

seeRestaurant



EIBSEE
Pavillon

Sommer 2020

Knackige Salate

<p>Geräuchertes Forellenfilet Sahnemeerrettich / junger Salat € 12,50</p> <p>Salatteller „Eibsee“ Bunte Gartensalate / geröstete Kürbiskerne Paprika / Strauchtomate € 9,50 – mit Putenstreifen / Champignons € 13,00 – mit 4 Black Tiger Garnelen € 18,50</p> <p>Caesar Salad Romana Salat / Grana Padano Knoblauch Croutons Gegrillte Freiland Hähnchenbrust € 14,90</p> <p>Zu allen Salaten reichen wir Baguette</p>	<p>Smoked trout fillet cream-horseradish / young salad</p> <p>Salad platter “Eibsee” garden salads / roasted pumpkin seeds bell pepper / tomato – with turkey slices / mushrooms – with 4 Black Tiger prawns</p> <p>Caesar salad Romaine lettuce / Grana Padano garlic croutons grilled chicken breast</p> <p>All salads come with baguette</p>
---	---

Aus dem Suppentopf

<p>Leberknödelsuppe € 5,50</p> <p>Tomaten-Orangen Cremesuppe € 5,80 Croutons </p>	<p>Liver dumpling soup</p> <p>Tomato-orange cream soup croutons</p>
---	---

Brotzeit

<p>2 Stück Weißwürste Breze / Händlmaier´s süßer Senf^{3,11} € 6,90</p> <p>Bayerischer Wurstsalat Gurken / rote Zwiebeln / Brotkorb € 8,50</p> <p>Vitello „Bavaria“ Fein geschnittenes Kalbfleisch Kernöl Dressing / frischer Meerrettich Brotkorb € 12,80</p> <p>Frisch gebackene Breze € 1,50</p>	<p>2 Bavarian veal sausages pretzel / sweet mustard</p> <p>Bavarian sausage salad cucumbers / red onions / bread basket</p> <p>Vitello “Bavaria” finely sliced veal kernel oil dressing / fresh horseradish bread basket</p> <p>Baked pretzel</p>
---	---

Steak / Burger / BBQ

Pikante Currywurst Süßkartoffel Pommes	€ 11,90		Curry sausage sweet potato fries
Chicken Wings Aus Bodenhaltung / BBQ Sauce Pommes Frites	€ 12,90		Chicken Wings free run / BBQ sauce french fries
Hamburger 180g Saftig gegrillt / Tomate / Salat Pommes Frites	€ 12,50		Hamburger 180g (100% beef) tomato / salad french fries
Cheeseburger 180g Bergkäse / Tomate / Salat Pommes Frites	€ 13,50		Cheeseburger 180g (100% beef) tomato / salad french fries
Gemüse Burger BBQ Sauce / Tomate / Salat Pommes Frites	€ 10,50		Vegetable burger BBQ sauce / tomato / salad french fries
Tagliata Rinderlendensteak Rucola / Parmesan / Balsamico / Meersalz Pinienkerne / Grillkartoffeln	€ 21,00		Tagliata sirloin steak rocket salad / parmesan / balsamic / sea salt pine nuts / grilled potatoes
Rumpsteak / hausgemachte Kräuterbutter Süßkartoffel Pommes / bunter Salat	€ 24,00		Rumpsteak / homemade herb butter sweet potato fries / salad
– Süßkartoffel Pommes	Aufpreis € 2,50		– sweet potato fries
			surcharge € 2,50

Ofenfrische Flammkuchen Oven fresh tarte flambée

– mit Speck / Creme fraiche Zwiebeln / Schnittlauch	€ 9,80		– with bacon / creme fraiche onions / chives
– mit Schottischem Räucherlachs Creme fraiche / Rucola	€ 12,50		– with smoked Scottish salmon creme fraiche / rocket salad
– Bio Dinkelflammkuchen Sauerrahm / Rucola / Tomate Rote Zwiebeln	€ 11,50	 	– bio spelt tarte flambée sour cream / rocket salad / tomato red onions

Unsere Klassiker

Ofenfrischer Schweinekrustenbraten Dunkelbier Sauce / Apfelblaukraut ^{1,2,3,5} Abgeschmolzener Kartoffelknödel	€ 12,90
kleine Portion	€ 9,80
Schweineschnitzel „Wiener Art“ Wildpreiselbeeren / Pommes Frites	€ 12,90
kleine Portion	€ 9,80
Gegrillte Freiland Hähnchenbrust Schwammerlrahm Knackiges Gemüse / Spätzle	€ 14,90
Puten Curry / Zitronengras Erdnuss / Mango / Duftreis	€ 16,50
Wiener Schnitzel vom Kalb Wildpreiselbeeren Kartoffel-Rucolasalat	€ 19,50

Fresh roast pork dark beer sauce / apple-red cabbage melted potato dumpling	also available as small portion
Pork escalope wild cranberries / french fries	also available as small portion
Grilled chicken breast mushroom cream vegetables / spaetzle	
Turkey curry / lemon grass peanut / mango / rice	
Veal escalope wild cranberries potato-rocket salad	

Fisch

Gebratenes Zanderfilet Blattspinat / Dampfkartoffeln	€ 18,00
kleine Portion	€ 15,50
Gegrillte Lachstranche Mediterranes Grillgemüse / Duftreis	€ 21,00
5 gegrillte Black Tiger Garnelen Szechuan Gemüse / Duftreis	€ 23,00

Roasted pikeperch fillet leaf spinach / boiled potatoes	also available as small portion
Grilled salmon slice Mediterranean grilled vegetables / rice	
5 grilled Black Tiger prawns Szechuan vegetables / rice	

Nudeln / Vegetarisch

Sämige Kasspatz'n / Röstzwiebeln Bunter Salat	€ 11,50
Rahmschwammerl Semmelknödel / Wildkräuter	€ 11,00
Ofenkartoffel Kräuterquark / Bio Salat	€ 12,00
– mit Räucherlachs	€ 15,00
Spaghetti Hausgemachte Sauce Bolognaise	€ 12,50
Spinat-Ricotta Ravioli Kirschtomaten Sugo / Grana Padano	€ 13,50

Cheese spaetzle / fried onions salad	
Mushrooms in cream bread dumpling / wild herbs	
Baked potato herb curd / bio salad – with smoked salmon	
Spaghetti homemade sauce bolognaise (100% beef)	
Spinach-Ricotta Ravioli baby tomato sugo / Grana Padano	



Süße Bayerische Schmankerl

Ofenfrischer Apfelstrudel	€ 4,10	Oven-fresh apple strudel
– mit Schlagsahne	€ 5,20	– with whipped cream
– mit Vanillesauce	€ 5,50	– with vanilla sauce
– mit Vanilleeis	€ 5,50	– with vanilla ice cream
Bayerisch Creme im Weckglas Himbeeren / Salzbrezel Crumble	€ 5,50	Bavarian cream raspberries / salted pretzel crumble
Karamellierter Kaiserschmarrn Mandeln / Rosinen Zwetschgenröster ¹¹ (dauert a bisserl)	€ 10,50	Caramelized “Kaiserschmarrn” sugared pancake / almonds / raisins roasted plums (takes a few minutes)

Hausgemachte Kuchen aus der Patisserie des Eibsee-Hotels

Käsekuchen	€ 4,20	Cheese cake
Apfel-Mohnkuchen	€ 4,20	Apple-poppy seed cake
Himbeerkuchen	€ 4,20	Raspberry cake
Marmorkuchen	€ 3,90	Marble cake
Weitere Kuchen finden Sie in unserer Kuchenvitrine oder sprechen Sie uns gerne jederzeit an.		You find other seasonal cakes in our cake vitrine or feel free to ask our service team.
Portion Schlagsahne	€ 1,50	Portion whipped cream

1. Farbstoff - 2. konserviert - 3. Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärker - 5. geschwefelt
6. geschwärzt - 7. Phosphat - 8. Milcheiweiß
9. koffeinhaltig - 10. chininhaltig - 11. Süßungsmittel
12. enthält eine Phenylalaninquelle
13. gewachst - 14. Taurin

Gerne informieren wir Sie, welche unserer Speisen eventuelle Allergene beinhalten.

Alle unsere Gewürze können Spuren von Senf und Sellerie enthalten. Sprechen Sie uns jederzeit an!

1. food coloring - 2. preserved - 3. antioxidants
4. flavour enhancer - 5. sulfurated
6. ustulate - 7. phosphate - 8. lactoprotein
9. caffeinated - 10. quinine - 11. sweetener
12. phenylalanine
13. waxed - 14. taurine

We gladly inform you personally of possibly allergen contents in our dishes.

All spices might contain mustard and celery. Please ask our service team!

Alkoholfreie Getränke / Soft drinks

Coca-Cola / Coca-Cola light / Fanta ^{1,3,9}	0,33l Fl.	€ 3,60
Paulaner Spezi ^{1,3,9}	0,50l	€ 3,80
Zitronenlimo ^{1,3,9}	0,50l	€ 3,60
S.Pellegrino / Acqua Panna	0,75l Fl.	€ 6,40
	0,25l Fl.	€ 2,60
Frisch gepresster Orangensaft	0,25l	€ 7,20
Schweppes Tonic Water / Bitter Lemon ^{1,10}	0,20l Fl.	€ 2,90
Almdudler	0,35l Fl.	€ 3,50
Mittenwalder Hopfala / Hopfenlimonade	0,33l Fl.	€ 3,50
Apfel- / Rhabarber- / Johannisbeer-		
Maracujaschorle	0,50l	€ 3,90
Granini Orangen- / Apfelsaft	0,20l Fl.	€ 2,90

Biere / Beers

Münchner Hell vom Faß	0,50l	€ 4,20
	0,30l	€ 3,50
Hefe Weiße vom Faß	0,50l	€ 4,40
Radler vom Faß	0,50l	€ 4,20
	0,30l	€ 3,50
Russ vom Faß	0,50l	€ 4,40
Hefe Weißbier Dunkel	0,50l Fl.	€ 4,40
Hefe Weißbier Alkoholfrei	0,50l Fl.	€ 4,40
Hell Alkoholfrei	0,50l Fl.	€ 4,40



Heißgetränke / Hot beverages

Tasse Kaffee		€ 2,80
Tasse Kaffee entkoffeiniert		€ 2,80
Espresso		€ 2,70
Espresso doppelt		€ 3,50
Espresso Macchiato		€ 2,70
Milchkaffee*		€ 3,90
Cappuccino*		€ 3,90
Latte Macchiato*		€ 3,90
Heiße Schokolade*		€ 3,90
Ronnefeldt Teavelope ¹²	Glas	€ 2,80
Earl Grey / Pfefferminze / Red Berries / Lemon Sky		
Kamille / Classic Green / Verbena / Rooibos Vanilla		



* mit laktosefreier Milch oder Sojamilch / Aufpreis € 0,50
 * with lactose-free milk or soy milk / surcharge € 0,50

Spirituosen / Spirits

Marille Hausschnaps	2cl	€ 2,50
Williamsbirne	2cl	€ 2,50
Obstler	2cl	€ 2,30
Enzian	2cl	€ 2,30
Ramazotti	4cl	€ 3,80

Weine / Wines

Weiß / White		
Leimener „Sinfonie Serie“	0,20l	€ 5,50
Riesling trocken	0,75l Fl.	€ 21,00
Weingut Adam Müller Baden		
Lugana D.O.C.	0,20l	€ 6,50
Catulliano / Pratello	0,75l Fl.	€ 24,50
Lombardei / Italien		
Rot / Red		
Lemberger Gutswein	0,20l	€ 6,20
Weingut Sonnenhof Württemberg	0,75l Fl.	€ 23,00
Primitivo IGT	0,20l	€ 6,00
Larinum	0,75l Fl.	€ 22,50
Abruzzen / Italien		

Prickelnd / Sparkling

Vitamin SEE		
Sektkellerei Schloß Affaltrach	0,20l	€ 6,00
	0,75 Fl.	€ 22,50
Aperol Spritz	0,20l	€ 6,00