

seeRestaurant



EIBSEE

Pavillon

Sommer 2021

Digitale Gästedatenerfassung



seeRestaurant EIBSEE-Pavillon

1. QR Code scannen
2. Kontaktdaten eingeben, Pin wählen und einchecken
3. Beim Verlassen auschecken



Digitaler Check-in

Kontaktdatenerfassung digital mit Smartphone und QRCode. Einfach Code scannen, Kontaktdaten eintragen - fertig. Ohne Zettel. Ohne Stift.



Keine APP, keine Installation

Sie benötigen nur ein Smartphone. Es muss nichts heruntergeladen oder installiert werden



Multi-Check-In

Einer für alle. Beim Multi Check-in kann ein Gast, stellvertretend andere Personen, die z.B. kein Smartphone zur Hand haben, einchecken.

in Zusammenarbeit mit



Bayerisches Staatsministerium für Digitales



Knackige Salate

Geräuchertes Forellenfilet
Sahnemeerrettich / junger Salat



€ 12,50

Salatteller „Eibsee“

Bunte Gartensalate / geröstete Kürbiskerne

Paprika / Strauchtomate € 9,50

– mit Putenstreifen / Champignons € 13,00

Caesar Salad

Romana Salat / Grana Padano

Knoblauch Croutons

Gegrillte Freiland Hähnchenbrust € 15,50

Zu allen Salaten reichen wir einen Brotkorb

Smoked trout fillet

cream-horseradish / young salad

Salad platter „Eibsee“

garden salads / roasted pumpkin seeds

bell pepper / tomato

– with turkey slices / mushrooms

Caesar salad

Romaine lettuce / Grana Padano

garlic croutons

grilled chicken breast

All salads come with bread basket

Aus dem Suppentopf

Leberknödelsuppe

€ 5,50

Liver dumpling soup

Tomaten-Orangen Cremesuppe

Croutons



€ 5,80

Tomato-orange cream soup

croutons

Brotzeit

2 Stück Weißwürste

Breze / Händlmaier's süßer Senf^{3,11} € 7,50



Bayerischer Wurstsalat

Gurken / rote Zwiebeln / Brotkorb € 8,50



Vitello „Bavaria“

Fein geschnittenes Kalbfleisch

Kernöl Dressing / frischer Meerrettich

Brotkorb € 13,80



Frisch gebackene Breze

€ 1,50

2 Bavarian veal sausages

pretzel / sweet mustard

Bavarian sausage salad

cucumbers / red onions / bread basket

Vitello „Bavaria“

finely sliced veal

kernel oil dressing / fresh horseradish

bread basket

Baked pretzel

Steak / Burger / BBQ

Pikante Currywurst Süßkartoffel Pommes		€ 12,50
Chicken Wings Aus Bodenhaltung / BBQ Sauce Pommes Frites		€ 12,90
Hamburger 180g Saftig gegrillt / Tomate / Salat Pommes Frites		€ 13,50
Cheeseburger 180g Bergkäse / Tomate / Salat Pommes Frites		€ 14,50
Gemüse Burger BBQ Sauce / Tomate / Salat Pommes Frites		€ 11,50
Tagliata Rinderlendensteak Rucola / Parmesan / Balsamico / Meersalz Pinienkerne / Grillkartoffeln		€ 21,50
Rumpsteak / hausgemachte Kräuterbutter Süßkartoffel Pommes / bunter Salat		€ 24,50
– Süßkartoffel Pommes	Aufpreis	€ 2,50

Curry sausage sweet potato fries	
Chicken Wings free run / BBQ sauce french fries	
Hamburger 180g (100% beef) tomato / salad french fries	
Cheeseburger 180g (100% beef) tomato / salad french fries	
Vegetable burger BBQ sauce / tomato / salad french fries	
Tagliata sirloin steak rocket salad / parmesan / balsamic / sea salt pine nuts / grilled potatoes	
Rumpsteak / homemade herb butter sweet potato fries / salad	
– sweet potato fries	surcharge € 2,50

Ofenfrische Flammkuchen Oven fresh tarte flambée

– mit Speck / Creme fraiche Zwiebeln / Schnittlauch	€ 10,50
– mit Schottischem Räucherlachs Creme fraiche / Rucola	€ 13,00
– Bio Dinkelflammkuchen Sauerrahm / Rucola / Tomate Rote Zwiebeln	€ 12,00

– with bacon / creme fraiche onions / chives	
– with smoked Scottish salmon creme fraiche / rocket salad	
– bio spelt tarte flambée sour cream / rocket salad / tomato red onions	

„Wissen wo's herkommt“ - Erstklassige lokale und regionale Zutaten bilden die Grundlage für
Wir kennzeichnen unsere Regionalitäten mit „R 65“.
Produkte aus dem Umkreis von 65 km.



„Good to know where it comes from“ - Excellent local and regional condiments are building the base for
We signify our regionality with „R 65“.
Products from the surrounding of 65 km.



Unsere Klassiker

Ofenfrischer Schweinekrustenbraten Dunkelbier Sauce / Apfelblaukraut ^{1,2,3,5}	
Abgeschmolzener Erdäpfelknödel	€ 13,50
kleine Portion	€ 10,40
Schweineschnitzel „Wiener Art“	
Wildpreiselbeeren / Pommes Frites	€ 13,50
kleine Portion	€ 10,40
Gegrillte Freiland Hähnchenbrust Schwammerlrahm	
Knackiges Gemüse / Spätzle	€ 15,50
Wiener Schnitzel vom Murnauer Kalb	
Bio Zitrone / Wildpreiselbeeren	
Gurken-Erdäpfel Salat	€ 21,00

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	
“Murnauer’ veal escalope bio lemon / wild cranberries cucumber-potato salad	

Fisch

Gebratenes Zanderfilet Blattspinat / Dampfkartoffeln	€ 19,00
kleine Portion	€ 16,50
Gegrillte Lachstranche Mediterranes Grillgemüse / Duftreis	€ 22,00
Mittenwalder Lachsforellenfilet	
Thymianschaum / Zucchini / Kräuterreis	€ 23,00

Roasted pikeperch fillet leaf spinach / boiled potatoes	
also available as small portion	
Grilled salmon slice Mediterranean grilled vegetables / rice	
“Mittenwalder” salmon-trout thyme sauce / zucchini herb rice	

Nudeln / Vegetarisch

Sämige Kasspatz’n / Röstzwiebeln Bunter Salat	€ 12,50
Rahmschwammerl Semmelknödel / Wildkräuter	€ 12,50
Ofenkartoffel	
Kräuterquark / Bio Salat	€ 12,00
– mit Räucherlachs	€ 15,00
Spaghetti / Zucchini / Radieserl	
Brokkoli Pesto / Pinienkerne	€ 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 / zucchini / radish broccoli pesto / pine nuts	
Spinach-Ricotta Ravioli baby tomato sugo / Grana Padano	



Süße Bayerische Schmankerl

Ofenfrischer Apfelstrudel	€ 4,70	Oven-fresh apple strudel
– mit Schlagsahne	€ 5,80	– with whipped cream
– mit Vanillesauce	€ 6,10	– with vanilla sauce
– mit Vanilleeis	€ 6,10	– with vanilla ice cream
Bayerisch Creme im Weckglas		Bavarian cream
Himbeeren / Salzbrezel Crumble	€ 5,50	raspberries / salted pretzel crumble
Karamellierter Kaiserschmarrn		Caramelized "Kaiserschmarrn"
Mandeln / Rosinen		sugared pancake / almonds / raisins
Zwetschgenröster ¹¹		roasted plums
(dauert a bisserl)	€ 11,50	(takes a few minutes)

Hausgemachte Kuchen aus der Patisserie des Eibsee-Hotels

Käsekuchen	€ 4,50	Cheese cake
Apfel-Mohnkuchen	€ 4,50	Apple-poppy seed cake
Himbeerkuchen	€ 4,50	Raspberry cake
Marmorkuchen	€ 4,20	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. geschwärtzt - 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. sulfured
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.	€ 3,80
Paulaner Spezi ^{1,3,9}	0,50l	€ 4,00
Zitronenlimo ^{1,3,9}	0,50l	€ 3,80
S.Pellegrino / Acqua Panna	0,75l Fl.	€ 6,60
	0,25l Fl.	€ 2,80
Frisch gepresster Orangensaft	0,25l	€ 7,40
Schweppes Tonic Water / Bitter Lemon ^{1,10}	0,20l Fl.	€ 3,10
Almdudler	0,35l Fl.	€ 3,70
Mittenwalder Hopfala / Hopfenlimonade	0,33l Fl.	€ 3,70
Apfel- / Rhabarber- / Johannisbeer-		
Maracujaschorle	0,50l	€ 4,10
Granini Orangen- / Apfelsaft	0,20l Fl.	€ 3,10

Biere / Beers

Münchner Hell vom Faß	0,50l	€ 4,40
	0,30l	€ 3,70
Hefe Weiße vom Faß	0,50l	€ 4,60
Radler vom Faß	0,50l	€ 4,40
	0,30l	€ 3,70
Russ vom Faß	0,50l	€ 4,60
Hefe Weißbier Dunkel	0,50l Fl.	€ 4,60
Hefe Weißbier Alkoholfrei	0,50l Fl.	€ 4,60
Hell Alkoholfrei	0,50l Fl.	€ 4,60



Heißgetränke / Hot beverages

Tasse Kaffee		€ 3,00
Tasse Kaffee entkoffeiniert		€ 3,00
Espresso		€ 2,90
Espresso doppelt		€ 3,70
Espresso Macchiato		€ 2,90
Milchkaffee*		€ 4,10
Cappuccino*		€ 4,10
Latte Macchiato*		€ 4,10
Heiße Schokolade*		€ 4,10
Ronnefeldt Teavelope ¹²	Glas	€ 3,00
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
Ramazzotti	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	0,75l Fl.	€ 23,00
Württemberg		

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
---------------	-------	--------