



SEE RESTAURANT  
ST. ALBAN

---

# SPEISE KARTE

ST. MORITZ  
ST. TROPEZ  
ST. ALBAN

# SPEISE KARTE

## AUSTERN-SPECIALS

3 Austern + 1 Glas Champagner + 1 frisches Holzofen-Pizzabrot .....38

## APÉRITIF

Pink Cuvée 0,1l .....	8
Champagner Drappier 0,1l .....	14
Aperol Spritz, Hugo .....	11
Sarti Spritz.....	11
Lillet Wild Berry .....	11
Pink Gin Tonic .....	13
Limoncello Spritz.....	12

## 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
Vitello Tonnato (mit Kalbslende, Thunfischcreme, frittierte Kapernäpfel).....	20
Bruschetta (mit Tomate, Basilikum, Bio-Knoblauch, Grana Padano) .....	9
Hash Brown Fries (mit frischem italienischen Trüffel, Trüffelmayonnaise und Grana Padano).....	18
Gebratene Paprika (mit Schafskäsefüllung, Rucola, Kalamata-Oliven) .....	17
Zwei gebackene Ziegenkäsetaler (mit Sesam, Rucola, Preiselbeeren).....	17
Burrata (mit San-Daniele-schinken, Rucola, Basilikum, Kirschtomaten).....	21
Meeresfrüchtesalat (mit Meeresfrüchte, Paprika, Tomate, Stangensellerie, Bio-Knoblauch, Zwiebeln) .....	21
Thunfisch Tataki gegrillt Center-Cut 100g (mit Sesam, Wakame-Algensalat, Sojasauce, Wasabi-Mayonnaise) ..	22
Thunfischtatar Super Sashimi (mit frittiertem Reispapier, rosa Ingwer, Wasabi-Mayonnaise).....	22

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) .....	21
Salatteller mit Freiland Maishähnchenbrust (Salatvariation, Freiland Maishähnchen vom Grill) .....	28
Salatteller mit Wildfang Garnelen (Salatvariation, Wildfang Garnelen vom Grill) .....	39

# EXTRA

Frisches Holzofen-Pizzabrot (mit Bio-Knoblauch und Oregano) .....	8
---	---

# FISCH

St. Alban Edelfischsuppe Bouillabaisse (Edelfischfilets, Sauce Rouille, Baguette) .....	38
Fischteller (2 versch. Fischfilets nach Tagesfang, Wildfang Riesengarnele, Spinat, Salzkartoffeln, Champagner-Zitronensauce) ..	42
Frische Atlantik-Seezunge 400g (Petersilienkartoffeln, kleine Salatvariation, Zitrone).....	52
Frische Dorade aus Kroatien (Spinatkartoffeln, Knoblaucholivenöl, Zitrone) .....	35
Frisches Hiddenfjord Lachsfilet (Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse, Zitrone) .....	37
Thunfischfilet Sashimi AAA-Qualität Center-Cut 180g (mit Salatvariation, Sojasauce) .....	44
Wildfang Riesengarnelen (mit Butterreis, Sauce Tartare, Zitrone) .....	41
Baby Calamari (mit Butterreis, Knoblaucholivenöl, Zitrone) .....	34
Scamplamari (mit Wildfang Riesengarnelen, Baby Calamari, Spinatkartoffeln, Knoblaucholivenöl, Zitrone).....	37

# FLEISCH

Burger (von Dan Morgan Ranch mit Rindfleisch, Bio-Bergkäse, geschmorte Zwiebeln, Bio-Speck, Süßkartoffelpommes).....	28
Wiener Kalbsschnitzel 180g (mit panierte Kalbslende, Pommes, Preiselbeeren, Zitrone).....	36
Freiland-Maishähnchenbrust (mit Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse, Kalbsjus).....	29
Rinderfilet 200g (mit Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse, Kalbsjus) .....	54
Tagliata vom Rinderfilet 160g (mit frischer italienischer Trüffel, Rucola, Kirschtomaten, Grana Padano) .....	46

# KROATISCHE SPEZIALITÄTEN

Cevapčići (Handgemachte Hackfleischröllchen*) .....	22
Raznjici (Marinierte Schweinenackenspieße*).....	23
Pola-Pola (Marinierter Schweinenackenspieß, handgemachte Hackfleischröllchen*) .....	23

\*Kroatische Spezialitäten mit Djuvecreis, Pommes, Ajvar und Zwiebeln.

Wir verwenden ausschließlich Bio-Fleisch.

Essen Serviert auf zwei Tellern 3,-. Kleine Portion 2,- Abschlag. Mitnahmebox 1,-

# PASTA & VEGGIE

Spaghetti Aglio & Olio (mit Bio-Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino) .....	17
Spaghetti Calamari (mit Calamari, Bio-Knoblauch, Olivenöl).....	32
Spaghetti Wildfang Riesengarnelen (mit Wildfang Riesengarnelen, Bio-Knoblauch, Olivenöl) .....	38
Trüffel-Linguine (mit frischer italienischer Trüffel, Trüffelpesto, Rucola, Grana Padano).....	34
Veggie-Burger Beyond Meat (mit Bio-Bergkäse, geschmorte Zwiebeln, Salat, Tomate, Süßkartoffelpommes).....	27

# PIZZA AUS UNSEREM HOLZOFEN

Margherita (Basilikum) .....	16
Funghi (Champignons) .....	17
Salami (Mailänder Salami) .....	18
Prosciutto (Metzgermeisterschinken) .....	18
Regina (Metzgermeisterschinken, Champignons) .....	19
Verdure (Zucchini, Aubergine, Paprika, Champignons, Zwiebeln) .....	19
Hawaii (Metzgermeisterschinken, Ananas) .....	19
Sarda (Sardellen, Oliven) .....	20
Capricciosa (Metzgermeisterschinken, Champignons, Artischocken) .....	20
Vulcano (scharfe Salami, Speck, Peperoni) .....	20
Quattro Stagioni (Metzgermeisterschinken, Champignons, Peperoni, Artischocke).....	21
Tuna (Thunfisch, Zwiebeln).....	21
Parma-Rucola (Prosciutto italiano, Rucola, Grana Padano).....	23
Lachs (Gegrilltes Hiddenfjord Lachsfilet, Rucola).....	24
St. Alban (Wildfang Riesengarnelen vom Grill, Calamari).....	25
Trüffel (Frischer schwarzer Trüffel, Trüffelöl, Büffelmozzarella) .....	27

# DESSERTS

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

Pizza mit San Marzano Tomatensugo und Mozzarella Fior di Latte  
Essen Serviert auf zwei Tellern 3,-. Kleine Portion 2,- Abschlag. Mitnahmebox 1,-

# GETRÄNKE KARTE

## WASSER

Acqua Fiordilino Naturale oder frizzante 0,75l .....	9
Acqua Fiordilino Naturale oder frizzante 0,25l .....	4
Seewasser laut oder leise 0,75l .....	6

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Flasche Paulaner Spezi* 0,33l .....	5
Flasche Afri Cola* 0,33l .....	5
Flasche Afri Cola Zero* 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

## MERK 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

## MERK 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

Chiemseer Hell 0,3l / 0,5l .....	4,5 / 6
Paulaner Weißbier 0,5l .....	6,5
Radler* oder Russ* 0,5l .....	6
Helles Alkoholfrei Hacker 0,5l .....	6
Paulaner Weißbier Alkoholfrei 0,5l .....	6,5
Pils Heineken 0,33l.....	5
Hacker Pschorr Natur Radler Alkoholfrei 0,5l .....	6

## KAFFEE UND HEISSE GETRÄNKE

Tasse Kaffee .....	5
Cappuccino .....	6
Espresso .....	4
Espresso Macchiato .....	5
Espresso Doppio .....	7
Latte Macchiato .....	6

## 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 Franz Haas Moscato 5cl .....	9
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 Drappier Brut Carte D'OR.....	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 .....	330
Conte della Vipera Antinori .....	2023 .....	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](http://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