

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

| | |
|--|----|
| Austern Gillardeau Nr. 2 (pro Stück) | 6 |
| 3 Austern + 1 Glas Champagner + 1 Foccacia | 33 |
| Bruschetta (Tomate, Basilikum, Bio-Knoblauch, Grana Padano) | 8 |
| Hash Brown Fries (mit Trüffelmayonnaise, frischem Trüffel und Parmesan) | 15 |
| Gebatene 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) | 20 |
| Thunfischtatar Super Sashimi (Frittiertes Reispapier, rosa Ingwer, Wasabi-Mayonnaise)..... | 20 |
| Frisches Holzofen-Pizzabrot (mit Bio-Knoblauch und Oregano) | 7 |
| 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) | 24 |
| Salatteller mit Bio-Garnelen (Salatvariation, Bio-Garnelen vom Grill) | 36 |

FISCH

| | |
|--|----|
| Frische Dorade aus Kroatien vom Grill (mit Spinatkartoffeln, Zitrone, Knoblaucholivenöl) | 33 |
| Frische Atlantik-Seezunge ca. 400gr. (mit Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse)..... | 42 |
| Frische Atlantik-Seezunge ca. 500gr. (mit Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse) | 52 |
| Frische Atlantik-Seezunge ca. 600gr. (mit Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse)..... | 62 |
| 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 Werdenfeller Rind mit Bio-Bergkäse, geschmorte Zwiebeln, Bio-Speck, Süßkartoffelpommes).... | 27 |
| Wiener Kalbsschnitzel (mit paniertes Kalbsoberschale, Pommes, Preiselbeeren, Zitrone) | 35 |
| Freiland-Maishähnchenbrust (mit Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse, Kalbsjus)..... | 29 |
| Rinderfilet Ladies Cut 150g (US Choice Rinderfilet, Salat, Kalbsjus) | 36 |
| Rinderfilet 200g (US Choice Rinderfilet mit Kartoffelgratin, Karotten, Kalbsjus)..... | 48 |
| Tagliata vom Rinderfilet (mit frischem Trüffel, Bio-Rinderfilet, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan)..... | 38 |

KROATISCHE SPEZIALITÄTEN

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

PASTA & VEGGIE

| | |
|---|----|
| 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 |
| Trüffel-Linguine (mit frischem schwarzen italienischen Sommertrüffel, Trüffelpesto, Rucola, Grana Padano) | 29 |

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

PIZZA AUS UNSEREM HOLZOFEN

| | |
|---|----|
| Margherita (Basilikum) | 14 |
| Funghi (Champignons) | 15 |
| Salami (Mailänder Salami) | 16 |
| Prosciutto (Metzgermeisterschinken) | 16 |
| Regina (Metzgermeisterschinken, Champignons) | 17 |
| Verdure (Zucchini, Aubergine, Paprika, Champignons, Zwiebeln) | 17 |
| Sarda (Sardellen, Oliven) | 18 |
| Capricciosa (Metzgermeisterschinken, Champignons, Artischocken) | 18 |
| Vulcano (scharfe Salami, Peperoni) | 18 |
| Quattro Stagioni (Metzgermeisterschinken, Champignons, Peperoni, Artischocke) | 19 |
| Tuna (Thunfisch, Zwiebeln) | 19 |
| Parma-Rucola (Prosciutto italiano, Rucola, Grana Padano) | 20 |
| Lachsfilet (gegrilltes Lachsfilet, Rucola) | 22 |
| St. Alban (frische Bio-Garnelen vom Grill, Calamari) | 23 |
| Trüffel (Schwarzer Trüffel, Trüffelöl, Büffelmozzarella) | 25 |

DESSERTS

| | |
|--|----|
| Hausgemachtes Schokoladensoufflé (halbflüssiger Schokoladenkuchen, Vanilleeis) | 14 |
| Creme Brulée (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 |

Jede Pizza mit San Marzano Tomatensugo und Mozzarella Fior di Latte.
Essen Serviert auf zwei Tellern 3,-.

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 |

DESSERTWEINE

| | |
|---|----|
| Oliver Zeter, Goldschatz Trockenbeerenauslese Pfalz, Cuvee 0,1l | 12 |
| Portwein Taylor's 10 year old Tawny port, Portugal 5cl | 7 |
| Portwein Porto Niepoort Tawny, Portugal 5cl..... | 5 |

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

18.00 – 22.00 Uhr

Warme Küche 18.00 – 20.30 Uhr

Mittwoch – 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

Geschäftsinhaber:

Pavic Restaurantbetrieb GmbH

Seeweg Süd 85

86911 Diessen am Ammersee

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

Trinkgeld nicht inbegriffen / Tip is not included