

HERZLICH WILLKOMMEN IM SEERESTAURANT ST. ALBAN!

EIN RESTAURANT MIT AUSSERGEWÖHNLICHEM AMBIENTE, IN DEM SICH DIE GÄSTE BEIM GENUSS BESTER SPEISEN DER MODERNEN, MEDITERRANEN KÜCHE MIT KROATISCHEM EINFLUSS IN LOCKERER ATMOSPHÄRE WOHLFÜHLEN KÖNNEN.



AMBIENTE

„WENN ICH DEN SEE SEH, BRAUCH ICH KEIN MEER MEHR!“ NACH DIESEM MOTTO WURDE DAS RESTAURANT VOM GASTGEBER SIMON PAVIC SO GESTALTET, DASS VON ALLEN PLÄTZEN IM INNEN- UND AUSSENBEREICH DER SEE ZU SEHEN IST. EIN EXTRA ANGEFERTIGTES BAR-SCHIFF AUS MAHAGONI, DAS ZUM GENUSS EINES COCKTAILS EINLÄDT, RUNDET DAS MOTTO AB. DIE ABENDLICHE STIMMUNG IST DURCH ZAHLREICHE INDIREKTE BELEUCHTUNGEN VON GEMÜTLICHKEIT UND ROMANTIK GEPRÄGT.

QUALITÄT

„VON ALLEM NUR DAS BESTE!“ LAUTET DIE EINSTELLUNG ZUR QUALITÄT. ALLE TIERISCHEN LEBENSMITTEL STAMMEN AUSSCHLIESSLICH AUS ARTGERECHTER FREILANDHALTUNG. „SICHERLICH HABEN WIR HÖHERE KOSTEN BEIM EINKAUF“ SO SIMON PAVIC. „ABER ICH BIETE NUR AN, WAS ICH MORALISCH VERTRETEN KANN, AUCH WENN ES MEHR KOSTET.“ REGIONALE UND SAISONALE PRODUKTE WERDEN BEVORZUGT. DIE QUALITÄT ZIEHT SICH VON TIERISCHEN PRODUKTEN ÜBER DAS ANGEBOT VON BIO-TEES, BESTEM MINERALWASSER ODER ÜPPIGE BEEREN IN EINEM SCHÖN DEKORIERTEN COCKTAIL.

SERVICE

HERZLICHKEIT ZEICHNET DEN SERVICE IM SEERESTAURANT ST. ALBAN AUS. „ES IST UNS WICHTIG, DIE WÜNSCHE DER GÄSTE ZU ERKENNEN, BEVOR SIE SIE AUSSPRECHEN.“, SAGT DER GASTGEBER. „UNSER TEAM VERSTEHT SICH BLIND. WIR HABEN AUSSCHLIESSLICH GELERNT, FEST ANGESTELLTE MITARBEITER. DAHER KENNT SICH JEDER GUT UND KANN SICH AUF DEN ANDEREN VERLASSEN. ES IST MIR WICHTIG, DASS ALLE GERNE ZUR ARBEIT KOMMEN UND SPASS BEI DER ARBEIT HABEN!“, SO SIMON PAVIC.

GENIESSEN SIE IHREN AUFENTHALT IM SEERESTAURANT ST. ALBAN.

DAS SERVICE-TEAM FREUT SICH AUF SIE!

SEE RESTAURANT



ST. ALBAN BEACH CLUB

47° 57,9' N / 011° 06,3' E

PIZZA

MARGHERITA

TOMATEN | MOZZARELLA | BASILIKUM € 8,00

FUNGHI

TOMATEN | MOZZARELLA | CHAMPIGNONS € 9,00

SALAMI

TOMATEN | MOZZARELLA | SALAMI € 9,00

PROSCIUTTO

TOMATEN | MOZZARELLA | SCHINKEN € 9,00

SARDA

TOMATEN | MOZZARELLA | SARDELLEN | OLIVEN € 10,00

REGINA

TOMATEN | MOZZARELLA | SCHINKEN | CHAMPIGNONS € 10,00

VERDURE

TOMATEN | MOZZARELLA | FRISCHES GEMÜSE € 10,00

HAWAII

TOMATEN | MOZZARELLA | SCHINKEN | ANANAS | € 11,00

CAPRICIOSA

TOMATEN | MOZZARELLA | SCHINKEN | CHAMPIGNONS | ARTISCHOCKEN € 12,00

TONNO

TOMATEN | MOZZARELLA | THUNFISCH | ZWIEBEL € 11,00

VULCANO

TOMATEN | MOZZARELLA | SCHARFE SALAMI | PEPPERONI | SPECK € 12,00

QUATTRO STAGIONI

TOMATEN | MOZZARELLA | SCHINKEN | CHAMPIGNONS | PEPPERONI | ARTISCHOCKEN € 12,00

CALZONE

TOMATEN | MOZZARELLA | SCHINKEN | PILZE € 12,00

RUCOLA

TOMATEN | MOZZARELLA | RUCOLA | PARMASCHINKEN | PARMESAN € 13,00

PIZZA ST. ALBAN

TOMATEN | MOZZARELLA | FRISCHE SCAMPI | CALAMARI | OKTOPUS | € 16,00

TEIG AUS URDINKEL OBERKULMER ROTKORN

PIZZA WAHLWEISE

MIT BÜFFELMOZZARELLA € 2,50

JEDE WEITERE ZUTAT € 1,00

AUF 2 TELLERN € 2,00

KLASSIKER

VORSPEISE

GRIESSNOCKERLSUPPE

RINDERKRAFTBRÜHE | GEMÜSEINLAGE € 5,00

CAPRESE

TOMATEN | BÜFFELMOZZARELLA | BASILIKUMPESTO | BAGUETTE € 10,00

GEBRATENE PAPRIKA

SCHAFSKÄSEFÜLLUNG | KNOBLAUCH-OLIVENÖL | BAGUETTE € 8,00

SALAT

GEMISCHTER SALAT

€ 5,50

MEDITERRANER SALAT

GRÜNER SALAT | SCHAFSKÄSE | TOMATEN | GURKEN |
KALAMATA-OLIVEN | ZWIEBELN | BAGUETTE € 11,50

HÄHNCHEN SALATTELLER

GEMISCHTER SALAT | FREILAND MAISHÄHNCHENBRUST | BAGUETTE € 14,00

PASTA

SPAGHETTI AGLIO & OLIO

KNOBLAUCH | OLIVENÖL | PEPERONCINO € 8,50

SPAGHETTI SCAMPI

KNOBLAUCH | OLIVENÖL | SEAWATER RIESENGARNELEN € 19,50

SPAGHETTI CALAMARI

KNOBLAUCH | OLIVENÖL | CALAMARI € 16,50

FISCH

ZANDERFILET

SALZKARTOFFELN | BLATTSPINAT € 18,00

CALAMARI

BUTTERREIS | KNOBLAUCH-OLIVENÖL € 19,50

SCAMPI

SEAWATER RIESENGARNELEN BLACK TIGER U5 | BUTTERREIS | SAUCE TATAR € 29,00

SCAMPLAMARI

SEAWATER RIESENGARNELEN BLACK TIGER U5 | CALAMARI |
BLATTSPINATKARTOFFELN | KNOBLAUCH-OLIVENÖL € 22,00

FLEISCH

SCHNITZEL

PANIERTE MAISHÄHNCHENBRUST | POMMES FRITES € 14,00

PLJESKAVICA

GEFÜLLTES HACKSTEAK | KORSISCHER SCHAFSKÄSE | DJUVEC-REIS |
ZWIEBEL | AJVAR € 16,00

RAZNJICI

SCHWEINENACKENSPIESSE | DJUVEC-REIS | ZWIEBELN | AJVAR € 13,00

CEVAPCICI

DJUVEC-REIS | ZWIEBELN | AJVAR € 12,00

POLA-POLA

SCHWEINENACKENSPIESS UND HACKFLEISCHRÖLLCHEN | POMMES FRITES |
DJUVEC-REIS | ZWIEBELN | AJVAR € 14,00

ALLE GERICHTE AUCH ALS KLEINERE PORTION MÖGLICH: € 2,00 ABSCHLAG!
BEILAGENÄNDERUNGEN: €1,00 - € 3,50

SEE RESTAURANT

ST. ALBAN BEACH CLUB



47° 57,9' N / 011° 06,3' E

APERITIFS

GLAS PROSECCO	0,1L	€ 5,00
GLAS PROSECCO APEROL*, CASSIS ODER HOLLER	0,1L	€ 5,50
SHERRY SANDEMANN DRY SECO, MEDIUM DRY, RICH GOLDEN	5CL	€ 4,50
MARTINI BIANCO, ROSSO ODER EXTRA DRY	5CL	€ 5,00
CAMPARI ORANGENSAFT, MARACUJA	5CL	€ 6,00
ODER SODA	5CL	€ 5,00
FRUCHTCKOCKTAIL ST. ALBAN	0,25L	€ 5,50

BIERE

MAXLRAINER HELL	0,33L	€ 2,60	0,5L	€ 3,80
KÖNIG LUDWIG DUNKEL	0,33L	€ 2,90	0,5L	€ 4,00
FRANZISKANER WEISSBIER HELL / DUNKEL	0,33L	€ 2,90	0,5L	€ 4,00
RADLER* ODER RUSS*	0,33L	€ 2,80	0,5L	€ 3,80
PAULANER HELL, ALKOHOLFREI			0,5L	€ 3,80
FRANZISKANER WEISSBIER ALKOHOLFREI			0,5L	€ 4,00
FRANZISKANER WEISSBIER LEICHT			0,5L	€ 4,00
PILS TEGERNSEER			0,33L	€ 3,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

FIORDILINO ACQUA MINERALE NATURALE ODER FRIZZANTE			0,75L	€ 6,00
TAFELWASSER STILL ODER SPRITZIG	0,2L	€ 1,50	0,5L	€ 3,00
SPEZI*	0,2L	€ 2,00	0,4L	€ 3,50
FLASCHE COCA COLA*			0,33L	€ 3,50
FLASCHE COCA COLA LIGHT*			0,33L	€ 3,50
FLASCHE FANTA* ODER SPRITE*			0,33L	€ 3,50
MONACO BITTER LEMON*			0,23L	€ 3,00
MONACO TONIC*			0,23L	€ 3,00
MONACO GINGER ALE*			0,23L	€ 3,00
ARIZONA ICED TEA LEMON/BLUEBERRY/PEACH			0,473L	€ 5,00
RED BULL			0,25L	€ 4,00

SÄFTE

CHIEMSEER BIO SÄFTE

APFEL NATURTRÜB, **ORANGE** (SAFT), **JOHANNISBEERE** SCHWARZ (NEKTAR),
MARACUJA, CRANBERRY, RHABARBER, ANANAS, GRAPEFRUIT PINK (SAFT)

SAFT PUR	0,2L	€ 3,00	0,4L	€ 5,00
ALS SCHORLE	0,2L	€ 2,50	0,4L	€ 4,00

SEE RESTAURANT



ST. ALBAN BEACH CLUB

47° 57,9' N / 011° 06,3' E

KAFFEE / HEISSE GETRÄNKE

TASSE KAFFEE	€ 3,00
HAFERL KAFFEE	€ 4,00
HAFERL MILCHKAFFEE	€ 4,00
CAPPUCCINO	€ 3,50
ESPRESSO	€ 2,50
ESPRESSO MACCHIATO	€ 2,50
ESPRESSO DOPPIO	€ 4,00
LATTE MACCHIATO	€ 4,00
HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE	€ 4,50

WIR VERWENDEN AUSSCHLIESSLICH FRISCHE BIOLOGISCHE VOLLMILCH 3,8%

TEE

BIOTEAQUE CHIEMGAUER TEE MANUFAKTUR	€ 4,00
--	--------

SCHWARZER PETER

BIO SCHARZTEE CEYLON

SO MUSS EIN SCHWARZTEE SCHMECKEN - KRÄFTIG UND MALZIG, DER PERFEKTE TEE UM GUT GELAUNT IN DEN TAG ZU STARTEN!

GFEIDA MAXI

BIO KRÄUTERTEE HEIMATMISCHUNG

EIN KÖSTLICHER KRÄUTER-FRÜCHTETEE MIT DEM NATÜRLICHEN AROMA VON LECKEREN ERDBEEREN UND FRISCHER MINZE

GUADA LUGGI

BIO BERGKRÄUTERTEE

-KRÄUTER DER BERGE VEREINIGT EUCH- JEDE KRÄUTERHEXE WÄRE STOLZ AUF DIESE LECKERE UND BEKÖMMLICHE MISCHUNG. AUFFALLEND WÜRZIG UND MIT EINEM WUNDERBAR NATÜRLICHEM AROMA NACH FENCHEL UND DEM GESCHMACK DER BERGE

FESCHE FINI

BIO ROOIBOS LEMONE-VANILLE

DIE SPRITZIGKEIT FRISCHER LEMONEN WIRD DURCH EIN CREMIG-WEICHES VANILLEAROMA ÜBERLEGT ABGERUNDET. GESCHMACKLICHE NUANCEN EINES SAFTIGEN ZITRONENKUCHENS EROBERN SOFORT DIE SINNE. EIN EXCELLENTER ROOIBOSTEE, DER EINFACH AN FRÜHLING ERINNERT!

SCHEENE LENI

BIOFRÜCHTETEE WALDFRUCHT-HIMMBER

EIN KÖSTLICHER FRÜCHTETEE MIT DEM NATÜRLICHEN AROMA VON VOLLREIFEN HIMBEEREN. ABERUNDET MIT APFELSTÜCKEN, HAGEBUTTEN UND HIBISKUS IST ER AUCH IDEAL FÜR EINE FRUCHTIG-ERFRISCHENDE SOMMER-BOWLE GEEIGNET

FRISCHE RESI

BIO GRÜNTEE LIMONE INGWER

ERFRISCHUNG PUR - FEINSTER GRÜNTEE SENCHA ZUSAMMEN MIT ZITRONENGRAS UND ECHTEM INGWER. FRUCHTIG-ZITRONIG ALS WÜRDE MAN ZITRONEN GERADE SELBST PFLÜCKEN.

SEE RESTAURANT



ST. ALBAN BEACH CLUB

47°57,9'N / 011°06,3' E

WEISSWEIN OFFEN

DEUTSCHLAND

GRAUBURGUNDER PFALZ SCHNEIDER 2015	0,1L € 4,00	0,2L € 7,50
WEISSBURGUNDER PFALZ SCHNEIDER 2015	0,1L € 4,30	0,2L € 8,00
SAUVIGNON BLANC PFALZ SCHNEIDER 2015	0,1L € 4,50	0,2L € 8,50
SOMMERGEWITTER FRANKEN 2012	0,1L € 3,80	0,2L € 7,00

ITALIEN

LUGANA CA DEI FRATI 2016 RIVEIERA DEL GARDA, TROCKEN	0,1L € 4,50	0,2L € 8,50
HAUSWEIN PINOT GRIGIO, TROCKEN	0,1L € 3,30	0,2L € 6,00
MOROSA BIANCO SAN PIETRO CHARONNEY	0,1L € 2,80	0,2L € 5,00
WEINSCHORLE PINOT GRIGIO	0,2L € 4,00	0,5L € 7,50

ROTWEIN OFFEN

KROATIEN

DALMATINA ISTRIEN, HALBTROCKEN	0,1L € 2,80	0,2L € 5,00
---------------------------------------	-------------	-------------

ITALIEN

BARONE NERO , TROCKEN	0,1L € 3,00	0,2L € 5,50
LA FERLA NERO D AVOLA SIZILIEN, TROCKEN	0,1L € 3,30	0,2L € 6,00
PRIMITIVO MANDURIA ZOLLA 2013 APULIEN, TROCKEN	0,1L € 4,30	0,2L € 8,00
URSPRUNG MARKUS SCHNEIDER 2014 PFALZ, TROCKEN	0,1L € 4,00	0,2L € 7,50
WEINSCHORLE BARONE NERO	0,2L € 4,00	0,5L € 7,50

ROSÉWEIN OFFEN

ITALIEN

CHIARETTO PROVENZA, TROCKEN	0,1L € 4,00	0,2L € 7,50
ROSA DEI FRATI CA DEI FRATI 2016 RIVEIERA DEL GARDA, TROCKEN	0,1L € 4,50	0,2L € 8,50

FLASCHENWEINE WEISS – 0,75L

DEUTSCHLAND	%VOL	JAHRGANG	
SOMMERGEWITTER ÖSTREICHER CUVÉE	12,5	2016	€ 26,00
LIEBLINGSSTÜCK ÖSTREICHER SILVANER	12,5	2014	€ 23,00
RIESLING TERRASSENLAGER LERGENMÜLLER	12	2015	€ 29,00
SANDRA'S RIESLING HALBTROCKEN	11	2014	€ 26,00
GRAUBURGUNDER SCHNEIDER	12,5	2015	€ 28,00
WEISSBURGUNDER SCHNEIDER	12,5	2015	€ 30,00

ÖSTERREICH

LOIMER GRÜNER VELTLINER DAC	12,5	2014	€ 29,00
------------------------------------	------	------	---------

ITALIEN

CA DEI FRATI LUGANA	13	2015	€ 31,00
BROLETTINO LUGANA CA DEI FRATI BARRIQUE	13,5	2013	€ 36,00
PRATTO CA DEI FRATI BARRIQUE CUVÉE	14,5	2013	€ 36,00

FLASCHENWEINE ROT – 0,75L

DEUTSCHLAND

BLACK PRINT SCHNEIDER CUVÉE	14	2013	€ 38,00
URSPRUNG SCHNEIDER CUVÉE	14	2014	€ 28,00

ITALIEN

BARONE NERO CUVÉE	13	2010	€ 20,00
PRIMITIVO DI MANDURIA	14,5	2011	€ 30,00
BELVEDERE	13,5	2009	€ 24,00
ROSSO DI VALBISSERA	13,5	2009	€ 24,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA BRIGALDARA	17	2008	€ 60,00
RONCHEDONE CA DEI FRATI	14,5	2012	€ 38,00

KROATIEN

ZLATAN PLAVAC	14	2010	€ 38,00
DALMATINA	12,5	2010	€ 18,00
KORLAT MERLOT	14,2	2009	€ 36,00
KORLAT SYRAH	14,5	2008	€ 36,00
KORLAT CABERNET SAUVIGNON	14,1	2009	€ 36,00

FLASCHENWEINE ROSÉ – 0,75L

ITALIEN

CHIARETTO PROVENZA GARDA DOP CLASSICO	12	2015	€ 28,00
ROSA DEI FRATI RIVIERA DEL GARDA	12,5	2015	€ 31,00

SEKT UND CHAMPAGNER – 0,75L

VINO SPUMANTE SERAFINA CHARDONNAY			€ 28,00
VINO SPUMANTE CUVÉE DEI FRATI			€ 45,00
VINO SPUMANTE CUVÉE DEI FRATI ROSÉ			€ 45,00
PINK CUVÉE VENTI2 EXTRA DRY TERRE NARDIN ROSÉ			€ 32,00
PROSECCO RUSTICO BESTER PROSECCO AUS ITALIEN			€ 29,00
CRÉMANT PINOT ROSÉ MÖLLER PFALZ (DEUTSCHER CHAMPAGNER)			€ 32,00
DEUTZ BRUT CLASSIC CHAMPAGNER ROSÉ			€ 95,00

LEGENDE

KENNTLICHMACHUNG VON ZUSATZSTOFFEN

*KONSERVIERUNGSMITTEL, *GESCHMACKSVERSTÄRKER, *ANTIOXIDATIONSMITTEL,
*FARBSTOFF, *PHOSPHAT, *SÜSSUNGSMITTEL, *KOFFEINHALTIG, *CHININHALTIG,
*GESCHWÄRZT, *ENTHÄLT PHENYLALANINQUELLE

ACHTUNG!!! AUFGRUND DER NEUEN EU-VERORDNUNG MÜSSEN WIR UNSERE GÄSTE DARAUFGABEN HINWEISEN, 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 SERVICEKRÄFTEN BESCHIED ZU GEBEN. VIELEN DANK!!!

SEERESTAURANT MIT TERRASSE

ÖFFNUNGSZEITEN:

NEBENSAISON MÄRZ, APRIL, OKTOBER, NOVEMBER, DEZEMBER

Mo – Do

AB 11.00 UHR GEÖFFNET

WARME KÜCHE VON 12.00 BIS 14.30 UHR

WARME KÜCHE VON 17.30 BIS 21.30 UHR

FR – SO

AB 11.00 UHR GEÖFFNET

WARME KÜCHE VON 12.00 BIS 21.30

UHR

HAUPTSAISON MAI, JUNI, JULI, AUGUST, SEPTEMBER

Mo – So

AB 11.00 UHR GEÖFFNET

WARME KÜCHE VON 11.00 BIS 22.00 UHR

RESERVIERUNG ERBETEN UNTER TEL. 0 88 07 / 15 03!

GESCHÄFTSINHABER:

PAVIC RESTAURANTBETRIEB GMBH

SEEWEG SÜD 85

86911 DIESSEN AM AMMERSEE

TEL 0 88 07 / 15 03

FAX 0 88 07 / 10 57

MOBIL 0151 / 25 36 21 20

INFO@SEERESTAURANT-AMMERSEE.DE

SCHAUEN SIE DOCH MAL VORBEI...

WWW.SEERESTAURANT-AMMERSEE.DE

ALLE PREISE IN EURO INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER!