

# Seestub`n Percha



von 14.00 - 17.30  
verwöhnen wir Euch mit Pizza und  
unserem frischen Kuchen des Tages



## Vorspeisen

### Salade Chèvre

Gegrillter Ziegenkäse mit Thymian-Honig-  
Topping an Salatbouquet  
17

### Robby's Fischsuppe

Mit Safran, Kabeljau, Miesmuscheln,  
Gemüestreifen & Garnele  
17/26

## Salate

### Insalata Pollo

Salate der Saison mit gebratenen Hühnerfilet-  
Streifen, Avocado, Feta, Mandeln & Hausdressing  
19

### Tagliata von der Rinderlende

Zarte Tagliata von der Rinderlende mit Parmesan  
überbacken an knackigem Salatbouquet & Guacamole  
28

## Pure Veggi

### Ciambelle Tartufo

Trüffelkrapfen mit glasierter Rote- und  
Gelbe Beete, Wildbrokolie &  
Selleriepüree  
19

### Süßkartoffel-Curry

Gelbes Curry mit Basmati-  
Reis, frischem  
Gemüse & Süßkartoffeln  
18

### Raviolini

mit Pesto-Pinienkernen & Frischkäse gefüllt  
in Basilikumpesto, Frühlings  
zwiebeln & Kirschtomaten  
18

## Best of Pizza

### Pizza Parma & Rucola

Tomatensugo, Parmaschinken,  
Mozzarella & Rucola  
18

### Pizza Diavola

Tomatensugo, scharfe Salami,  
Peperoni & schwarzen Oliven  
15

### Pizza Pastrami

Creme- Fraiche -Tomatensugo, Mozzarella,  
Pastramischnen, Paprikawürfel, Rucola  
& Parmesanflocken  
20

## Fleischeslust

### Filetto di Manzo

medium gebratenes Rinderfilet vom  
Grill an Steinpilzrisotto, mediterranem  
Grillgemüse &  
Portweinjus  
38,5

### Rosa Gebratenes Flanksteak

an Grillgemüse,  
Gebratener Parmesan-Polenta  
& Peffersauce  
29

### Wolfsbarsch

Im ganzen Gebraten an  
Lauchgemüse  
& Rosmarinkartoffeln  
32

### Hausgemachte Nachspeisen 10,5

*Schokomouse Törtchen mit Timut-Pfeffer* und hausgemachten Kirschkompott  
*Blaubeercheesecake* mit frischen Beeren und Chasis-Sorbet

# Seestub'n Getränkekarte

## Aperitifs

### Ice Tropez (ohne Alkohol)

Sprizz mit Fleur de Brugnon, Pfirsichextrakt, frischer Minze & Sodawasser - 0,275 Ltr.  
8,9

### Campari Soda / Orange

4 cl Campari mit Soda od. Orangensaft - 0,275 Ltr.  
8,9

### Pastis de Marseille

4 cl Pastis de Marseille, 0,25 Ltr. Eiswasser  
7

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

15

### Granatapfel Sprizz

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

### Lavendel Sprizz

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

### Crodino Sprizz (ohne Alkohol)

Mit Corodino, Tonic & Orange  
0,275 Ltr. / 8,8

### Limoncello Sprizz

Mit Limoncello, Tonic & Prosecco, Limette & Minze  
0,275 Ltr. / 8,8

## Getränke alkoholfrei

Adelholzener Mineralwasser (laut oder leise) 0,75 Ltr.  
7,5

Holunderschorle mit Holundersirup & frischer Minze 0,5 Ltr.  
6,2

Nektar-Schorlen 0,5 Ltr.  
(Apfel/Johannisbeere/Maracuja/Rhabarber)  
4,9

Tafelwasser (laut oder leise) 0,5 Ltr.  
4,4

Coka-Cola / Cola-Zero / Fanta 0,33 Ltr.  
4,8

## Tegernseer Biere

(Hell, Radler, Dunkel, Pils, leichtes Helles)  
0,5 Ltr. / 4,5 (Pils 0,33 / 3,5)

**Weihenstephaner Weißbier** (Hell, Dunkel, Ruß,  
Leicht & Alkfrei) 0,5 Ltr. / 4,9

## Weihenstephaner Braupakt

Bayrisch-Belgisches Craft beer **0,33 l**  
**3,90**

## Warme Getränke

**Espresso / Espresso macchiato**  
2,9/3,5

**Cappuccino**  
4,9

**Café Crème**  
4,8

**Seestub'n Mangopunsch 0,2**  
5,5

**Haferl Tee verschiedene Sorten**  
4,50

**Haferl Tee mit frischer Minze und Ingwer**  
5,9

## Seestub'n offene Weine (0,1/0,2 Ltr.)

**Sancerre „La Guiberté“ AOC, Alain Guénéau, Loire**  
7,9 / 11,9

**Chablis AC, Dom. Garnier & Fils, Burgund**  
7,5 / 11,9

**Lugana Gloria 62, Lombardei**  
5,9 / 8,5

**Crazy Tropez Rosé, Dom. Tropez, Cotes de Provence**  
4,7/ 7,5

**Sauvignon Blanc „Masut da Rive“, Friaul**  
6,8 / 9,8

**Primitivo Larinum IGT, Farneses Vini, Puglia**  
4,7 / 7,5

**Chardonnay „Jardin des Charmes“, Beziere**  
5,8 / 9,6

**Crianza „Il Comenge“, Ribera del Duero**  
6,9 / 11,9

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

# Seestub`n Percha



von 14.00 - 17.30  
verwöhnen wir Euch mit Pizza und  
unserem frischen Kuchen des Tages



## Vorspeisen

### Salade Chèvre

Gegrillter Ziegenkäse mit Thymian-Honig-  
Topping an Salatbouquet  
17

### Robby's Fischsuppe

Mit Safran, Kabeljau, Miesmuscheln,  
Gemüstreifen & Garnele  
17/26

## Salate

### Insalata Pollo

Salate der Saison mit gebratenen Hühnerfilet-  
Streifen, Avocado, Feta, Mandeln & Hausdressing  
19

### Tagliata von der Rinderlende

Zarte Tagliata von der Rinderlende mit Parmesan  
überbacken an knackigem Salatbouquet & Guacamole  
28

## Pure Veggi

### Ciambelle Tartufo

Trüffelkrapfen mit glasierter Rote- und  
Gelbe Beete, Wildbrokolie &  
Selleriepüree  
19

### Süßkartoffel-Curry

Gelbes Curry mit Basmati-  
Reis, frischem  
Gemüse & Süßkartoffeln  
18

### Raviolini

mit Pesto-Pinienkernen & Frischkäse gefüllt  
in Basilikumpesto, Frühlings  
zwiebeln & Kirschtomaten  
18

## Best of Pizza

### Pizza Parma & Rucola

Tomatensugo, Parmaschinken,  
Mozzarella & Rucola  
18

### Pizza Diavola

Tomatensugo, scharfe Salami,  
Peperoni & schwarzen Oliven  
15

### Pizza Pastrami

Creme- Fraiche -Tomatensugo, Mozzarella,  
Pastramischnen, Paprikawürfel, Rucola  
& Parmesanflocken  
20

## Fleischeslust

### Filetto di Manzo

medium gebratenes Rinderfilet vom  
Grill an Steinpilzrisotto, mediterranem  
Grillgemüse &  
Portweinjus  
38,5

### Rosa Gebratenes Flanksteak

an Grillgemüse,  
Gebratener Parmesan-Polenta  
& Peffersauce  
29

### Wolfsbarsch

Im ganzen Gebraten an  
Lauchgemüse  
& Rosmarinkartoffeln  
32

### Hausgemachte Nachspeisen 10,5

*Schokomouse Törtchen mit Timut-Pfeffer* und hausgemachten Kirschkompott  
*Blaubeercheesecake* mit frischen Beeren und Chasis-Sorbet

# Seestub'n Getränkekarte

## Aperitifs

### Ice Tropez (ohne Alkohol)

Sprizz mit Fleur de Brugnon, Pfirsichextrakt, frischer Minze & Sodawasser - 0,275 Ltr.  
8,9

### Campari Soda / Orange

4 cl Campari mit Soda od. Orangensaft - 0,275 Ltr.  
8,9

### Pastis de Marseille

4 cl Pastis de Marseille, 0,25 Ltr. Eiswasser  
7

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

15

## Getränke alkoholfrei

Adelholzener Mineralwasser (laut oder leise) 0,75 Ltr.  
7,5

Holunderschorle mit Holundersirup & frischer Minze 0,5 Ltr.  
6,2

Nektar-Schorlen 0,5 Ltr.  
(Apfel/Johannisbeere/Maracuja/Rhabarber)  
4,9

Tafelwasser (laut oder leise) 0,5 Ltr.  
4,4

Coka-Cola / Cola-Zero / Fanta 0,33 Ltr.  
4,8

### Granatapfel Sprizz

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

### Lavendel Sprizz

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

### Crodino Sprizz (ohne Alkohol)

Mit Corodino, Tonic & Orange  
0,275 Ltr. / 8,8

### Limoncello Sprizz

Mit Limoncello, Tonic & Prosecco, Limette & Minze  
0,275 Ltr. / 8,8

## Tegernseer Biere

(Hell, Radler, Dunkel, Pils, leichtes Helles)  
0,5 Ltr. / 4,5 (Pils 0,33 / 3,5)

**Weihenstephaner Weißbier** (Hell, Dunkel, Ruß,  
Leicht & Alkfrei) 0,5 Ltr. / 4,9

## Weihenstephaner Braupakt

Bayrisch-Belgisches Craft beer **0,33 l**  
**3,90**

## Warme Getränke

**Espresso / Espresso macchiato**  
2,9/3,5

**Cappuccino**  
4,9

**Café Crème**  
4,8

**Seestub'n Mangopunsch 0,2**  
5,5

**Haferl Tee verschiedene Sorten**  
4,50

**Haferl Tee mit frischer Minze und Ingwer**  
5,9

## Seestub'n offene Weine (0,1/0,2 Ltr.)

**Sancerre „La Guiberté“ AOC, Alain Guénéau, Loire**  
7,9 / 11,9

**Chablis AC, Dom. Garnier & Fils, Burgund**  
7,5 / 11,9

**Lugana Gloria 62, Lombardei**  
5,9 / 8,5

**Crazy Tropez Rosé, Dom. Tropez, Cotes de Provence**  
4,7/ 7,5

**Sauvignon Blanc „Masut da Rive“, Friaul**  
6,8 / 9,8

**Primitivo Larinum IGT, Farneses Vini, Puglia**  
4,7 / 7,5

**Chardonnay „Jardin des Charmes“, Beziere**  
5,8 / 9,6

**Crianza „Il Comenge“, Ribera del Duero**  
6,9 / 11,9

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

# Seestub`n Percha



von 14.00 - 17.30  
verwöhnen wir Euch mit Pizza und  
unserem frischen Kuchen des Tages



## Vorspeisen

### Salade Chèvre

Gegrillter Ziegenkäse mit Thymian-Honig-  
Topping an Salatbouquet  
17

### Robby's Fischsuppe

Mit Safran, Kabeljau, Miesmuscheln,  
Gemüstreifen & Garnele  
17/26

## Salate

### Insalata Pollo

Salate der Saison mit gebratenen Hühnerfilet-  
Streifen, Avocado, Feta, Mandeln & Hausdressing  
19

### Tagliata von der Rinderlende

Zarte Tagliata von der Rinderlende mit Parmesan  
überbacken an knackigem Salatbouquet & Guacamole  
28

## Pure Veggi

### Ciambelle Tartufo

Trüffelkrapfen mit glasierter Rote- und  
Gelbe Beete, Wildbrokolie &  
Selleriepüree  
19

### Süßkartoffel-Curry

Gelbes Curry mit Basmati-  
Reis, frischem  
Gemüse & Süßkartoffeln  
18

### Raviolini

mit Pesto-Pinienkernen & Frischkäse gefüllt  
in Basilikumpesto, Frühlings  
zwiebeln & Kirschtomaten  
18

## Best of Pizza

### Pizza Parma & Rucola

Tomatensugo, Parmaschinken,  
Mozzarella & Rucola  
18

### Pizza Diavola

Tomatensugo, scharfe Salami,  
Peperoni & schwarzen Oliven  
15

### Pizza Pastrami

Creme- Fraiche -Tomatensugo, Mozzarella,  
Pastramischinken, Paprikawürfel, Rucola  
& Parmesanflocken  
20

## Fleischeslust

### Filetto di Manzo

medium gebratenes Rinderfilet vom  
Grill an Steinpilzrisotto, mediterranem  
Grillgemüse &  
Portweinjus  
38,5

### Rosa Gebratenes Flanksteak

an Grillgemüse,  
Gebratener Parmesan-Polenta  
& Peffersauce  
29

### Wolfsbarsch

Im ganzen Gebraten an  
Lauchgemüse  
& Rosmarinkartoffeln  
32

## Hausgemachte Nachspeisen 10,5

*Schokomouse Törtchen mit Timut-Pfeffer* und hausgemachten Kirschkompott  
*Blaubeercheesecake* mit frischen Beeren und Chasis-Sorbet

# Seestub'n Getränkekarte

## Aperitifs

### Ice Tropez (ohne Alkohol)

Sprizz mit Fleur de Brugnon, Pfirsichextrakt, frischer Minze & Sodawasser - 0,275 Ltr.  
8,9

### Campari Soda / Orange

4 cl Campari mit Soda od. Orangensaft - 0,275 Ltr.  
8,9

### Pastis de Marseille

4 cl Pastis de Marseille, 0,25 Ltr. Eiswasser  
7

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

15

## Getränke alkoholfrei

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

7,5

Holunderschorle mit Holundersirup & frischer Minze 0,5 Ltr.

6,2

Nektar-Schorlen 0,5 Ltr.

(Apfel/Johannisbeere/Maracuja/Rhabarber)

4,9

Tafelwasser (laut oder leise) 0,5 Ltr.

4,4

Coka-Cola / Cola-Zero / Fanta 0,33 Ltr.

4,8

### Granatapfel Sprizz

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

### Lavendel Sprizz

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

### Crodino Sprizz (ohne Alkohol)

Mit Corodino, Tonic & Orange  
0,275 Ltr. / 8,8

### Limoncello Sprizz

Mit Limoncello, Tonic & Prosecco, Limette & Minze  
0,275 Ltr. / 8,8

## Tegernseer Biere

(Hell, Radler, Dunkel, Pils, leichtes Helles)

0,5 Ltr. / 4,5 (Pils 0,33 / 3,5)

## Weihenstephaner Weißbier (Hell, Dunkel, Ruß,

Leicht & Alkfrei) 0,5 Ltr. / 4,9

## Weihenstephaner Braupakt

Bayrisch-Belgisches Craft beer 0,33 l

3,90

## Warme Getränke

### Espresso / Espresso macchiato

2,9/3,5

### Cappuccino

4,9

### Café Crème

4,8

### Seestub'n Mangopunsch 0,2

5,5

### Haferl Tee verschiedene Sorten

4,50

### Haferl Tee mit frischer Minze und Ingwer

5,9

## Seestub'n offene Weine (0,1/0,2 Ltr.)

### Sancerre „La Guiberté“ AOC, Alain Guénéau, Loire

7,9 / 11,9

### Chablis AC, Dom. Garnier & Fils, Burgund

7,5 / 11,9

### Lugana Gloria 62, Lombardei

5,9 / 8,5

### Crazy Tropez Rosé, Dom. Tropez, Cotes de Provence

4,7/ 7,5

### Sauvignon Blanc „Masut da Rive“, Friaul

6,8 / 9,8

### Primitivo Larinum IGT, Farneses Vini, Puglia

4,7 / 7,5

### Chardonnay „Jardin des Charmes“, Beziere

5,8 / 9,6

### Crianza „Il Comenge“, Ribera del Duero

6,9 / 11,9

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

# Seestub`n Percha



von 14.00 - 17.30  
verwöhnen wir Euch mit Pizza und  
unserem frischen Kuchen des Tages



## Vorspeisen

### Salade Chèvre

Gegrillter Ziegenkäse mit Thymian-Honig-  
Topping an Salatbouquet  
17

### Robby's Fischsuppe

Mit Safran, Kabeljau, Miesmuscheln,  
Gemüwestreifen & Garnele  
17/26

## Salate

### Insalata Pollo

Salate der Saison mit gebratenen Hühnerfilet-  
Streifen, Avocado, Feta, Mandeln & Hausdressing  
19

### Tagliata von der Rinderlende

Zarte Tagliata von der Rinderlende mit Parmesan  
überbacken an knackigem Salatbouquet & Guacamole  
28

## Pure Veggi

### Ciambelle Tartufo

Trüffelkrapfen mit glasierter Rote- und  
Gelbe Beete, Wildbrokolie &  
Selleriepüree  
19

### Süßkartoffel-Curry

Gelbes Curry mit Basmati-  
Reis, frischem  
Gemüse & Süßkartoffeln  
18

### Raviolini

mit Pesto-Pinienkernen & Frischkäse gefüllt  
in Basilikumpesto, Frühlings  
zwiebeln & Kirschtomaten  
18

## Best of Pizza

### Pizza Parma & Rucola

Tomatensugo, Parmaschinken,  
Mozzarella & Rucola  
18

### Pizza Diavola

Tomatensugo, scharfe Salami,  
Peperoni & schwarzen Oliven  
15

### Pizza Pastrami

Crema-Fraiche -Tomatensugo, Mozzarella,  
Pastramischnen, Paprikawürfel, Rucola  
& Parmesanflocken  
20

## Fleischeslust

### Filetto di Manzo

medium gebratenes Rinderfilet vom  
Grill an Steinpilzrisotto, mediterranem  
Grillgemüse &  
Portweinjus  
38,5

### Rosa Gebratenes Flanksteak

an Grillgemüse,  
Gebratener Parmesan-Polenta  
& Peffersauce  
29

### Wolfsbarsch

Im ganzen Gebraten an  
Lauchgemüse  
& Rosmarinkartoffeln  
32

### Hausgemachte Nachspeisen 10,5

*Schokomouse Törtchen mit Timut-Pfeffer* und hausgemachten Kirschkompott  
*Blaubeercheesecake* mit frischen Beeren und Chasis-Sorbet

# Seestub`n Getränkekarte

## Aperitifs

### Ice Tropez (ohne Alkohol)

Sprizz mit Fleur de Brugnon, Pfirsichextrakt, frischer Minze & Sodawasser - 0,275 Ltr.  
8,9

### Campari Soda / Orange

4 cl Campari mit Soda od. Orangensaft - 0,275 Ltr.  
8,9

### Pastis de Marseille

4 cl Pastis de Marseille, 0,25 Ltr. Eiswasser  
7

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

15

## Getränke alkoholfrei

Adelholzener Mineralwasser (laut oder leise) 0,75 Ltr.  
7,5

Holunderschorle mit Holundersirup & frischer Minze 0,5 Ltr.  
6,2

Nektar-Schorlen 0,5 Ltr.  
(Apfel/Johannisbeere/Maracuja/Rhabarber)  
4,9

Tafelwasser (laut oder leise) 0,5 Ltr.  
4,4

Coka-Cola / Cola-Zero / Fanta 0,33 Ltr.  
4,8

### Granatapfel Sprizz

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

### Lavendel Sprizz

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

### Crodino Sprizz (ohne Alkohol)

Mit Corodino, Tonic & Orange  
0,275 Ltr. / 8,8

### Limoncello Sprizz

Mit Limoncello, Tonic & Prosecco, Limette & Minze  
0,275 Ltr. / 8,8

## Tegernseer Biere

(Hell, Radler, Dunkel, Pils, leichtes Helles)  
0,5 Ltr. / 4,5 (Pils 0,33 / 3,5)

**Weihenstephaner Weiß Bier** (Hell, Dunkel, Ruß,  
Leicht & Alkfrei) 0,5 Ltr. / 4,9

## Weihenstephaner Braupakt

Bayrisch-Belgisches Craft beer **0,33 l**  
**3,90**

## Warme Getränke

**Espresso / Espresso macchiato**  
2,9/3,5

**Cappuccino**  
4,9

**Café Crème**  
4,8

**Seestub`n Mangopunsch 0,2**  
5,5

**Haferl Tee verschiedene Sorten**  
4,50

**Haferl Tee mit frischer Minze und Ingwer**  
5,9

## Seestub`n offene Weine (0,1/0,2 Ltr.)

**Sancerre „La Guiberté“ AOC, Alain Guenau, Loire**  
7,9 / 11,9

**Chablis AC, Dom. Garnier & Fils, Burgund**  
7,5 / 11,9

**Lugana Gloria 62, Lombardei**  
5,9 / 8,5

**Crazy Tropez Rosé, Dom. Tropez, Cotes de Provence**  
4,7/ 7,5

**Sauvignon Blanc „Masut da Rive“, Friaul**  
6,8 / 9,8

**Primitivo Larinum IGT, Farneses Vini, Puglia**  
4,7 / 7,5

**Chardonnay „Jardin des Charmes“, Beziers**  
5,8 / 9,6

**Crianza „Il Comenge“, Ribera del Duero**  
6,9 / 11,9

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

# Seestub`n Percha



von 14.00 - 17.30  
verwöhnen wir Euch mit Pizza und  
unserem frischen Kuchen des Tages



## Vorspeisen

### Salade Chèvre

Gegrillter Ziegenkäse mit Thymian-Honig-  
Topping an Salatbouquet  
17

### Robby's Fischsuppe

Mit Safran, Kabeljau, Miesmuscheln,  
Gemüwestreifen & Garnele  
17/26

## Salate

### Insalata Pollo

Salate der Saison mit gebratenen Hühnerfilet-  
Streifen, Avocado, Feta, Mandeln & Hausdressing  
19

### Tagliata von der Rinderlende

Zarte Tagliata von der Rinderlende mit Parmesan  
überbacken an knackigem Salatbouquet & Guacamole  
28

## Pure Veggi

### Ciambelle Tartufo

Trüffelkrapfen mit glasierter Rote- und  
Gelbe Beete, Wildbrokolie &  
Selleriepüree  
19

### Süßkartoffel-Curry

Gelbes Curry mit Basmati-  
Reis, frischem  
Gemüse & Süßkartoffeln  
18

### Raviolini

mit Pesto-Pinienkernen & Frischkäse gefüllt  
in Basilikumpesto, Frühlings  
zwiebeln & Kirschtomaten  
18

## Best of Pizza

### Pizza Parma & Rucola

Tomatensugo, Parmaschinken,  
Mozzarella & Rucola  
18

### Pizza Diavola

Tomatensugo, scharfe Salami,  
Peperoni & schwarzen Oliven  
15

### Pizza Pastrami

Creme- Fraiche -Tomatensugo, Mozzarella,  
Pastramischnen, Paprikawürfel, Rucola  
& Parmesanflocken  
20

## Fleischeslust

### Filetto di Manzo

medium gebratenes Rinderfilet vom  
Grill an Steinpilzrisotto, mediterranem  
Grillgemüse &  
Portweinjus  
38,5

### Rosa Gebratenes Flanksteak

an Grillgemüse,  
Gebratener Parmesan-Polenta  
& Peffersauce  
29

### Wolfsbarsch

Im ganzen Gebraten an  
Lauchgemüse  
& Rosmarinkartoffeln  
32

### Hausgemachte Nachspeisen 10,5

*Schokomouse Törtchen mit Timut-Pfeffer* und hausgemachten Kirschkompott  
*Blaubeercheesecake* mit frischen Beeren und Chasis-Sorbet

# Seestub'n Getränkekarte

## Aperitifs

### Ice Tropez (ohne Alkohol)

Sprizz mit Fleur de Brugnon, Pfirsichextrakt, frischer Minze & Sodawasser - 0,275 Ltr.  
8,9

### Campari Soda / Orange

4 cl Campari mit Soda od. Orangensaft - 0,275 Ltr.  
8,9

### Pastis de Marseille

4 cl Pastis de Marseille, 0,25 Ltr. Eiswasser  
7

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

15

## Getränke alkoholfrei

Adelholzener Mineralwasser (laut oder leise) 0,75 Ltr.  
7,5

Holunderschorle mit Holundersirup & frischer Minze 0,5 Ltr.  
6,2

Nektar-Schorlen 0,5 Ltr.  
(Apfel/Johannisbeere/Maracuja/Rhabarber)  
4,9

Tafelwasser (laut oder leise) 0,5 Ltr.  
4,4

Coka-Cola / Cola-Zero / Fanta 0,33 Ltr.  
4,8

### Granatapfel Sprizz

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

### Lavendel Sprizz

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

### Crodino Sprizz (ohne Alkohol)

Mit Corodino, Tonic & Orange  
0,275 Ltr. / 8,8

### Limoncello Sprizz

Mit Limoncello, Tonic & Prosecco, Limette & Minze  
0,275 Ltr. / 8,8

## Tegernseer Biere

(Hell, Radler, Dunkel, Pils, leichtes Helles)  
0,5 Ltr. / 4,5 (Pils 0,33 / 3,5)

**Weihenstephaner Weißbier** (Hell, Dunkel, Ruß,  
Leicht & Alkfrei) 0,5 Ltr. / 4,9

## Weihenstephaner Braupakt

Bayrisch-Belgisches Craft beer **0,33 l**  
**3,90**

## Warme Getränke

**Espresso / Espresso macchiato**  
2,9/3,5

**Cappuccino**  
4,9

**Café Crème**  
4,8

**Seestub'n Mangopunsch 0,2**  
5,5

**Haferl Tee verschiedene Sorten**  
4,50

**Haferl Tee mit frischer Minze und Ingwer**  
5,9

## Seestub'n offene Weine (0,1/0,2 Ltr.)

**Sancerre „La Guiberté“ AOC, Alain Guénéau, Loire**  
7,9 / 11,9

**Chablis AC, Dom. Garnier & Fils, Burgund**  
7,5 / 11,9

**Lugana Gloria 62, Lombardei**  
5,9 / 8,5

**Crazy Tropez Rosé, Dom. Tropez, Cotes de Provence**  
4,7/ 7,5

**Sauvignon Blanc „Masut da Rive“, Friaul**  
6,8 / 9,8

**Primitivo Larinum IGT, Farneses Vini, Puglia**  
4,7 / 7,5

**Chardonnay „Jardin des Charmes“, Beziers**  
5,8 / 9,6

**Crianza „Il Comenge“, Ribera del Duero**  
6,9 / 11,9

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

# Seestub`n Percha



von 14.00 - 17.30  
verwöhnen wir Euch mit Pizza und  
unserem frischen Kuchen des Tages



## Vorspeisen

### Salade Chèvre

Gegrillter Ziegenkäse mit Thymian-Honig-  
Topping an Salatbouquet  
17

### Robby's Fischsuppe

Mit Safran, Kabeljau, Miesmuscheln,  
Gemüwestreifen & Garnele  
17/26

## Salate

### Insalata Pollo

Salate der Saison mit gebratenen Hühnerfilet-  
Streifen, Avocado, Feta, Mandeln & Hausdressing  
19

### Tagliata von der Rinderlende

Zarte Tagliata von der Rinderlende mit Parmesan  
überbacken an knackigem Salatbouquet & Guacamole  
28

## Pure Veggi

### Ciambelle Tartufo

Trüffelkrapfen mit glasierter Rote- und  
Gelbe Beete, Wildbrokolie &  
Selleriepüree  
19

### Süßkartoffel-Curry

Gelbes Curry mit Basmati-  
Reis, frischem  
Gemüse & Süßkartoffeln  
18

### Raviolini

mit Pesto-Pinienkernen & Frischkäse gefüllt  
in Basilikumpesto, Frühlings  
zwiebeln & Kirschtomaten  
18

## Best of Pizza

### Pizza Parma & Rucola

Tomatensugo, Parmaschinken,  
Mozzarella & Rucola  
18

### Pizza Diavola

Tomatensugo, scharfe Salami,  
Peperoni & schwarzen Oliven  
15

### Pizza Pastrami

Creme- Fraiche -Tomatensugo, Mozzarella,  
Pastramischnen, Paprikawürfel, Rucola  
& Parmesanflocken  
20

## Fleischeslust

### Filetto di Manzo

medium gebratenes Rinderfilet vom  
Grill an Steinpilzrisotto, mediterranem  
Grillgemüse &  
Portweinjus  
38,5

### Rosa Gebratenes Flanksteak

an Grillgemüse,  
Gebratener Parmesan-Polenta  
& Peffersauce  
29

### Wolfsbarsch

Im ganzen Gebraten an  
Lauchgemüse  
& Rosmarinkartoffeln  
32

### Hausgemachte Nachspeisen 10,5

*Schokomouse Törtchen mit Timut-Pfeffer* und hausgemachten Kirschkompott  
*Blaubeercheesecake* mit frischen Beeren und Chasis-Sorbet

# Seestub'n Getränkekarte

## Aperitifs

### Ice Tropez (ohne Alkohol)

Sprizz mit Fleur de Brugnon, Pfirsichextrakt, frischer Minze & Sodawasser - 0,275 Ltr.  
8,9

### Campari Soda / Orange

4 cl Campari mit Soda od. Orangensaft - 0,275 Ltr.  
8,9

### Pastis de Marseille

4 cl Pastis de Marseille, 0,25 Ltr. Eiswasser  
7

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

15

### Granatapfel Sprizz

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

### Lavendel Sprizz

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

### Crodino Sprizz (ohne Alkohol)

Mit Corodino, Tonic & Orange  
0,275 Ltr. / 8,8

### Limoncello Sprizz

Mit Limoncello, Tonic & Prosecco, Limette & Minze  
0,275 Ltr. / 8,8

## Getränke alkoholfrei

Adelholzener Mineralwasser (laut oder leise) 0,75 Ltr.  
7,5

Holunderschorle mit Holundersirup & frischer Minze 0,5 Ltr.  
6,2

Nektar-Schorlen 0,5 Ltr.  
(Apfel/Johannisbeere/Maracuja/Rhabarber)  
4,9

Tafelwasser (laut oder leise) 0,5 Ltr.  
4,4

Coka-Cola / Cola-Zero / Fanta 0,33 Ltr.  
4,8

## Tegernseer Biere

(Hell, Radler, Dunkel, Pils, leichtes Helles)  
0,5 Ltr. / 4,5 (Pils 0,33 / 3,5)

**Weihenstephaner Weißbier** (Hell, Dunkel, Ruß,  
Leicht & Alkfrei) 0,5 Ltr. / 4,9

## Weihenstephaner Braupakt

Bayrisch-Belgisches Craft beer **0,33 l**  
**3,90**

## Warme Getränke

**Espresso / Espresso macchiato**  
2,9/3,5

**Cappuccino**  
4,9

**Café Crème**  
4,8

**Seestub'n Mangopunsch 0,2**  
5,5

**Haferl Tee verschiedene Sorten**  
4,50

**Haferl Tee mit frischer Minze und Ingwer**  
5,9

## Seestub'n offene Weine (0,1/0,2 Ltr.)

**Sancerre „La Guiberté“ AOC, Alain Guénéau, Loire**  
7,9 / 11,9

**Chablis AC, Dom. Garnier & Fils, Burgund**  
7,5 / 11,9

**Lugana Gloria 62, Lombardei**  
5,9 / 8,5

**Crazy Tropez Rosé, Dom. Tropez, Cotes de Provence**  
4,7/ 7,5

**Sauvignon Blanc „Masut da Rive“, Friaul**  
6,8 / 9,8

**Primitivo Larinum IGT, Farneses Vini, Puglia**  
4,7 / 7,5

**Chardonnay „Jardin des Charmes“, Beziere**  
5,8 / 9,6

**Crianza „Il Comenge“, Ribera del Duero**  
6,9 / 11,9

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

# Seestub`n Percha



von 14.00 - 17.30  
verwöhnen wir Euch mit Pizza und  
unserem frischen Kuchen des Tages



## Vorspeisen

### Salade Chèvre

Gegrillter Ziegenkäse mit Thymian-Honig-  
Topping an Salatbouquet  
17

### Robby's Fischsuppe

Mit Safran, Kabeljau, Miesmuscheln,  
Gemüstreifen & Garnele  
17/26

## Salate

### Insalata Pollo

Salate der Saison mit gebratenen Hühnerfilet-  
Streifen, Avocado, Feta, Mandeln & Hausdressing  
19

### Tagliata von der Rinderlende

Zarte Tagliata von der Rinderlende mit Parmesan  
überbacken an knackigem Salatbouquet & Guacamole  
28

## Pure Veggi

### Ciambelle Tartufo

Trüffelkrapfen mit glasierter Rote- und  
Gelbe Beete, Wildbrokolie &  
Selleriepüree  
19

### Süßkartoffel-Curry

Gelbes Curry mit Basmati-  
Reis, frischem  
Gemüse & Süßkartoffeln  
18

### Raviolini

mit Pesto-Pinienkernen & Frischkäse gefüllt  
in Basilikumpesto, Frühlings  
zwiebeln & Kirschtomaten  
18

## Best of Pizza

### Pizza Parma & Rucola

Tomatensugo, Parmaschinken,  
Mozzarella & Rucola  
18

### Pizza Diavola

Tomatensugo, scharfe Salami,  
Peperoni & schwarzen Oliven  
15

### Pizza Pastrami

Creme- Fraiche -Tomatensugo, Mozzarella,  
Pastramischinken, Paprikawürfel, Rucola  
& Parmesanflocken  
20

## Fleischeslust

### Filetto di Manzo

medium gebratenes Rinderfilet vom  
Grill an Steinpilzrisotto, mediterranem  
Grillgemüse &  
Portweinjus  
38,5

### Rosa Gebratenes Flanksteak

an Grillgemüse,  
Gebratener Parmesan-Polenta  
& Peffersauce  
29

### Wolfsbarsch

Im ganzen Gebraten an  
Lauchgemüse  
& Rosmarinkartoffeln  
32

### Hausgemachte Nachspeisen 10,5

*Schokomouse Törtchen mit Timut-Pfeffer* und hausgemachten Kirschkompott  
*Blaubeercheesecake* mit frischen Beeren und Chasis-Sorbet

# Seestub'n Getränkekarte

## Aperitifs

### Ice Tropez (ohne Alkohol)

Sprizz mit Fleur de Brugnon, Pfirsichextrakt, frischer Minze & Sodawasser - 0,275 Ltr.  
8,9

### Campari Soda / Orange

4 cl Campari mit Soda od. Orangensaft - 0,275 Ltr.  
8,9

### Pastis de Marseille

4 cl Pastis de Marseille, 0,25 Ltr. Eiswasser  
7

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

15

## Getränke alkoholfrei

Adelholzener Mineralwasser (laut oder leise) 0,75 Ltr.  
7,5

Holunderschorle mit Holundersirup & frischer Minze 0,5 Ltr.  
6,2

Nektar-Schorlen 0,5 Ltr.  
(Apfel/Johannisbeere/Maracuja/Rhabarber)  
4,9

Tafelwasser (laut oder leise) 0,5 Ltr.  
4,4

Coka-Cola / Cola-Zero / Fanta 0,33 Ltr.  
4,8

### Granatapfel Sprizz

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

### Lavendel Sprizz

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

### Crodino Sprizz (ohne Alkohol)

Mit Corodino, Tonic & Orange  
0,275 Ltr. / 8,8

### Limoncello Sprizz

Mit Limoncello, Tonic & Prosecco, Limette & Minze  
0,275 Ltr. / 8,8

## Tegernseer Biere

(Hell, Radler, Dunkel, Pils, leichtes Helles)  
0,5 Ltr. / 4,5 (Pils 0,33 / 3,5)

**Weihenstephaner Weißbier** (Hell, Dunkel, Ruß,  
Leicht & Alkfrei) 0,5 Ltr. / 4,9

## Weihenstephaner Braupakt

Bayrisch-Belgisches Craft beer **0,33 l**  
**3,90**

## Warme Getränke

**Espresso / Espresso macchiato**  
2,9/3,5

**Cappuccino**  
4,9

**Café Crème**  
4,8

**Seestub'n Mangopunsch 0,2**  
5,5

**Haferl Tee verschiedene Sorten**  
4,50

**Haferl Tee mit frischer Minze und Ingwer**  
5,9

## Seestub'n offene Weine (0,1/0,2 Ltr.)

**Sancerre „La Guiberté“ AOC, Alain Guénéau, Loire**  
7,9 / 11,9

**Chablis AC, Dom. Garnier & Fils, Burgund**  
7,5 / 11,9

**Lugana Gloria 62, Lombardei**  
5,9 / 8,5

**Crazy Tropez Rosé, Dom. Tropez, Cotes de Provence**  
4,7/ 7,5

**Sauvignon Blanc „Masut da Rive“, Friaul**  
6,8 / 9,8

**Primitivo Larinum IGT, Farneses Vini, Puglia**  
4,7 / 7,5

**Chardonnay „Jardin des Charmes“, Beziere**  
5,8 / 9,6

**Crianza „Il Comenge“, Ribera del Duero**  
6,9 / 11,9

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

# Seestub`n Percha



von 14.00 - 17.30  
verwöhnen wir Euch mit Pizza und  
unserem frischen Kuchen des Tages



## Vorspeisen

### Salade Chèvre

Gegrillter Ziegenkäse mit Thymian-Honig-  
Topping an Salatbouquet  
17

### Robby's Fischsuppe

Mit Safran, Kabeljau, Miesmuscheln,  
Gemüstreifen & Garnele  
17/26

## Salate

### Insalata Pollo

Salate der Saison mit gebratenen Hühnerfilet-  
Streifen, Avocado, Feta, Mandeln & Hausdressing  
19

### Tagliata von der Rinderlende

Zarte Tagliata von der Rinderlende mit Parmesan  
überbacken an knackigem Salatbouquet & Guacamole  
28

## Pure Veggi

### Ciambelle Tartufo

Trüffelkrapfen mit glasierter Rote- und  
Gelbe Beete, Wildbrokolie &  
Selleriepüree  
19

### Süßkartoffel-Curry

Gelbes Curry mit Basmati-  
Reis, frischem  
Gemüse & Süßkartoffeln  
18

### Raviolini

mit Pesto-Pinienkernen & Frischkäse gefüllt  
in Basilikumpesto, Frühlings  
zwiebeln & Kirschtomaten  
18

## Best of Pizza

### Pizza Parma & Rucola

Tomatensugo, Parmaschinken,  
Mozzarella & Rucola  
18

### Pizza Diavola

Tomatensugo, scharfe Salami,  
Peperoni & schwarzen Oliven  
15

### Pizza Pastrami

Creme- Fraiche -Tomatensugo, Mozzarella,  
Pastramischinken, Paprikawürfel, Rucola  
& Parmesanflocken  
20

## Fleischeslust

### Filetto di Manzo

medium gebratenes Rinderfilet vom  
Grill an Steinpilzrisotto, mediterranem  
Grillgemüse &  
Portweinjus  
38,5

### Rosa Gebratenes Flanksteak

an Grillgemüse,  
Gebratener Parmesan-Polenta  
& Peffersauce  
29

### Wolfsbarsch

Im ganzen Gebraten an  
Lauchgemüse  
& Rosmarinkartoffeln  
32

### Hausgemachte Nachspeisen 10,5

*Schokomouse Törtchen mit Timut-Pfeffer* und hausgemachten Kirschkompott  
*Blaubeercheesecake* mit frischen Beeren und Chasis-Sorbet

# Seestub'n Getränkekarte

## Aperitifs

### Ice Tropez (ohne Alkohol)

Sprizz mit Fleur de Brugnon, Pfirsichextrakt, frischer Minze & Sodawasser - 0,275 Ltr.  
8,9

### Campari Soda / Orange

4 cl Campari mit Soda od. Orangensaft - 0,275 Ltr.  
8,9

### Pastis de Marseille

4 cl Pastis de Marseille, 0,25 Ltr. Eiswasser  
7

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

15

### Granatapfel Sprizz

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

### Lavendel Sprizz

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

### Crodino Sprizz (ohne Alkohol)

Mit Corodino, Tonic & Orange  
0,275 Ltr. / 8,8

### Limoncello Sprizz

Mit Limoncello, Tonic & Prosecco, Limette & Minze  
0,275 Ltr. / 8,8

## Getränke alkoholfrei

Adelholzener Mineralwasser (laut oder leise) 0,75 Ltr.  
7,5

Holunderschorle mit Holundersirup & frischer Minze 0,5 Ltr.  
6,2

Nektar-Schorlen 0,5 Ltr.  
(Apfel/Johannisbeere/Maracuja/Rhabarber)  
4,9

Tafelwasser (laut oder leise) 0,5 Ltr.  
4,4

Coka-Cola / Cola-Zero / Fanta 0,33 Ltr.  
4,8

## Tegernseer Biere

(Hell, Radler, Dunkel, Pils, leichtes Helles)  
0,5 Ltr. / 4,5 (Pils 0,33 / 3,5)

**Weihenstephaner Weißbier** (Hell, Dunkel, Ruß,  
Leicht & Alkfrei) 0,5 Ltr. / 4,9

## Weihenstephaner Braupakt

Bayrisch-Belgisches Craft beer **0,33 l**  
**3,90**

## Warme Getränke

**Espresso / Espresso macchiato**  
2,9/3,5

**Cappuccino**  
4,9

**Café Crème**  
4,8

**Seestub'n Mangopunsch 0,2**  
5,5

**Haferl Tee verschiedene Sorten**  
4,50

**Haferl Tee mit frischer Minze und Ingwer**  
5,9

## Seestub'n offene Weine (0,1/0,2 Ltr.)

**Sancerre „La Guiberté“ AOC, Alain Guénéau, Loire**  
7,9 / 11,9

**Chablis AC, Dom. Garnier & Fils, Burgund**  
7,5 / 11,9

**Lugana Gloria 62, Lombardei**  
5,9 / 8,5

**Crazy Tropez Rosé, Dom. Tropez, Cotes de Provence**  
4,7/ 7,5

**Sauvignon Blanc „Masut da Rive“, Friaul**  
6,8 / 9,8

**Primitivo Larinum IGT, Farneses Vini, Puglia**  
4,7 / 7,5

**Chardonnay „Jardin des Charmes“, Beziers**  
5,8 / 9,6

**Crianza „Il Comenge“, Ribera del Duero**  
6,9 / 11,9

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

# Seestub`n Percha



von 14.00 - 17.30  
verwöhnen wir Euch mit Pizza und  
unserem frischen Kuchen des Tages



## Vorspeisen

### Salade Chèvre

Gegrillter Ziegenkäse mit Thymian-Honig-  
Topping an Salatbouquet  
17

### Robby's Fischsuppe

Mit Safran, Kabeljau, Miesmuscheln,  
Gemüwestreifen & Garnele  
17/26

## Salate

### Insalata Pollo

Salate der Saison mit gebratenen Hühnerfilet-  
Streifen, Avocado, Feta, Mandeln & Hausdressing  
19

### Tagliata von der Rinderlende

Zarte Tagliata von der Rinderlende mit Parmesan  
überbacken an knackigem Salatbouquet & Guacamole  
28

## Pure Veggi

### Ciambelle Tartufo

Trüffelkrapfen mit glasierter Rote- und  
Gelbe Beete, Wildbrokolie &  
Selleriepüree  
19

### Süßkartoffel-Curry

Gelbes Curry mit Basmati-  
Reis, frischem  
Gemüse & Süßkartoffeln  
18

### Raviolini

mit Pesto-Pinienkernen & Frischkäse gefüllt  
in Basilikumpesto, Frühlings  
zwiebeln & Kirschtomaten  
18

## Best of Pizza

### Pizza Parma & Rucola

Tomatensugo, Parmaschinken,  
Mozzarella & Rucola  
18

### Pizza Diavola

Tomatensugo, scharfe Salami,  
Peperoni & schwarzen Oliven  
15

### Pizza Pastrami

Creme- Fraiche -Tomatensugo, Mozzarella,  
Pastramischinken, Paprikawürfel, Rucola  
& Parmesanflocken  
20

## Fleischeslust

### Filetto di Manzo

medium gebratenes Rinderfilet vom  
Grill an Steinpilzrisotto, mediterranem  
Grillgemüse &  
Portweinjus  
38,5

### Rosa Gebratenes Flanksteak

an Grillgemüse,  
Gebratener Parmesan-Polenta  
& Peffersauce  
29

### Wolfsbarsch

Im ganzen Gebraten an  
Lauchgemüse  
& Rosmarinkartoffeln  
32

### Hausgemachte Nachspeisen 10,5

*Schokomouse Törtchen mit Timut-Pfeffer* und hausgemachten Kirschkompott  
*Blaubeercheesecake* mit frischen Beeren und Chasis-Sorbet

# Seestub'n Getränkekarte

## Aperitifs

### Ice Tropez (ohne Alkohol)

Sprizz mit Fleur de Brugnon, Pfirsichextrakt, frischer Minze & Sodawasser - 0,275 Ltr.  
8,9

### Campari Soda / Orange

4 cl Campari mit Soda od. Orangensaft - 0,275 Ltr.  
8,9

### Pastis de Marseille

4 cl Pastis de Marseille, 0,25 Ltr. Eiswasser  
7

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

15

### Granatapfel Sprizz

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

### Lavendel Sprizz

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

### Crodino Sprizz (ohne Alkohol)

Mit Corodino, Tonic & Orange  
0,275 Ltr. / 8,8

### Limoncello Sprizz

Mit Limoncello, Tonic & Prosecco, Limette & Minze  
0,275 Ltr. / 8,8

## Getränke alkoholfrei

Adelholzener Mineralwasser (laut oder leise) 0,75 Ltr.  
7,5

Holunderschorle mit Holundersirup & frischer Minze 0,5 Ltr.  
6,2

Nektar-Schorlen 0,5 Ltr.  
(Apfel/Johannisbeere/Maracuja/Rhabarber)  
4,9

Tafelwasser (laut oder leise) 0,5 Ltr.  
4,4

Coka-Cola / Cola-Zero / Fanta 0,33 Ltr.  
4,8

## Tegernseer Biere

(Hell, Radler, Dunkel, Pils, leichtes Helles)  
0,5 Ltr. / 4,5 (Pils 0,33 / 3,5)

**Weihenstephaner Weißbier** (Hell, Dunkel, Ruß,  
Leicht & Alkfrei) 0,5 Ltr. / 4,9

## Weihenstephaner Braupakt

Bayrisch-Belgisches Craft beer **0,33 l**  
**3,90**

## Warme Getränke

**Espresso / Espresso macchiato**  
2,9/3,5

**Cappuccino**  
4,9

**Café Crème**  
4,8

**Seestub'n Mangopunsch 0,2**  
5,5

**Haferl Tee verschiedene Sorten**  
4,50

**Haferl Tee mit frischer Minze und Ingwer**  
5,9

## Seestub'n offene Weine (0,1/0,2 Ltr.)

**Sancerre „La Guiberté“ AOC, Alain Guénéau, Loire**  
7,9 / 11,9

**Chablis AC, Dom. Garnier & Fils, Burgund**  
7,5 / 11,9

**Lugana Gloria 62, Lombardei**  
5,9 / 8,5

**Crazy Tropez Rosé, Dom. Tropez, Cotes de Provence**  
4,7/ 7,5

**Sauvignon Blanc „Masut da Rive“, Friaul**  
6,8 / 9,8

**Primitivo Larinum IGT, Farneses Vini, Puglia**  
4,7 / 7,5

**Chardonnay „Jardin des Charmes“, Beziers**  
5,8 / 9,6

**Crianza „Il Comenge“, Ribera del Duero**  
6,9 / 11,9

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

# Seestub`n Percha



von 14.00 - 17.30  
verwöhnen wir Euch mit Pizza und  
unserem frischen Kuchen des Tages



## Vorspeisen

### Salade Chèvre

Gegrillter Ziegenkäse mit Thymian-Honig-  
Topping an Salatbouquet  
17

### Robby's Fischsuppe

Mit Safran, Kabeljau, Miesmuscheln,  
Gemüwestreifen & Garnele  
17/26

## Salate

### Insalata Pollo

Salate der Saison mit gebratenen Hühnerfilet-  
Streifen, Avocado, Feta, Mandeln & Hausdressing  
19

### Tagliata von der Rinderlende

Zarte Tagliata von der Rinderlende mit Parmesan  
überbacken an knackigem Salatbouquet & Guacamole  
28

## Pure Veggi

### Ciambelle Tartufo

Trüffelkrapfen mit glasierter Rote- und  
Gelbe Beete, Wildbrokolie &  
Selleriepüree  
19

### Süßkartoffel-Curry

Gelbes Curry mit Basmati-  
Reis, frischem  
Gemüse & Süßkartoffeln  
18

### Raviolini

mit Pesto-Pinienkernen & Frischkäse gefüllt  
in Basilikumpesto, Frühlings  
zwiebeln & Kirschtomaten  
18

## Best of Pizza

### Pizza Parma & Rucola

Tomatensugo, Parmaschinken,  
Mozzarella & Rucola  
18

### Pizza Diavola

Tomatensugo, scharfe Salami,  
Peperoni & schwarzen Oliven  
15

### Pizza Pastrami

Creme- Fraiche -Tomatensugo, Mozzarella,  
Pastramischnen, Paprikawürfel, Rucola  
& Parmesanflocken  
20

## Fleischeslust

### Filetto di Manzo

medium gebratenes Rinderfilet vom  
Grill an Steinpilzrisotto, mediterranem  
Grillgemüse &  
Portweinjus  
38,5

### Rosa Gebratenes Flanksteak

an Grillgemüse,  
Gebratener Parmesan-Polenta  
& Peffersauce  
29

### Wolfsbarsch

Im ganzen Gebraten an  
Lauchgemüse  
& Rosmarinkartoffeln  
32

### Hausgemachte Nachspeisen 10,5

*Schokomouse Törtchen mit Timut-Pfeffer* und hausgemachten Kirschkompott  
*Blaubeercheesecake* mit frischen Beeren und Chasis-Sorbet

# Seestub'n Getränkekarte

## Aperitifs

### Ice Tropez (ohne Alkohol)

Sprizz mit Fleur de Brugnon, Pfirsichextrakt, frischer Minze & Sodawasser - 0,275 Ltr.  
8,9

### Campari Soda / Orange

4 cl Campari mit Soda od. Orangensaft - 0,275 Ltr.  
8,9

### Pastis de Marseille

4 cl Pastis de Marseille, 0,25 Ltr. Eiswasser  
7

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

15

### Granatapfel Sprizz

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

### Lavendel Sprizz

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

### Crodino Sprizz (ohne Alkohol)

Mit Corodino, Tonic & Orange  
0,275 Ltr. / 8,8

### Limoncello Sprizz

Mit Limoncello, Tonic & Prosecco, Limette & Minze  
0,275 Ltr. / 8,8

## Getränke alkoholfrei

Adelholzener Mineralwasser (laut oder leise) 0,75 Ltr.  
7,5

Holunderschorle mit Holundersirup & frischer Minze 0,5 Ltr.  
6,2

Nektar-Schorlen 0,5 Ltr.  
(Apfel/Johannisbeere/Maracuja/Rhabarber)  
4,9

Tafelwasser (laut oder leise) 0,5 Ltr.  
4,4

Coka-Cola / Cola-Zero / Fanta 0,33 Ltr.  
4,8

## Tegernseer Biere

(Hell, Radler, Dunkel, Pils, leichtes Helles)  
0,5 Ltr. / 4,5 (Pils 0,33 / 3,5)

**Weihenstephaner Weißbier** (Hell, Dunkel, Ruß,  
Leicht & Alkfrei) 0,5 Ltr. / 4,9

## Weihenstephaner Braupakt

Bayrisch-Belgisches Craft beer **0,33 l**  
**3,90**

## Warme Getränke

**Espresso / Espresso macchiato**  
2,9/3,5

**Cappuccino**  
4,9

**Café Crème**  
4,8

**Seestub'n Mangopunsch 0,2**  
5,5

**Haferl Tee verschiedene Sorten**  
4,50

**Haferl Tee mit frischer Minze und Ingwer**  
5,9

## Seestub'n offene Weine (0,1/0,2 Ltr.)

**Sancerre „La Guiberté“ AOC, Alain Guénéau, Loire**  
7,9 / 11,9

**Chablis AC, Dom. Garnier & Fils, Burgund**  
7,5 / 11,9

**Lugana Gloria 62, Lombardei**  
5,9 / 8,5

**Crazy Tropez Rosé, Dom. Tropez, Cotes de Provence**  
4,7/ 7,5

**Sauvignon Blanc „Masut da Rive“, Friaul**  
6,8 / 9,8

**Primitivo Larinum IGT, Farneses Vini, Puglia**  
4,7 / 7,5

**Chardonnay „Jardin des Charmes“, Beziere**  
5,8 / 9,6

**Crianza „Il Comenge“, Ribera del Duero**  
6,9 / 11,9

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

# Seestub`n Percha



von 14.00 - 17.30  
verwöhnen wir Euch mit Pizza und  
unserem frischen Kuchen des Tages



## Vorspeisen

### Salade Chèvre

Gegrillter Ziegenkäse mit Thymian-Honig-  
Topping an Salatbouquet  
17

### Robby's Fischsuppe

Mit Safran, Kabeljau, Miesmuscheln,  
Gemüstreifen & Garnele  
17/26

## Salate

### Insalata Pollo

Salate der Saison mit gebratenen Hühnerfilet-  
Streifen, Avocado, Feta, Mandeln & Hausdressing  
19

### Tagliata von der Rinderlende

Zarte Tagliata von der Rinderlende mit Parmesan  
überbacken an knackigem Salatbouquet & Guacamole  
28

## Pure Veggi

### Ciambelle Tartufo

Trüffelkrapfen mit glasierter Rote- und  
Gelbe Beete, Wildbrokolie &  
Selleriepüree  
19

### Süßkartoffel-Curry

Gelbes Curry mit Basmati-  
Reis, frischem  
Gemüse & Süßkartoffeln  
18

### Raviolini

mit Pesto-Pinienkernen & Frischkäse gefüllt  
in Basilikumpesto, Frühlings  
zwiebeln & Kirschtomaten  
18

## Best of Pizza

### Pizza Parma & Rucola

Tomatensugo, Parmaschinken,  
Mozzarella & Rucola  
18

### Pizza Diavola

Tomatensugo, scharfe Salami,  
Peperoni & schwarzen Oliven  
15

### Pizza Pastrami

Creme- Fraiche -Tomatensugo, Mozzarella,  
Pastramischnen, Paprikawürfel, Rucola  
& Parmesanflocken  
20

## Fleischeslust

### Filetto di Manzo

medium gebratenes Rinderfilet vom  
Grill an Steinpilzrisotto, mediterranem  
Grillgemüse &  
Portweinjus  
38,5

### Rosa Gebratenes Flanksteak

an Grillgemüse,  
Gebratener Parmesan-Polenta  
& Peffersauce  
29

### Wolfsbarsch

Im ganzen Gebraten an  
Lauchgemüse  
& Rosmarinkartoffeln  
32

### Hausgemachte Nachspeisen 10,5

*Schokomouse Törtchen mit Timut-Pfeffer* und hausgemachten Kirschkompott  
*Blaubeercheesecake* mit frischen Beeren und Chasis-Sorbet

# Seestub`n Getränkekarte

## Aperitifs

### Ice Tropez (ohne Alkohol)

Sprizz mit Fleur de Brugnon, Pfirsichextrakt, frischer Minze & Sodawasser - 0,275 Ltr.  
8,9

### Campari Soda / Orange

4 cl Campari mit Soda od. Orangensaft - 0,275 Ltr.  
8,9

### Pastis de Marseille

4 cl Pastis de Marseille, 0,25 Ltr. Eiswasser  
7

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

15

## Getränke alkoholfrei

Adelholzener Mineralwasser (laut oder leise) 0,75 Ltr.  
7,5

Holunderschorle mit Holundersirup & frischer Minze 0,5 Ltr.  
6,2

Nektar-Schorlen 0,5 Ltr.  
(Apfel/Johannisbeere/Maracuja/Rhabarber)  
4,9

Tafelwasser (laut oder leise) 0,5 Ltr.  
4,4

Coka-Cola / Cola-Zero / Fanta 0,33 Ltr.  
4,8

### Granatapfel Sprizz

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

### Lavendel Sprizz

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

### Crodino Sprizz (ohne Alkohol)

Mit Corodino, Tonic & Orange  
0,275 Ltr. / 8,8

### Limoncello Sprizz

Mit Limoncello, Tonic & Prosecco, Limette & Minze  
0,275 Ltr. / 8,8

## Tegernseer Biere

(Hell, Radler, Dunkel, Pils, leichtes Helles)  
0,5 Ltr. / 4,5 (Pils 0,33 / 3,5)

**Weihenstephaner Weiß Bier** (Hell, Dunkel, Ruß,  
Leicht & Alkfrei) 0,5 Ltr. / 4,9

## Weihenstephaner Braupakt

Bayrisch-Belgisches Craft beer **0,33 l**  
**3,90**

## Warme Getränke

**Espresso / Espresso macchiato**  
2,9/3,5

**Cappuccino**  
4,9

**Café Crème**  
4,8

**Seestub`n Mangopunsch 0,2**  
5,5

**Haferl Tee verschiedene Sorten**  
4,50

**Haferl Tee mit frischer Minze und Ingwer**  
5,9

## Seestub`n offene Weine (0,1/0,2 Ltr.)

**Sancerre „La Guiberté“ AOC, Alain Gueneau, Loire**  
7,9 / 11,9

**Chablis AC, Dom. Garnier & Fils, Burgund**  
7,5 / 11,9

**Lugana Gloria 62, Lombardei**  
5,9 / 8,5

**Crazy Tropez Rosé, Dom. Tropez, Cotes de Provence**  
4,7/ 7,5

**Sauvignon Blanc „Masut da Rive“, Friaul**  
6,8 / 9,8

**Primitivo Larinum IGT, Farneses Vini, Puglia**  
4,7 / 7,5

**Chardonnay „Jardin des Charmes“, Beziers**  
5,8 / 9,6

**Crianza „Il Comenge“, Ribera del Duero**  
6,9 / 11,9

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

# Seestub`n Percha



von 14.00 - 17.30  
verwöhnen wir Euch mit Pizza und  
unserem frischen Kuchen des Tages



## Vorspeisen

### Salade Chèvre

Gegrillter Ziegenkäse mit Thymian-Honig-  
Topping an Salatbouquet  
17

### Robby's Fischsuppe

Mit Safran, Kabeljau, Miesmuscheln,  
Gemüwestreifen & Garnele  
17/26

## Salate

### Insalata Pollo

Salate der Saison mit gebratenen Hühnerfilet-  
Streifen, Avocado, Feta, Mandeln & Hausdressing  
19

### Tagliata von der Rinderlende

Zarte Tagliata von der Rinderlende mit Parmesan  
überbacken an knackigem Salatbouquet & Guacamole  
28

## Pure Veggi

### Ciambelle Tartufo

Trüffelkrapfen mit glasierter Rote- und  
Gelbe Beete, Wildbrokolie &  
Selleriepüree  
19

### Süßkartoffel-Curry

Gelbes Curry mit Basmati-  
Reis, frischem  
Gemüse & Süßkartoffeln  
18

### Raviolini

mit Pesto-Pinienkernen & Frischkäse gefüllt  
in Basilikumpesto, Frühlings  
zwiebeln & Kirschtomaten  
18

## Best of Pizza

### Pizza Parma & Rucola

Tomatensugo, Parmaschinken,  
Mozzarella & Rucola  
18

### Pizza Diavola

Tomatensugo, scharfe Salami,  
Peperoni & schwarzen Oliven  
15

### Pizza Pastrami

Creme- Fraiche -Tomatensugo, Mozzarella,  
Pastramischinken, Paprikawürfel, Rucola  
& Parmesanflocken  
20

## Fleischeslust

### Filetto di Manzo

medium gebratenes Rinderfilet vom  
Grill an Steinpilzrisotto, mediterranem  
Grillgemüse &  
Portweinjus  
38,5

### Rosa Gebratenes Flanksteak

an Grillgemüse,  
Gebratener Parmesan-Polenta  
& Peffersauce  
29

### Wolfsbarsch

Im ganzen Gebraten an  
Lauchgemüse  
& Rosmarinkartoffeln  
32

### Hausgemachte Nachspeisen 10,5

*Schokomouse Törtchen mit Timut-Pfeffer* und hausgemachten Kirschkompott  
*Blaubeercheesecake* mit frischen Beeren und Chasis-Sorbet

# Seestub'n Getränkekarte

## Aperitifs

### Ice Tropez (ohne Alkohol)

Sprizz mit Fleur de Brugnon, Pfirsichextrakt, frischer Minze & Sodawasser - 0,275 Ltr.  
8,9

### Campari Soda / Orange

4 cl Campari mit Soda od. Orangensaft - 0,275 Ltr.  
8,9

### Pastis de Marseille

4 cl Pastis de Marseille, 0,25 Ltr. Eiswasser  
7

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

15

## Getränke alkoholfrei

Adelholzener Mineralwasser (laut oder leise) 0,75 Ltr.  
7,5

Holunderschorle mit Holundersirup & frischer Minze 0,5 Ltr.  
6,2

Nektar-Schorlen 0,5 Ltr.  
(Apfel/Johannisbeere/Maracuja/Rhabarber)  
4,9

Tafelwasser (laut oder leise) 0,5 Ltr.  
4,4

Coka-Cola / Cola-Zero / Fanta 0,33 Ltr.  
4,8

### Granatapfel Sprizz

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

### Lavendel Sprizz

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

### Crodino Sprizz (ohne Alkohol)

Mit Corodino, Tonic & Orange  
0,275 Ltr. / 8,8

### Limoncello Sprizz

Mit Limoncello, Tonic & Prosecco, Limette & Minze  
0,275 Ltr. / 8,8

## Tegernseer Biere

(Hell, Radler, Dunkel, Pils, leichtes Helles)  
0,5 Ltr. / 4,5 (Pils 0,33 / 3,5)

**Weihenstephaner Weißbier** (Hell, Dunkel, Ruß,  
Leicht & Alkfrei) 0,5 Ltr. / 4,9

## Weihenstephaner Braupakt

Bayrisch-Belgisches Craft beer **0,33 l**  
**3,90**

## Warme Getränke

**Espresso / Espresso macchiato**  
2,9/3,5

**Cappuccino**  
4,9

**Café Crème**  
4,8

**Seestub'n Mangopunsch 0,2**  
5,5

**Haferl Tee verschiedene Sorten**  
4,50

**Haferl Tee mit frischer Minze und Ingwer**  
5,9

## Seestub'n offene Weine (0,1/0,2 Ltr.)

**Sancerre „La Guiberté“ AOC, Alain Guénéau, Loire**  
7,9 / 11,9

**Chablis AC, Dom. Garnier & Fils, Burgund**  
7,5 / 11,9

**Lugana Gloria 62, Lombardei**  
5,9 / 8,5

**Crazy Tropez Rosé, Dom. Tropez, Cotes de Provence**  
4,7/ 7,5

**Sauvignon Blanc „Masut da Rive“, Friaul**  
6,8 / 9,8

**Primitivo Larinum IGT, Farneses Vini, Puglia**  
4,7 / 7,5

**Chardonnay „Jardin des Charmes“, Beziere**  
5,8 / 9,6

**Crianza „Il Comenge“, Ribera del Duero**  
6,9 / 11,9

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

# Seestub`n Percha



von 14.00 - 17.30  
verwöhnen wir Euch mit Pizza und  
unserem frischen Kuchen des Tages



## Vorspeisen

### Salade Chèvre

Gegrillter Ziegenkäse mit Thymian-Honig-  
Topping an Salatbouquet  
17

### Robby's Fischsuppe

Mit Safran, Kabeljau, Miesmuscheln,  
Gemüwestreifen & Garnele  
17/26

## Salate

### Insalata Pollo

Salate der Saison mit gebratenen Hühnerfilet-  
Streifen, Avocado, Feta, Mandeln & Hausdressing  
19

### Tagliata von der Rinderlende

Zarte Tagliata von der Rinderlende mit Parmesan  
überbacken an knackigem Salatbouquet & Guacamole  
28

## Pure Veggi

### Ciambelle Tartufo

Trüffelkrapfen mit glasierter Rote- und  
Gelbe Beete, Wildbrokolie &  
Selleriepüree  
19

### Süßkartoffel-Curry

Gelbes Curry mit Basmati-  
Reis, frischem  
Gemüse & Süßkartoffeln  
18

### Raviolini

mit Pesto-Pinienkernen & Frischkäse gefüllt  
in Basilikumpesto, Frühlings  
zwiebeln & Kirschtomaten  
18

## Best of Pizza

### Pizza Parma & Rucola

Tomatensugo, Parmaschinken,  
Mozzarella & Rucola  
18

### Pizza Diavola

Tomatensugo, scharfe Salami,  
Peperoni & schwarzen Oliven  
15

### Pizza Pastrami

Creme- Fraiche -Tomatensugo, Mozzarella,  
Pastramischnen, Paprikawürfel, Rucola  
& Parmesanflocken  
20

## Fleischeslust

### Filetto di Manzo

medium gebratenes Rinderfilet vom  
Grill an Steinpilzrisotto, mediterranem  
Grillgemüse &  
Portweinjus  
38,5

### Rosa Gebratenes Flanksteak

an Grillgemüse,  
Gebratener Parmesan-Polenta  
& Peffersauce  
29

### Wolfsbarsch

Im ganzen Gebraten an  
Lauchgemüse  
& Rosmarinkartoffeln  
32

### Hausgemachte Nachspeisen 10,5

*Schokomouse Törtchen mit Timut-Pfeffer* und hausgemachten Kirschkompott  
*Blaubeercheesecake* mit frischen Beeren und Chasis-Sorbet

# Seestub`n Getränkekarte

## Aperitifs

### Ice Tropez (ohne Alkohol)

Sprizz mit Fleur de Brugnon, Pfirsichextrakt, frischer Minze & Sodawasser - 0,275 Ltr.  
8,9

### Campari Soda / Orange

4 cl Campari mit Soda od. Orangensaft - 0,275 Ltr.  
8,9

### Pastis de Marseille

4 cl Pastis de Marseille, 0,25 Ltr. Eiswasser  
7

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

15

## Getränke alkoholfrei

Adelholzener Mineralwasser (laut oder leise) 0,75 Ltr.  
7,5

Holunderschorle mit Holundersirup & frischer Minze 0,5 Ltr.  
6,2

Nektar-Schorlen 0,5 Ltr.  
(Apfel/Johannisbeere/Maracuja/Rhabarber)  
4,9

Tafelwasser (laut oder leise) 0,5 Ltr.  
4,4

Coka-Cola / Cola-Zero / Fanta 0,33 Ltr.  
4,8

### Granatapfel Sprizz

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

### Lavendel Sprizz

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

### Crodino Sprizz (ohne Alkohol)

Mit Corodino, Tonic & Orange  
0,275 Ltr. / 8,8

### Limoncello Sprizz

Mit Limoncello, Tonic & Prosecco, Limette & Minze  
0,275 Ltr. / 8,8

## Tegernseer Biere

(Hell, Radler, Dunkel, Pils, leichtes Helles)  
0,5 Ltr. / 4,5 (Pils 0,33 / 3,5)

**Weihenstephaner Webier** (Hell, Dunkel, Ruß, Leicht & Alkfrei) 0,5 Ltr. / 4,9

## Weihenstephaner Braupakt

Bayrisch-Belgisches Craft beer **0,33 l**  
**3,90**

## Warme Getränke

**Espresso / Espresso macchiato**  
2,9/3,5

**Cappuccino**  
4,9

**Café Crème**  
4,8

**Seestub`n Mangopunsch 0,2**  
5,5

**Haferl Tee verschiedene Sorten**  
4,50

**Haferl Tee mit frischer Minze und Ingwer**  
5,9

## Seestub`n offene Weine (0,1/0,2 Ltr.)

**Sancerre „La Guiberté“ AOC, Alain Guenau, Loire**  
7,9 / 11,9

**Chablis AC, Dom. Garnier & Fils, Burgund**  
7,5 / 11,9

**Lugana Gloria 62, Lombardei**  
5,9 / 8,5

**Crazy Tropez Rosé, Dom. Tropez, Cotes de Provence**  
4,7/ 7,5

**Sauvignon Blanc „Masut da Rive“, Friaul**  
6,8 / 9,8

**Primitivo Larinum IGT, Farneses Vini, Puglia**  
4,7 / 7,5

**Chardonnay „Jardin des Charmes“, Beziers**  
5,8 / 9,6

**Crianza „Il Comenge“, Ribera del Duero**  
6,9 / 11,9

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