

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.



SPEISEKARTE

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!

KLASSIKER

VORSPEISE

GRIESSNOCKERLSUPPE

RINDERKRAFTBRÜHE | GEMÜSEEINLAGE € 5,00

CAPRESE

TOMATEN | BIO-MOZZARELLA | BASILIKUM | BAGUETTE € 10,00

GEBRATENE PAPRIKA

SCHAFSKÄSEFÜLLUNG | KNOBLAUCH-OLIVENÖL | BAGUETTE € 12,00

SALAT

GEMISCHTER SALAT

€ 6,00

MEDITERRANER SALAT

GRÜNER SALAT | KORSISCHER SCHAFSKÄSE | TOMATEN | GURKEN |
KALAMATA-OLIVEN | ZWIEBELN | BAGUETTE € 12,50

HÄHNCHEN SALATTELLER

GEMISCHTER SALAT | FREILAND MAISHÄHNCHENBRUST | BAGUETTE € 16,00

PASTA

SPAGHETTI AGLIO & OLIO

KNOBLAUCH | OLIVENÖL | PEPERONCINO € 9,50

SPAGHETTI SCAMPI

KNOBLAUCH | OLIVENÖL | SEAWATER RIESENGARNELEN BLACK TIGER U5 € 21,00

SPAGHETTI CALAMARI

KNOBLAUCH | OLIVENÖL | CALAMARI € 18,00

FISCH

ZANDERFILET

SALZKARTOFFELN | BLATTSPINAT | ZERLASSENE BUTTER € 20,00

CALAMARI

BUTTERREIS | KNOBLAUCH-OLIVENÖL € 20,00

SCAMPI

RIESENGARNELEN | BUTTERREIS | SAUCE TARTARE € 32,00

SCAMPLAMARI

RIESENGARNELEN | CALAMARI | BLATTSPINATKARTOFFELN
KNOBLAUCH-OLIVENÖL € 24,00

FLEISCH

SCHNITZEL WIENER ART

FREILAND SCHWEINELENDE | POMMES FRITES € 15,00

PLJESKAVICA

GEFÜLLTES HACKSTEAK | KORSISCHER SCHAFSKÄSE | DJUVEC-REIS |
ZWIEBEL | AJVAR € 17,50

RAZNJICI

FREILAND-SCHWEINENACKENSPIESSE | DJUVEC-REIS | ZWIEBELN | AJVAR € 15,00

CEVAPCICI

HACKFLEISCHRÖLLCHEN | DJUVEC-REIS | ZWIEBELN | AJVAR € 14,00

POLA-POLA

FREILAND-SCHWEINENACKENSPIESS UND HACKFLEISCHRÖLLCHEN |
POMMES FRITES | DJUVEC-REIS | ZWIEBELN | AJVAR € 16,00

ALLE GERICHTE AUCH ALS KLEINERE PORTION MÖGLICH: € 2,00 ABSCHLAG!
ESSEN SERVIERT AUF ZWEI TELLERN € 2,00

PIZZA

MARGHERITA

TOMATEN | BIOMOZZARELLA | BASILIKUM € 9,50

FUNGI

TOMATEN | BIOMOZZARELLA | CHAMPIGNONS € 10,50

SALAMI

TOMATEN | BIOMOZZARELLA | SALAMI € 11,00

PROSCIUTTO

TOMATEN | BIOMOZZARELLA | METZGERMEISTERSCHINKEN € 11,00

HAWAII

TOMATEN | BIOMOZZARELLA | METZGERMEISTERSCHINKEN | ANANAS € 12,00

REGINA

TOMATEN | BIOMOZZARELLA | METZGERMEISTERSCHINKEN | CHAMPIGNONS € 12,00

VERDURE

TOMATEN | BIOMOZZARELLA | FRISCHES GEMÜSE € 13,00

SARDA

TOMATEN | BIOMOZZARELLA | SARDELLEN | KAPERN € 13,00

TONNO

TOMATEN | BIOMOZZARELLA | THUNFISCH | ZWIEBEL € 13,00

CAPRICIOSA

TOMATEN | BIOMOZZARELLA | SCHINKEN | CHAMPIGNONS | ARTISCHOCKEN € 14,00

VULCANO

TOMATEN | BIOMOZZARELLA | SCHARFE SALAMI | PEPPERONI | SPECK € 15,00

QUATTRO STAGIONI

TOMATEN | BIOMOZZARELLA | SCHINKEN | CHAMPIGNONS | PEPPERONI | ARTISCHOCKEN € 15,00

RUCOLA

TOMATEN | BIOMOZZARELLA | RUCOLA | PARMASCHINKEN | PARMESAN € 16,00

PIZZA ST. ALBAN

TOMATEN | BIOMOZZARELLA | FRISCHE SCAMPI | FRISCHE CALAMARI € 18,00

WIR VERWENDEN AUSSCHLIESSLICH DINKELMEHL

AUF 2 TELLERN € 2,00

DESSERTS

GEEISTE MARILLE

MARILLE | VANILLEEIS | STREUSEL | FRISCHE BEEREN € 8,00

HAUSGEMACHTES SCHOKOSOUFFLEE

HALBFLÜSSIGER SCHOKOKUCHEN | VANILLEEIS € 9,00

TARTUFO HELL ODER DUNKEL

€ 6,00

TOPFENSTRUDEL

VANILLEEIS | SAHNE € 7,00

SORBET HIMBEER ODER MANGO

€ 2,50

ZITRONENSORBET MIT VODKA

€ 5,00

HEISSER APFELSTRUDEL

VANILLEEIS | SAHNE € 7,00

PALATSCHINKEN

MARILLEN-KONFITÜRE | PUDERZUCKER € 7,00

SCHOKOLADE | NÜSSE | VANILLEEIS | PUDERZUCKER € 9,00

HEISSE HIMBEEREN | VANILLEEIS | PUDERZUCKER € 9,00

BIO-EISKAFFE | MÖVENPICK VANILLEEIS | SAHNE € 6,00

BIO-EISSCHOKOLADE | MÖVENPICK VANILLEEIS | SAHNE € 6,00

AFFOGATO | MÖVENPICK VANILLEEIS | DOPPELTER ESPRESSO € 6,00

SEE RESTAURANT



ST. ALBAN BEACH CLUB

47°57,9'N / 011° 06,3' E

WEISSWEIN OFFEN

DEUTSCHLAND

GRAUBURGUNDER PFALZ SCHNEIDER 2017	0,1L	€ 4,00	0,2L	€ 7,50
WEISSBURGUNDER PFALZ SCHNEIDER 2017	0,1L	€ 4,30	0,2L	€ 8,00
SAUVIGNON BLANC J. SCHITTLER 2017	0,1L	€ 3,80	0,2L	€ 7,00

ÖSTERREICH

GRÜNER VELTLINER LOIMER 2016	0,1L	€ 3,80	0,2L	€ 7,00
------------------------------	------	--------	------	--------

ITALIEN

OTELLA LUGANA 2017	0,1L	€ 4,00	0,2L	€ 7,50
CAYEGA ROERO ARNEIS 2017	0,1L	€ 4,00	0,2L	€ 7,50
CHARDONNAY	0,1L	€ 3,00	0,2L	€ 5,50
WEINSCHORLE	0,2L	€ 4,00	0,5L	€ 7,50

ROTWEIN OFFEN

SPANIEN

TELMO RODRIGUEZ AL MUVEDRE 2014	0,1L	€ 3,50	0,2L	€ 6,00
---------------------------------	------	--------	------	--------

ITALIEN

PRIMITIVO DI MANDURIA PACATO 2016	0,1L	€ 4,00	0,2L	€ 7,50
BARBERA BEVICISU PIEMONT 2016	0,1L	€ 3,50	0,2L	€ 6,00

DEUTSCHLAND

URSPRUNG MARKUS SCHNEIDER 2016	0,1L	€ 4,00	0,2L	€ 7,50
--------------------------------	------	--------	------	--------

ROSÉWEIN OFFEN

ITALIEN

ROSA DI FRATI 2017	0,1L	€ 4,50	0,2L	€ 8,50
--------------------	------	--------	------	--------

**FÜR FLASCHENWEINE FRAGEN SIE UNS BITTE NACH DER WEINKARTE.
ALLE WEINE AUCH ZUM MITNEHMEN**

SEE RESTAURANT



ST. ALBAN BEACH CLUB

47° 57,9' N / 011° 06,3' E

KAFFEE / HEISSE GETRÄNKE

TASSE KAFFEE	€ 3,00
CAPPUCCINO	€ 4,00
ESPRESSO	€ 2,50
ESPRESSO MACCHIATO	€ 2,50
ESPRESSO DOPPIO	€ 4,00
LATTE MACCHIATO	€ 4,00
HEISSE SCHOKOLADE	€ 4,50
KINDERCAPPUCCINO	€ 2,50

WIR VERWENDEN AUSSCHLIESSLICH FRISCHE BIOLOGISCHE VOLLMILCH 3,8%
UNSER KAFFEE STAMMT EBENFALLS AUS BIOLOGISCHEM ANBAU
AUF WUNSCH BEREITEN WIR IHRE MILCHMISCHGETRÄNKE GERN MIT SOYAMILCH ZU

TEE

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

SCHWARZER PETER **BIO SCHWARZTEE 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 WÜRDTE MAN ZITRONEN GERADE SELBST PFLÜCKEN.

SEE RESTAURANT

ST. ALBAN BEACH CLUB



47° 57,9' N / 011° 06,3' E

APÉRITIFS

PINK CUVÉE VINO SPUMANTE EXTRA DRY ROSÉ TERRE NARDIN	0,1L	€ 6,00
RAMAZZOTTI ROSATO SPRITZ RAMAZZOTTI-ROSATO PROSECCO BASILIKUM		€ 7,00
HUGO, SPRITZ		€ 7,00
LILLET WILD BERRY		€ 7,00
GIN-MARE MONACO TONIC		€ 11,00
GLAS PROSECCO	0,1L	€ 5,00
SHERRY SANDEMANN DRY SECO MEDIUM DRY RICH GOLDEN	5CL	€ 4,50
MARTINI BIANCO ROSSO ODER EXTRA DRY	5CL	€ 5,00
CAMPARI ORANGENSAFT, MARACUJA ODER SODA	5CL	€ 6,00
FRUCHTCKOCKTAIL ST. ALBAN	0,25L	€ 5,50

BIERE

MAXLRAINER HELL	0,33L	€ 2,60	0,5L	€ 4,00
KÖNIG LUDWIG DUNKEL			0,5L	€ 4,00
UNERTL WEISSBIER HELL			0,5L	€ 4,30
RADLER* ODER RUSS*			0,5L	€ 4,00
HACKER RADLER ALKOHOLFREI			0,5L	€ 4,00
MAXLRAINER ENGERL HELL, ALKOHOLFREI			0,5L	€ 4,00
UNERTL WEISSBIER ALKOHOLFREI			0,5L	€ 4,30
UNERTL WEISSBIER LEICHT			0,5L	€ 4,30
PILS MAXLRAINER			0,33L	€ 3,80

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

FIORDILINO ACQUA MINERALE NATURALE ODER FRIZZANTE			0,75L	€ 6,50
TAFELWASSER STILL ODER SPRITZIG	0,2L	€ 1,50	0,5L	€ 3,30
FLASCHE MEZZO-MIX			0,33L	€ 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	€ 3,50
MONACO TONIC*			0,23L	€ 3,50
MONACO GINGER ALE*			0,23L	€ 3,50
ICED TEA LEMON BLUEBERRY PEACH			0,33L	€ 4,00
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

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 DARAUFGHINWEISEN, 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:

DI – FR

AB 12.00 UHR GEÖFFNET
WARME KÜCHE VON 12.00 BIS 14.30 UHR

WARME KÜCHE VON 17.30 BIS 21.00 UHR

SA – SO

AB 12.00 UHR GEÖFFNET
WARME KÜCHE VON 12.00 BIS

21.00 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
INFO@SEERESTAURANT-AMMERSEE.DE

SCHAUEN SIE DOCH MAL VORBEI...

WWW.SEERESTAURANT-AMMERSEE.DE

ALLE PREISE IN EURO INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER!