



SEE  RESTAURANT
ST. ALBAN

SPEISE KARTE

ST. MORITZ
ST. TROPEZ
ST. ALBAN

SPEISE KARTE

SPECIALS

Doppelte Rinderkraftbrühe Einlage von Griessnockerl, Gemüsebrunoise..... 11

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
Yuzu Sake Spritz	15

APÉRITIF ALKOHOLFREI

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

VORSPEISEN

Prunier Oscietre Kaviar Frankreich (30g / 50g)	75 / 125
Austern Gillardeau Nr. 2 (pro Stück)	7
3 Austern + 1 Glas Champagner + 1 frisches Focaccia	36
Bruschetta (Tomate, Basilikum, Bio-Knoblauch, Grana Padano)	9
Hash Brown Fries (mit frischem italienischen Trüffel, Trüffelmayonnaise und Grana Padano).....	17
Gebratene Paprika (Schafskäsefüllung, Rucola, Kalamata-Oliven).....	16
Zwei gebackene Ziegenkäsetaler (Sesam, Rucola, Preiselbeeren)	16
Meeresfrüchtesalat (Meeresfrüchte, Paprika, Tomate, Stangensellerie, Bio-Knoblauch, Zwiebeln).....	21
Thunfisch Tataki gegrillt Center-Cut 100 g (Sesam, Wakame-Algensalat, Sojasauce, Wasabi-Mayonnaise)	21
Thunfischtatar Super Sashimi (Frittiertes Reispapier, rosa Ingwer, Wasabi-Mayonnaise).....	21
Frisch gebackenes Focaccia (mit Bio-Knoblauch und Oregano)	7

Essen serviert auf zwei Tellern 3,-
kleine Portion 2,- Abschlag
Mitnahmebox 1,-

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 (Zanderfilet aus dem Böhmerwald, Wildfanggarnele, Spinat, Salzkartoffeln, Champagner-Zitronensauce)	39
FrISChe Atlantik-Seezunge 600 g (Petersilienkartoffeln, kleine Salatvariation, Zitrone)	59
FrISChe Dorade aus Kroatien (Spinatkartoffeln, Knoblaucholivenöl, Zitrone)	33
FrISChe Hiddenfjord Lachsfilet (Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse, Zitrone)	34
Thunfischfilet Sashimi AAA-Qualität Center-Cut 180g (mit Salatvariation, Sojasauce)	42
Wildfang Riesengarnelen (mit Butterreis, Sauce Tartare Zitrone)	39
Baby Calamari (mit Butterreis, Knoblaucholivenöl, Zitrone)	33
Scamplamari (mit Wildfang Riesengarnelen, Baby Calamari, Spinatkartoffeln, Knoblaucholivenöl, Zitrone)	36

FLEISCH

Burger (von Dan Morgan Ranch mit Rindfleisch, Bio-Bergkäse, geschmorte Zwiebeln, Bio-Speck, Süßkartoffelpommes)	28
Wiener Kalbsschnitzel (mit paniierter Kalbsoberschale, Pommes, Preiselbeeren, Zitrone)	35
Freiland-Maishähnchenbrust (mit Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse, Kalbsjus)	29
Rinderfilet 200g (von Metzgerei Boneberger aus der eigenen Herde mit Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse, Kalbsjus)	54
Tagliata vom Rinderfilet 160 g (mit frischer italienischer Trüffel, Rucola, Kirschtomaten, Grana Padano)	44

KROATISCHE SPEZIALITÄTEN

Cevapcici (Handgemachte Hackfleischröllchen*)	21
Raznjici (Marinierte Schweinenackenspieße*)	22
Pola-Pola (Marinierter Schweinenackenspieß, handgemachte Hackfleischröllchen*)	22

PASTA & VEGGIE

Seafood Pasta "St. Alban" (mit Spaghetti, Meeresfrüchte, Muscheln, Calamari, Wildfang Garnele, Tomatensugo)	32
Trüffel-Linguine (mit frischer italienischer Trüffel, Trüffelpesto, Rucola, Grana Padano)	32
Veggie-Burger Beyond Meat (mit Bio-Bergkäse, geschmorte Zwiebeln, Salat, Tomate, Süßkartoffelpommes)	26

*Kroatische Spezialitäten mit Djuvekreis, Pommes, Ajvar und Zwiebeln.
Wir verwenden ausschließlich Bio-Fleisch.
Essen Serviert auf zwei Tellern 3,-.
Kleine Portion 2,- Abschlag. Mitnahmebox 1,-

DESSERTS

Hausgemachtes Lavacake (halbflüssiger Schokoladenkuchen, Vanilleeis)	15
Creme Brulée (Himbeersorbet, frischen Beeren).....	10
Hausgemachtes Tiramisu (ohne Ei)	9
Palatschinken mit Marillen-Konfitüre (Puderzucker)	9
Palatschinken mit Belgischer Nougatcreme (Vanilleeis, Puderzucker)	12
Heißer Topfen- oder Apfelstrudel (Vanilleeis, Sahne)	11
Tartufo (Bianco / Nero / Pistazie)	9
Sorbet (zur Auswahl: Zitrone, Mango, Himbeere)	4
Zitronensorbet mit hausgemachtem Limoncello	9
Kugel Mövenpick Eis (Vanille, Erdbeere, Schokolade)	3
Affogato (Mövenpick Vanilleeis, doppelter Espresso)	8

Pizza bieten wir in der nächsten Saison wieder an.
Essen Serviert auf zwei Tellern 3,-. Mitnahmebox 1,-

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 (Pink Grapefruit oder 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

Hacker Münchner Hell 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 Heineken 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

Coronica, Malvazija, Istrien	13
------------------------------------	----

ÖSTERREICH

Ott, Fass 4, Veltliner, Wagram	14
--------------------------------------	----

ITALIEN

Pinot Grigio	9
Lugana Ca dei Frati	13
Roero Arneis Cayega	13
Weinschorle Pinot Grigio 0,2l / 0,5l	7 / 12

ROTWEIN 0,2L

KROATIEN

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

ITALIEN

Ca dei 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	7 / 12

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