



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	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

BUSINESS LUNCH 12:00 - 14:00 UHR

Mittwoch bis Freitag (zu allen Gerichten servieren wir einen Espresso)

Mittwoch

Bio-Putenschnitzel (wahlweise mit Pommes oder Salat)	18
--	----

Caesar Salat (Mit Maishähnchenbrust).....	18
---	----

Donnerstag

Seafoodpasta „St. Alban“	18
--------------------------------	----

Plijeskavica (Hausgemachtes Hacksteak gefüllt mit korsischem Schafskäse und Djuvecres).....	18
---	----

Freitag

Linguine	18
----------------	----

Wir verwenden ausschließlich Bio-Fleisch.

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

VORSPEISEN

Prunier Oscietre Kaviar Frankreich (30g / 50g)	75 / 125
Vitello Tonnato (mit Kalbsleber, 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 Rucola, Basilikum, Kirschtomaten und Pinienkerne)	17
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

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
Caesar Salat mit Freiland Maishähnchenbrust (Romanasalat, Grana Padano, Caesardressing)	28
Caesar Salat mit Wildfang Riesengarnelen (Romanasalat, Grana Padano, Caesardressing)	37

PASTA & VEGGIE

Seafood Pasta "St. Alban" (mit Spaghetti, Meeresfrüchte, Calamari, Wildfang Garnele, tomatensugo)	34
Trüffel-Linguine (mit frischer italienischer Trüffel, Trüffelpesto, Rucola, Grana Padano).....	34
Veggie-Burger Beyond Meat (mit Bio-Bergkäse, geschmorte Zwiebeln, Salat, Tomate, Süßkartoffelpommes).....	27

FISCH

St. Alban Edelfischsuppe Bouillabaisse (Edelfischfilets, Sauce Rouille, Baguette)	38
Fischteller (2 versch. Fischfilets nach Tagesfang, Wildfang Riesengarnele, Spinat, Salzkartoffeln, Champagner-Zitronensauce) ..	42
Frisches Hiddenfjord Lachsfilet (Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse, Zitrone)	37
Thunfischfilet Sashimi AAA-Qualität Center-Cut 180g (mit Salatvariation, Sojasauce)	44
Scamplamari (mit Wildfang Riesengarnelen, Baby Calamari, Spinatkartoffeln, Knoblaucholivenöl, Zitrone).....	37

Wir verwenden ausschließlich Bio-Fleisch.

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

FLEISCH

Burger vom deutschen Wagyu (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 frischem Trüffel, Rucola, Kirschtomaten, Grana Padano)	46

KROATISCHE SPEZIALITÄTEN

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

DESSERTS

Hausgemachter Lavacake (halbflüssiger Schokoladenkuchen, Vanilleeis).....	15
Creme Brulée (Himbeersorbet, frische 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/Nero/Nuss)	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

*Kroatische Spezialitäten mit Djuvecris, Pommes, Ajvar und Zwiebeln.

Wir verwenden ausschließlich Bio-Fleisch.

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. 350 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