



SEE  RESTAURANT
ST. ALBAN

SPEISE KARTE

ST. MORITZ
ST. TROPEZ
ST. ALBAN

SPEISE KARTE

SPECIALS

Beluga Kaviar 30g / 50g75 / 125

APÉRITIF

Pink Cuvée 0,1l	8
Champagner Blanc de Blancs 0,1l	14
Aperol Spritz, Hugo	11
Sarti Spritz.....	11
Lillet Wild Berry	11
Pink Gin Tonic	13
Gin Mare Tonic Fever Tree	15

APÉRITIF ALKOHOLFREI

FIRST8 Kombucha (Pink Grapefruit oder Ingwer Limette).....	8
Crodino Spritz	9
Hugo	10
Gin Tonic	12

VORSPEISEN

Austern Gillardeau Nr. 2 (pro Stück)	7
3 Austern + 1 Glas Champagner + 1 Foccacia	36
Bruschetta (Tomate, Basilikum, Bio-Knoblauch, Grana Padano)	9
Hash Brown Fries (mit Trüffelmayonnaise, frischem Trüffel und Parmesan)	17
Gebratene Paprika (Schafskäsefüllung, Rucola, Kalamata-Oliven).....	16
Zwei gebackene Ziegenkäsetaler (Sesam, Rucola, Preiselbeeren)	16
Burrata (San-Daniele-schinken, Rucola, Basilikum, Kirschtomaten)	21
Meeresfrüchtesalat (Meeresfrüchte, Paprika, Tomate, Stangensellerie, Bio-Knoblauch, Zwiebeln).....	21
Sashimi Thunfisch gegrillt Center-Cut 100g (Wakame-Algensalat, Sojasauce, Wasabi-Mayonnaise)	21
Thunfischtatar Super Sashimi (Frittiertes Reispapier, rosa Ingwer, Wasabi-Mayonnaise).....	21
Frisches Holzofen-Pizzabrot (mit Bio-Knoblauch und Oregano)	7

Essen serviert auf zwei Tellern 3,-
kleine Portion 2,- Abschlag

SALATE

Gemischter Salat (Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebel, Salatkerne)	11
Gemischter Salat (als kleiner Beilagensalat)	9
Mediterraner Salat (Grüner Salat, Korsischer Schafskäse, Tomaten, Gurken, Kalamata-Oliven, Zwiebeln)	20
Salatteller mit Freiland Maishähnchenbrust (Salatvariation, Freiland Maishähnchen vom Grill)	25
Salatteller mit Bio-Garnelen (Salatvariation, Bio-Garnelen vom Grill)	38

FISCH VOM GRILL

Fischteller (Wolfsbarschfilet, Doradenfilet, Wildfanggarnele, Spinatkartoffeln, Sauce Tartare)	39
Bio-Lachsfilet Blue Waterhouse (mit Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse, Champagner Sauce, Zitrone)	35
Thunfischfilet Sashimi AAA-Qualität Center-Cut 180g (mit Salatvariation, Sojasauce)	39
Riesengarnelen (mit Butterreis, Sauce Tartare)	39
Baby Calamari (mit Butterreis)	33
Scamplamari (mit Riesengarnelen, Baby Calamari, Spinatkartoffeln, Zitrone)	35

FLEISCH

Burger (von Dan Morgan Ranch mit Rindfleisch, Bio-Bergkäse, geschmorte Zwiebeln, Bio-Speck, Süßkartoffelpommes)	27
Wiener Kalbsschnitzel (mit paniierter Kalbsoberschale, Pommes, Preiselbeeren, Zitrone)	35
Freiland-Maishähnchenbrust (mit Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse, Kalbsjus)	29
Rinderfilet 200g (US Choice Rinderfilet mit Kartoffelgratin, Karotten, Kalbsjus)	52
Tagliata vom Rinderfilet (mit frischem Trüffel, Bio-Rinderfilet, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan)	42

KROATISCHE SPEZIALITÄTEN

Pljeskavica (Handgemachtes, gefülltes Hacksteak, korsischer Schafskäse*)	23
Cevapcici (Handgemachte Hackfleischröllchen*)	21
Raznjici (Marinierte Schweinenackenspieße*)	22
Pola-Pola (Marinierter Schweinenackenspieß, handgemachte Hackfleischröllchen*)	22

PASTA & VEGGIE

Veggie-Burger (mit Beyond Meat, Bio-Bergkäse, geschmorte Zwiebeln, Salat, Tomate, Süßkartoffelpommes)	24
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)	15
Funghi (Champignons)	16
Salami (Mailänder Salami)	17
Prosciutto (Metzgermeisterschinken)	17
Regina (Metzgermeisterschinken, Champignons)	18
Verdure (Zucchini, Aubergine, Paprika, Champignons, Zwiebeln)	18
Sarda (Sardellen, Oliven)	19
Capricciosa (Metzgermeisterschinken, Champignons, Artischocken)	19
Vulcano (scharfe Salami, Peperoni)	19
Quattro Stagioni (Metzgermeisterschinken, Champignons, Peperoni, Artischocke)	20
Tuna (Thunfisch, Zwiebeln)	20
Parma-Rucola (Prosciutto italiano, Rucola, Grana Padano)	21
Bio-Lachs (gegrilltes Bio-Lachsfilet, Rucola)	23
St. Alban (frische Bio-Garnelen vom Grill, Calamari)	24
Trüffel (Schwarzer Trüffel, Trüffelöl, Büffelmozzarella)	26

DESSERTS

Hausgemachtes Schokoladensoufflé (halbflüssiger Schokoladenkuchen, Vanilleeis)	15
Crème Brûlée (Himbeersorbet, frischen Beeren)	10
American Cheesecake (Himbeersorbet, frischen Beeren)	11
Hausgemachtes Tiramisu (ohne Ei)	9
Palatschinken mit Marillen-Konfitüre (Puderzucker)	9
Palatschinken mit Schokolade (Nüsse, 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
Eiskaffee (Mövenpick Vanilleeis, Sahne)	10
Eisschokolade (Mövenpick Vanilleeis, Sahne)	10
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 Paulaner Spezi* 0,33l	5
Flasche Coca Cola* 0,33l	5
Flasche Coca Cola light* 0,33l	5
Flasche Paulaner Limonade Orange* oder Zitrone Natur* 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)	8

CHIEMSEER BIO-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

CHIEMSEER BIO-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

Münchner Hell vom Fass 0,3l / 0,5l	4,5 / 5,5
Hopf Weißbier 0,5l	6
Radler* oder Russ* 0,5l	6
Helles Alkoholfrei 0,5l	5,5
Hopf Weißbier Alkoholfrei 0,5l	6
Pils Fürstenberg 0,33l	5
Hacker Pschorr Natur Radler Alkoholfrei 0,5l	6

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 Beni Bio Schwarztee Earl Grey	6
Gfeida Maxi Bio Kräutertee Heimatmischung	6
Guada Luggi Bio Bergkräutertee	6
Fesche Fini Bio Rooibos Limone-Vanille	6
Scheene Leni Bio Früchtetee Waldfrucht-Himbeere	6
Frische Resi Bio Grüntee Limone-Ingwer	6

DESSERTWEINE

Weißer Dessertwein nach Tagesempfehlung	
Grahams 10 year old Tawny port, Portugal 5cl	9
Quinta do Tedo Vintage 2000, Portugal 5cl	12

SCHAUMWEIN 0,1L

Gold Cuvee Borgo Molino Spumante weiß	7
Pink Cuvee Borgo Molino Spumante rosé	8
Champagner Blanc de Blancs Horizon Pascal Doquet	14

WEISSWEIN 0,2L

DEUTSCHLAND

Grauburgunder Markus Schneider	11
Weißburgunder Markus Schneider	11
Sauvignon Blanc Kaitui Markus Schneider	12

KROATIEN

Saints Hills, autochtone Rebe Posip, Korcula	14
--	----

ITALIEN

Pinot Grigio	9
Lugana di Frati	13
Roero Arneis Cayega	13
Weinschorle Pinot Grigio 0,2l / 0,5l	6 / 10

ROTWEIN 0,2L

KROATIEN

Saints Hills Black Dalmatian, Plavac Mali, Dalmatien	13
--	----

ITALIEN

Ca die Frati Ronchedone	14
Primitivo Salento Maseria Capoforte	12
Primitivo Sessantanni Vintage	15

SPANIEN

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

ROSÉWEIN 0,2L

ITALIEN

Rosa di Frati	13
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	95
Sessantanni Primitivo	2019	56
Bodega Chacra Treinta Y Dos	2017	140

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