



Seestub`n Percha



Vorspeisen

Rote Bete Tatar

Mit buntem Tomatencarpaccio & Salat
13

Salade Chèvre

Gegrillter Ziegenkäse mit Thymian-Honig-Topping an Salatbouquet
13

Salate

Insalata Pollo

Salate der Saison mit gebratenen Hühnerfilet-Streifen, Avocado, Feta, Mandeln & Hausdressing
17

Roastbeef-Salat

Tranchen von rosa gebratenen Roastbeef mit Remoulade auf Salatbett mit Parmesan, schwarzen Oliven, gerösteten Pinienkernen & Spargel-Bärlauch Vinaigrette
20

Pure Veggi

Rote Bete Gnocchi

Mit Gorgonzola-Sauce, Erbsenschoten & getrockneten Tomaten
16

Fiocchi

Mit Birnen-Käse-Füllung im Bärlauchpesto geschwenkt mit zweierlei Shimejipilzen, Kapern & Kirschtomaten
17

Süßkartoffel-Curry

Gelbes Curry mit Basmati-Reis, frischem Gemüse & Süßkartoffeln
15

Seestub'n Pizzen

Pizza Spinacchi

Tomatensugo, Mozzarella, Salsiccia Feta & Chili-Spinat
14

Pizza Büffelmozzarella & Rucola

Tomatensugo, Mozzarella, Büffelmozzarella, Kirschtomaten & Rucola
14,5

Pizza Parma & Rucola

Tomatensugo, Parmaschinken, Mozzarella & Rucola
14,5

Fleischeslust

Weinbegleitung 0,1 Crianza „Il Comenge“ 5,9

Fileto di Manzo

Rose gebratenes Rinderfilet (ca. 200g) mit mediterranem Grillgemüse & getrüffeltem Tagliatelle
33

Carne Governada

Asturisches Rinderragout mit Safran, getrockneten Tomaten, Kräuterseitlingen & Reis
21

Aus See & Meer

Weinbegleitung 0,1 Chablis 5,9

Dorade vom Grill

Zartes Doradenfilet an lila Süßkartoffeln & Rosmarinkartoffeln mit Erbsenschoten & Kirschtomaten
24

Hausgemachte Nachspeisen

Schoko Brownie mit Mango- und weißer Schokomousse 8

Erdbeer-Törtchen mit Mascarpone, frischen Früchten 8

Chia-Pudding mit Ananas-Topping 7





Seestub`n Getränkekarte

Aperitifs



Ice Tropez

Roséwein mit Fleur de Brugnon, Pfirsichextrakt & Sodawasser - 0,275 Ltr.

9

Campari Soda / Orange

4 cl Campari mit Soda od. Orangensaft - 0,275 Ltr.

8

Pastis de Marseille

4 cl Pastis de Marseille, 0,25 Ltr. Eiswasser

6

Granatapfel Sprizz

mit Granatapfelsirup, Prosecco, frischer Minze & Tonic - 0,275 Ltr. / 8

Lavendel Sprizz

mit Lavendelsirup, Prosecco, frischer Minze, Rosmarin & Soda - 0,275 Ltr / 8

Limoncello Sprizz

Mit Limoncello, Prosecco, Tonic & Minze 0,275 Ltr.

8

Gin Mare & Tomas Henry Tonic (4cl/0,2l)

15

Getränke alkoholfrei

Adelholzener Mineralwasser (laut oder leise) 0,75 Ltr.

6

Holunderschorle mit Holundersirup & frischer Minze 0,5 Ltr.

5

Nektar-Schorlen (Apfel/Johannisbeere/Maracuja/Rhabarber)

4

Tafelwasser (laut oder leise) 0,5 Ltr.

4

Cola-Light / Cola-Zero / Fanta

4

Biere

Augustiner Biere (Hell, Radler, Dunkel, Clausthaler alkoholfrei) 0,5 Ltr. / 4,2

Weihenstephaner Weißbier (Hell, Dunkel, Ruß, Leicht & Alkfrei) 0,5 Ltr. / 4,5

Warme Getränke

Espresso / Espresso macchiato

2,5/3

Cappuccino

3,5/4,9

Haferl Café Crème

4

Seestub'n offene Weine (0,2 Ltr.)

Lugana Gloria 62, Agr. Malavasi, Pozzolengo

Kompakter Körper, trocken, cremig, elegant mit dem Geruch von Akazie & Honigmelone

7,5

Crazy Tropez Rosé, Domaine Tropez, Cotes de Provence

Ein wunderbar reichhaltiger, dichter und cremiger Roséwein, der den typischen Charakter der Provence tief in sich trägt

7

Sauvignon Blanc, I Ginepri, Lombardei

Voller Körper, knackig frisch mit Aromen von Stachelbeeren & Südfrüchten im Abgang

7

Primitivo Larinum IGT, Farneses Vini, Puglia

erdig, würzig und doch weich und elegant, verabschiedet er sich sehr schön durch ein sanftes Finale

7

...und als Flasche (0,75) auf unserer kleinen Weinkarte...

