



**SEEHAUS
SCHREYEGG**

Der Perfekte Aperitif!

Austern

3 Stk. € 18 / 6 Stk. € 36 / 12 Stk. € 72

Fine de Claire No.2, Chesterbrot, Himbeer-Schalotten-Vinaigrette, Zitrone
oder gratiniert mit handgeschlagener Sauce Hollandaise (5,6,7,9,12,16)

Ossetra/Osietra Kaviar

28gr. € 105 / 56gr. € 200 / 112gr. € 390

serviert mit Buchweizen-Blini & Zitronenmelissen Creme, Wachtelei, Portwein-Schalotten,
Zitrone (5,12,13,16)

Artischocke € 19

lauwarm serviert, Artischocken Sud, Zitrone, Zwiebel-Kräuter Vinaigrette, Trüffel Schmand
(12,16,26)

3-er Etageré

für 2 Personen € 76

Spargel-Ceviche Erdbeeren, grüner Pfeffer, Amalfi Salzzitrone, Zitronenmelisse, geröstete Pistazien

Artischocke lauwarm serviert, Artischocken Sud, Zitrone, Zwiebel-Kräuter Vinaigrette, Trüffel Schmand

Ur-Tomatensalat Spargel, Rucola, Bio-Olivenöl, Gewürzsalz, Burrata

Aufstrich Aperitif Begleitung € 18

Obazda (bayerisch angemachter Brie), Tiroler Schinkenspeck-Schüttelbrot-Schmand,
Kräuterfrischkäse, ½ Krusten Brot (5,16)

Den passenden Champagner finden Sie auf unserer Weinkarte!

Brot & Gebäck (5,9,16)

Krustenbrot & Fass Butter & Gewürzsalz ½ Stk. € 6 / 1 Stk. € 10

S'Körperl (5 Jour Gebäck & Fassbutter) € 6

Jausen-Breze € 2,80

Kaisersemmel € 1,80

Salate

Beilagen / Vorspeisenportion

„Häupl“ Salat € 10 / € 18

Gärtner Kopfsalat, Brotroutons, Radieschen, Kirschtomaten,
Zwiebel-Kräuter-Vinaigrette (5,20)

Schreyegg's Caesar Salat € 14 / € 19

Romanasalat, Speckchips, Brotroutons, eingelegte Sardinen, Parmesan "Grana Padano",
"Schreyegg's" hausgemachtes Caesar-Dressing (1,5,12,13,16,20)

Ur-Tomaten € 25

Salat von Ur-Tomaten, Rucola, Spargel, Bio-Olivenöl, Gewürzsalz, Burrata

Salate Wahlweise mit:

Gebackene Streifen vom Österreichischen Bio- Hendl + € 10 (5,12,16)

Gegrillter Ziegenkäse & Blütenhonig + € 8

Vorspeisen

Apéro / Vorspeisen Portion

Gegrillter Ziegenkäse € 19 / € 25

Spargel-Ceviche, Erdbeeren, grüner Pfeffer, Amalfi Salzzitrone, Zitronenmelisse,
geröstete Pistazien

ZaunerS Vitello € 18 / € 24

Dünne Kalbslendenscheiben, Kürbis-Schmand, Radieserl, Brotroutons,
Steirisches Kürbiskernöl (5,16)

Vorspeisen Variation € 24

Variation von Rindertatar, Thunfisch Tatar & Ziegenkäse (5,16,12,13,25,26,27)

ZaunerS Beef Tatar € 18 / € 26

Unser Vorspeisenklassiker NEU interpretiert!

Rindertatar vom "Simmental Selection Beef", pikant mariniert, Trüffel-Schmand, frischer Trüffel,
Kapernapfel, Wachtelei, 1/4 Krustenbrot (5,12,16,26)

Als Hauptgericht € 38

Vorspeisen mit Fisch

Apéro / Vorspeisen Portion

Thunfisch Tatar € 22 / € 28

Avocado-creme, Chili, Limette, Basilikumgel ⁽¹³⁾

Hausgebeizter Label Rouge Lachs € 26

mit Blutorange gebeizt, Dill-Gurken & Senfkaviar ^(13,30)

Eismeer Garnelen Cocktail € 19

Cocktail: Römersalatstreifen, Eismeer Garnelen, hausgemachte Cocktailsauce, Amalfi Salz-Zitrone, Lachskaviar ^(11,12,13,16,26)

ZaunerS Meeresfrüchte Variation

pro Person zu € 68

3 Stk. Austern Claire Ende Nr.2

Thunfisch Tatar, Mediterraner Meeresfrüchtesalat

Gebeizter Lachs, Eismeer Garnelen-Cocktail

3 Stk. Riesengarnelen & Rouille-Sauce

2 Stk. gegrillte Jakobsmuscheln & Hummerschaum

Mini-Baguette, Kräuter & Chilibutter, Zitrone ^(5-9, 11,13,16,25,27,30)

Suppen

Rinderkraftbrühe € 10 ^(5,12,16,25)

unsere hausgemachte Rinderbrühe, klassisch zubereitet mit Markknochen & Rindfleisch, frischem Gemüse, OHNE Geschmacksverstärker! Wahlweise mit:

Hausgemachten Frittaten oder Grießnockerln oder Leberknödel

Jeweils mit Gemüsestreifen & Schnittlauch / gemischt als **Festtags-Suppe** € 14

Spargelcremesuppe € 17

Spargel- einlage, Bärlauch Pesto, hausgemachter Baygyu-Pastrami

ZaunerS Classic – Hummerschaumsuppe € 18

frische Jakobsmuscheln vom Grill, Zitronen-Melissen Creme ^(16,30)

Vegetarisch

Menü / Hauptgang Portion

Seehaus "Kas-Spatzln" € 22

hausgemachte Butter Spatzln, schmelzende Zwiebel,
3-Sorten Käse (Mondseer, Tiroler Heublume, Emmentaler), hausgemachte Röstzwiebeln, Sahne
(5,12,16)

Gefüllter Paprika (V) € 24

Paprika gefüllt mit Cous Cous, Aubergine, Zucchini, Fenchel, Taggiasca Oliven,
sonnengetrockneten Tomaten, Basilikum & Tomaten Passata

Lasagnette € 28

Spargel, Limonensauce, Pinien, Amalfi Salzzitrone

Spaghetti Trüffel € 28 / € 42

Trüffelcreme, Trüffel-Scamorza, frischer Herbsttrüffel
für 2 Personen € 80 (5,12,16)

Portion erntefrischer Stangen-Spargel € 27

ca. 250gr. Serviert mit geklärter Butter oder handgeschlagener Sauce Hollandaise,
Kräuter-Schmorkartoffel & Schnittlauch

Wahlweise mit:

Port. Gekochtem Levoni-Schinken ⁽¹⁾ + € 14 / Port. San Daniele Schinken ⁽¹⁾ + € 18 / Gemischt + € 16

Ziegenkäse v. Grill & Honig + € 10 / Burrata & Bärlauchpesto ⁽¹⁶⁾ + € 12

Kleines „Zauners“ Wiener Schnitzel (5,12,16) + € 20

Kleines Rinderfilet „Simmentaler Selektion Schreyegg“ (150 gr.) + € 38

Riesengarnele ⁽¹¹⁾ (Gr.U5-er) Stk. + € 9

1 Saiblingsfilet ⁽¹³⁾ (Fischzucht Thalmayr) + € 23

Thunfisch Steak (Yellow Fin, Sashimi Qualität) v. Grill ⁽¹³⁾ (150 gr.) + € 28

Fisch

Menü / Hauptgang Portion

Lachsforelle € 95

(Fischzucht Thalmayr, in der Salzkruste! ca. 800gr.) ca. 45 min!

Mediterranes Gemüse, Kräuter-Schmorkartoffel, Kapern-Estragon-Butter (12,13)

Saibling Filet € 38

Fischzucht Thalmayr Türkenfeld

Spargel Gröstl mit Fenchel, Kapern, sonnengetrockneten Tomaten,

Kartoffel-Stroh, handgeschlagene Hollandaise (12,13,16)

Spaghetti-Garnelen € 32 / € 42 / für 2 Personen € 79

Spaghetti, Riesengarnelen, Taggiasca Oliven, Knoblauch, Chili,
hausgemachte Tomatensoße (5,11)

Hauptgerichte

Menü / Hauptgericht Portion

Krusten-Schweinebraten € 23 / € 28

Ofenfrisch, aus dem Schweinnacken, Dunkelbier-Kümmeljus, gebräunter Trüffel-Scamorza-Serviettenknödel, handgedrehter Kartoffelknödel & Laugenschmelze, Krautsalat Garnitur

Bayerische Lugeder Bauernente ¼ Ente € 38

Ganze Ente im Reindl serviert € 145

Jeweils mit Entenjus, gebräunter Trüffel-Scamorza-Serviettenknödel, handgedrehter Kartoffelknödel & Laugenschmelze, Apfelblaukraut & karamellierte Äpfel (5,12,16)

Gebackenes Wiener Landhendl € 29

ausgelöst, in Butterschmalz gebacken, handgerührte Preiselbeeren & Zitrone wahlweise mit: Kräuterschmor-Kartoffel oder kl. Häupl Salat (5,12)

Kalbsleber € 32

Kalbsleber 1A Qualität, Balsamico-Perlzwiebeln, getrüffelter Kartoffelstampf, Calvados-Glace hausgemachte Röstzwiebel, frischer Trüffel (5,16)

Zwiebelrostbraten € 29 / € 39

Von der Rinderlende, mit Tiroler Kas-Spatzl ´n, Zwiebeljus & hausgemachten Röstzwiebeln (5,12,16)

ZaunerS Wiener Schnitzel € 29 / € 39 €

UNSER Klassiker! Aus feinstem Stück Kalbsrücken geschnitten, dünn geschlagen, paniert in hausgemachten Paniermehl & Ei, Souffliert in Butterschmalz, handgerührten Preiselbeeren & Zitrone, wahlweise mit: Kräuterschmor-Kartoffel oder kl. Häupl Salat (5,12,16)

ZaunerS BAYGYU Spezialitäten

BAYGYU - Bayerische Wagyu Rasse für ZaunerS - NUR bei uns erhältlich!

BAYGYU Burger € 32

Baygyu Burger Pattie (ca. 200gr.), Brioche-Burgerbrot, ZaunerS BBQ-Dip, Römersalat, Portwein-Schalotten, Gurken-Chutney, Tomatenmarmelade, hausgemachte Röstzwiebeln

Optional: Heublumenkäse (+4 € / gebratener Speck + 3 €) ^(1,5,16)

Baygyu Roulade € 42

Gefüllt mit Trüffelsalami, Portwein-Schalotten, Gewürzgurken-Relish

Karamellisierter grüner Spargel, lila Süßkartoffelmus

BBQ-Glace (16)

Grill

& Rosmarin, Knoblauch, mediterrane Gemüse garnitur, hausgemachte Kräuter & Chilibutter

Rinderlenden Steak

Mad 'l ca. 250gr. € 42 / Bursch ca. 350gr. € 59 / Mannsbuid ca. 500gr. 84 €

Rinderfilet "ZaunerS Simmentaler Selektion"

Damenfilet ca. 200gr. € 52 / Herrenfilet ca. 300gr. € 78

Partnerfilet "Chateaubriand" ca. 500gr. € 130

Auf Vorbestellung: Porterhouse Steak, T-Bone Steak (Fiorentina), Tomahawk Steak, Flanck Steak

Fisch Grill ⁽¹³⁾

& karamellierte Zitrone, mediterrane Gemüse garnitur, Zitronenmelisse Creme

Wolfsbarsch (Loup de Mer) im Ganzen vom Grill € 39

Lachs Tranche ca. 200 gr. € 38

5 Stk. Riesengarnelen (Gr. U5er) € 49

Thunfisch Steak ca. 200 gr. (Yellow Fin, Sashimi Qualität) € 45

Beilagen

Kartoffelsalat 7 € / kl. Häuplsalat € 10 / kl. Caesar Salat € 14

Wilder Brokkoli & Pinienkerne € 9 / Mediterranes Gemüse € 9 / Apfelblaukraut € 8 / 3 Stg. Spargel € 14

Pommes frites € 8 / Chili-Käse-Pommes € 10 / Süßkartoffel Pommes & Sour Cream € 9

ZaunerS Trüffel-Pommes (Trüffel-Scamorza & frischer Trüffel) € 14

Trüffelkartoffelpüree & frischer Trüffel € 14

Grüne "Madagaskar"-Pfeffersauce 5 € / BBQ Chili Dip € 4 / Handgeschlagene Sauce Hollandaise € 5

Alle Gewichtsangaben in unserer Speisekarte beziehen sich auf das Brutto Gewicht!

Dessert

Menü- / Dessertportion

Affogato € 6

Vanille Eis "Antica Gelateria del Corso" & Espresso ⁽¹⁶⁾

Apfelstrudel € 11

Rum-Rosinen, Bourbon – Vanilleeis oder Vanillesoße ^(5,16, 17,24)

Vanille - Crème Brûlée € 9 / € 15 ^(5,16)

& Rhabarber Kompott

Zitronensorbet € 7

mit Champagner Gratiot Delugny € 16

Erdbeer Tiramisu € 9 / € 14

Erdbeeren, Mascarponecreme, Löffel Biskuit, Ruby Schokolade, Pfefferminz Gel, ^(12,16)

Schokoladen-Cheese-Cake € 16

Unser Klassiker! Weißes Schokoladen Mus, warme-, eingelegte Waldbeeren ^(5,12,16, 17,24)

Süßigkeiten-Trilogie € 19

für unsere Naschkatzen zum Ausprobieren

Variation von Crème brûlée, Mini-Schoko-Cheese-Cake & Mini Erdbeer Tiramisu

^(5,12,16,17,24)

Crêpe Suzette

Ab 2 Personen / am Tisch flambiert

Je 3 Crêpes, Orangenkaramell, Orangenfilets, flambiert mit Cointreau/Grand Marnier

p.Person € 18 ^(5,12,16)



Unsere Eissorten von Antica Gelateria del Corso!

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Haselnuß, Pistazie, Stracciatella, Joghurt-Waldbeere, Café ⁽¹⁶⁾

Kugel € 3,40 / Sahne Portion € 1,20

Käse

Internationale Käseauswahl € 19

Honig, Feigensenf, andalusisches Feigenbrot, Jour Teig ^(5,16,17,24)

After Dinner Drinks

Espresso Martini € 14

Espresso, Wodka, Zuckersirup, Khalua

Negroni € 14

Gin, Vermuth, Campari

Pornstar Martini € 19

Wodka, Maracujasaft, Champagner, Eiweiß,

Whisky Sour € 15

Bulleit Bourbon, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup, Eiweiß, Angostura

Digestiv

Schnaps von Lantenhammer 2cl

Waldhimbeergeist 8 €

Haselnuss-Spirit € 8

Mirabellenbrand € 8

Williamsbirne € 8

Marillenbrand € 9

Vogelbeerbrand trüb 10 €

Wildkirschbrand € 13

Allergen Dokumentation

1= Nitritpökelsalz , 2= Stabilisator , 3= Geschmacksverstärker , 4= Farbstoff , 5= Weizen , 6= Roggen 7= Gerste , 8= Hafer, 9= Dinkel ,
10= Khorsan-Weizen 11= Krebstiere , 12= Eier, 13= Fische , 14= Erdnüsse, 15= Sojabohnen , 16= Milch , 17= Mandeln , 18= Haselnüsse ,
19= Walnüsse, 20= Kaschunüsse 21= Pecanüsse, 22= Paranüsse, 23= Pistazien, 24= Macadamia oder Queensland Nüsse, 25= Sellerie, 26=
Senf, 27= Sesamsamen, 28= Schwefeldioxid und Sulphite 29= Lupinen, 30= Weichtiere