch, Grana Padano) .....	7
Gebratene Paprika (Schafskäsefüllung, Rucola, Kalamata-Oliven).....	15
Zwei gebackene Ziegenkäsetaler (Sesam, Rucola, Preiselbeeren) .....	15
Burrata (San-Daniele-schinken, Rucola, Basilikum, Kirschtomaten) .....	20
Meeresfrüchtesalat (Meeresfrüchte, Paprika, Tomate, Stangensellerie, Bio-Knoblauch, Zwiebeln).....	19
Sashimi Thunfisch gegrillt Center-Cut 100g (Wakame-Algensalat, Sojasauce, Wasabi-Mayonnaise) .....	19
Brotkorb .....	4

## 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) .....	19
Salatteller mit Freiland Maishähnchenbrust (Salatvariation, Freiland Maishähnchen vom Grill) .....	22
Salatteller mit Bio-Garnelen (Salatvariation, Bio-Garnelen vom Grill) .....	34

## PASTA & VEGGIE

Greenforce Veggie-Burger (mit Bio-Bergkäse, geschmorte Zwiebeln, Salat, Tomate, Süßkartoffelpommes) .....	23
Spaghetti Aglio & Olio (mit Bio-Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino) .....	16
Spaghetti Bio-Garnelen (mit Bio-Garnelen, Bio-Knoblauch, Olivenöl).....	35
Spaghetti Calamari (mit Calamari, Bio-Knoblauch, Olivenöl).....	29

## FISCH

Frische Dorade aus Kroatien vom Grill (mit Spinatkartoffeln, Zitrone, Knoblaucholivenöl) .....	29
Frische Atlantik-Seezunge ca. 400gr. (mit Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse).....	39
Frische Atlantik-Seezunge ca. 500gr. (mit Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse).....	49
Frische Atlantik-Seezunge ca. 600gr. (mit Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse).....	59
Bio-Lachsfilet (mit Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse, Zitrone, Zitronenbutter) .....	34
Thunfischfilet Sashimi AAA-Qualität Center-Cut 180g (mit Salatvariation, Sojasauce) .....	39
Bio-Garnelen (mit Butterreis, Sauce Tartare.....	39
Baby Calamari (mit Butterreis, Knoblaucholivenöl) .....	33
Scamplamari (mit Bio-Garnelen, Baby Calamari, Spinatkartoffeln, Zitrone, Knoblaucholivenöl).....	35

## FLEISCH

Bio-Burger (vom Murnau Werdenfelser Rind mit Bio-Bergkäse, geschmorte Zwiebeln, Bio-Speck, Süßkartoffelpommes)....	27
Wiener Kalbsschnitzel (mit paniierter Kalbsoberschale, Pommes, Preiselbeeren, Zitrone) .....	32
Freiland-Maishähnchenbrust (mit Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse, Kalbsjus).....	29
Rinderfilet 200g (US Choice Rinderfilet mit Kartoffelgratin, Karotten, Kalbsjus).....	48

## KROATISCHE SPEZIALITÄTEN

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

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

# DESSERTS

Hausgemachtes Schokoladensoufflé (halbflüssiger Schokoladenkuchen, Vanilleeis).....	14
Crème Brûlée (Himbeersorbet, frischen Beeren).....	10
American Cheesecake (Himbeersorbet, frischen Beeren).....	11
Palatschinken mit Marillen-Konfitüre (Puderzucker) .....	9
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, Erdbeere) .....	4
Zitronensorbet mit Wodka .....	8
Kugel Mövenpick Eis (Vanille, Erdbeere, Schokolade).....	3
Affogato (Mövenpick Vanilleeis, doppelter Espresso) .....	8

# 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 (Mandarine Rosmarinn / Ingwer Limette) .....	7

## SÄFTE PUR

Apfel naturtrüb 0,2l / 0,4l .....	5 / 6
Orange 0,2l / 0,4l .....	5 / 6
Johannisbeere 0,2l / 0,4l .....	5 / 6
Maracuja 0,2l / 0,4l .....	5 / 6
Rhabarber 0,2l / 0,4l .....	5 / 6
Ananas 0,2l / 0,4l .....	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 0,3l / 0,5l .....	4,5 / 5,5
Unertl Weißbier 0,5l .....	6
Radler* oder Russ* 0,5l .....	6
Helles 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 die 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 – Freitag

18.00 – 22.00 Uhr

Warme Küche 18.00 – 20.30 Uhr

Samstag

12.00 – 15.00 Uhr und 18.00 – 22.00 Uhr

Warme Küche 12.00 – 14.30 Uhr und 18.00 – 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](http://www.seerestaurant-stalban.de)

Geschäftsinhaber:

Pavic Restaurantbetrieb GmbH

Seeweg Süd 85

86911 Diessen am Ammersee

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer