

HERZLICH WILLKOMMEN



**SEEHAUS
SCHREYEGG**



GRATIOT DELUGNY WINZER CHAMPAGNER

Gratiot Delugny Brut Réserve Glas 0,1l € 12 / Fl.0,75l € 80

Gratiot Delugny Brut Rosé Glas 0,1l € 13 / Fl.0,75l € 90



Moët Chandon Imperial 0,1l € 19

Weitere Champagner finden Sie in unserer Weinkarte !

APERITIF DES MONATS

“SEEHAUS BERRY“

Champagner Gratiot Delugny Brut & eingemachte Beeren 0,1l € 15

“ZAUNERS BUBI-SCHORLE“

Champagner Gratiot Delugny Brut & Paulaner Kellerbier 0,1l € 15

APERITIF EMPFEHLUNG

SCHREYEGG SPRITZ

Aperol, Prosecco, Limette 0,2l € 9

SCHREYEGG COOLER

Prosecco, Holunder, Limette, Minze 0,2l € 9

GIN BERRY

**Gordon´s Gin Rose , Berry Tonic,
eingemachte Beeren 0,2l € 13**

NON ALKOHOL APERITIF

VIRGIN COOLER

Ginger Ale, Holunder, Limette, Minze 0,2l € 8

VIRGIN BERRY

eingemachte Beeren, Tonic Water, Minze 0,2l € 8

SAN BITTER SPRITZZ

San Bitter, Tonic Water, Limette 0,2l € 8

LIMONADE DES MONATS

“BEEREN LIMONADE”

eingemachte Beeren, Zitrone, Minze, Ginger Beer 0,3l € 6

WEIN DES MONATS

2022 LUGANA

Weingut Montindon, Gardasee, Italien
0,1l € 6 / 0,2l € 12 / Flasche . 0,75 € 35

2022 VILLA ANTINORI BIANCO

Weingut Antinori, Toskana, Italien
Flasche 0,75l € 35

2022 BULGARINI ROSATO CHIARETTO

Weingut Bulgarini Fausto
Riviera del Garda Classico DOC, Lombardei, Italien
0,1l 8 / 0,2l € 16 / Flasche 0,75l € 45

LAGREIN RISERVA

Weingut Rottensteiner / Italien
0,1l € 8 / 0,2l € 16 / Flasche. 0,75 € 54

APERITIF GEDECK

AUSTERN „FINE DE CLAIRE”

Austern Fine de Claire 3 Stk. € 15

½ Duzent Austern 6 Stk. € 30

1 Duzent Austern 12 Stk. € 60

mit Chesterbrot, Himbeer-Schalotten Essig & Zitrone (5,6,9,16,30)

WAHLWEISE MIT GLAS CHAMPAGNER

Gratiot Delugny 0,11 + €12

Gratiot Delugny Rose 0,11 + €13

Moet Chandon Imperial 0,11 + €19

SEAFOOD

ARRANGEMENT

Austern Fine de Claire 6 Stk.

Chesterbrot & Himbeer-Schalotten

Eismeergarnelen Cocktail

Mediterraner Meeresfrüchtesalat

Ceviche v.d Hausgebeizte Lachsforelle

Matjestatar „Hausfrauenart“

Riesengarnelen & Sauce Rouille

Jacobsmuschel & Hummersauce

Jour-Baguette, Kräuter & Chilibutter, Zitrone

FÜR 2 PERSONEN € 59 PRO PERSON

WAHLWEISE MIT:

½ KANADISCHER HUMMER + € 38

OSIETRA KAVIAR 10 GR. & KARTOFFELSCHAUM + € 35

(5,6,9,11,12,13,16,25,26,27,30)

BROT & AUFSTRICH

KRUSTENBROT Fassbutter & Meersalz STK. € 9 1/2 STK. € 5

S'KÖRBERL 5 Stk. Jourgebäck & Fassbutter € 5

HANDSEMMEL € 1,50

JAUSEN BREZE € 2,50

RIESEN BREZE € 5

APERITIFBEGLEITER € 15

bayrisch angemachter Brie (Obazda), Ziegenkäsecreme,
Kräuter-Topfen, 1/2 Krustenbrot (2,5,12,16)

VORSPEISEN

ARTISCHOKE € 19

Trüffelmayonnaise, Zitrone, Artischockensud (12)

ZIEGENKÄSE KL. € 15 / GR. € 19

vom Grill, Kürbis-Perlgraupensalat, Walnuss, Apfel, rote Beete, Honig (7,19)

CEVICHE LACHSFORELLE KL. € 18 / GR. € 24

Fischzucht Thalmayr Türkenfeld

mit herbstlichen Aromen gebeizt, rote Beete, Radieserl, Koriander, Limette, Chili (13,26)

ZAUNERS STEIRISCHES VITELLO KL. € 16 / GR. € 22

zarte Kalbsrückenscheiben, Kürbis Schmand, Radieserl, Kürbiskernöl, Kresse (16)

VORSPEISENVARIATION € 22

Variation von Beef Tatar, Lachsforelle & Ziegenkäse (11,12,13,16,26,27)

ZAUNERS BEEF TATAR

KL. 1/4 BROT € 18 / GR. 1/2 BROT € 28

pikant marininiert, Trüffel Crème, Frischer Trüffel

HAUPTGANG 1/2 BROT € 38

(5,12,16,25,26)

SALATE

SCHREYEGG CÄSARSALAT KL. 13 / GR. € 18

Romanasalat, Speckchip, Brotcroutons, eingelegte Sardinen,
Parmesan „Grana Padano“, Schreyegg´s Cäsar Dressing (1,5,12,13,16,25,26)

„HÄUPLSALAT“ KL. € 9 / GR. 15

Gärtner Kopfsalat , Brotcroutons, Radieserl, Kirschtomaten, Zwiebel-Kräuter Vinaigrette (5)

SALATE WAHLWEISE MIT:

Ziegenkäse vom Grill + € 8

Gebackene Bio Hendl Streifen (5,12) + € 10

Riesengarnele (Gr. U5-er)⁽¹¹⁾ p.Stk. + € 8

SUPPEN

RINDER KRAFTBRÜHE € 10

Wahlweise mit Hausgemachten Frittaten oder Grießnockerl,
Gemüsestreifen & Schnittlauch oder Gemischt € 12 (5,12,16)

KÜRBISCREMESUPPE € 14

vom Muskatkürbis, Entenpraline, Preiselbeergel^(5,16,25)

HUMMER-SCHAUMSUPPE € 17

frische Jakobsmuschel, Zitronen-Melisse-Creme (11,16,30)

Zu Vorspeisen / Salate / Suppen servieren wir je 2 Stk. Jourgebäck

VEGETARISCH & VEGAN (V)

TIROLER KAS-SPATZL 'N KL. € 15 / GR. € 19

hausgemachte Eierspätzle, Schmelzzwiebel,
3-erlei Käse (Emmentaler / Mondseer/ Heublumenkas) Sahne, Röstzwiebel (5,12,16)

SPAGHETTINI TRÜFFEL KL. € 26 / GR. € 38

für 2 Personen € 72

Italienischer Herbsttrüffel,
hausgemachter Trüffelscamorza, Trüffelrahm (5,16)

SELLERIE STEAK (V) € 22

Sous-Vide Sellerie Steak, Kürbismus, gebräunter Mehrkornknödel,
geschmorter Hokaido Kürbis, Erbsenmus, Tomatenmarmelade (5,6,9,15,25,27)

FISCH

SAIBLING 1 FILET € 26 / 2 FILETS € 38

Fischzucht Thalmayr Türkenfeld
Kürbis-Gröstl, Radieserl, Baby Spinat, rote Beete,
handaufgeschlagene Sauce Hollandaise (12,13,16)

SPAGHETTI GARNELEN KL. PORT € 26 / GR. PORT. € 34

für 2 Personen € 64

Spaghetti mit Riesengarnelen, Taggiasca Oliven, Knoblauch, Chili
Tomaten-Hummer-Sauce , karamellierte Zitrone (5,11,13)

SEETEUFEL 1 MED. € 29 / 2 MED. € 43

Meeresfrüchte-Safran-Risotto, Amalfi Salzzitrone,
karamellierte Zitrone (13,16)

ZAUNERS HUMMER SPAGHETTI

für 2 Personen € 90

2 x ½ Kanadischer Hummer

Spaghetti, Tomaten-Hummersauce, karamellierte Zitrone (5,11)

Allergen Dokumentation

1= Natrippökelsalz, 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

HAUPTSPEISEN

KRUSTEN SCHWEINEBRATEN KL. € 18 / GR. € 24

aus dem Nacken, Dunkelbier-Kümmeljus,
Handgedrehter Erdäpfelknödel & Brezenschmelze
Gebräunter Trüffelscamorza-Serviettenknödel (1,5,6,7,9,12,16)

AUSGELÖSTES WIENER BIO BACKHENDL CA. 250 GR. € 28

im Butterschmalz gebacken, handgerührte Preiselbeeren & Zitrone,
wahlweise mit : Kräuter-Erdäpfel oder kleiner Häuplsalat (5,12,16)

KALBSLEBER € 28

Balsamico-Perlzwiebel, getrüffeltes Erdäpfelpüree, Calvados Glace,
Röstzwiebel, frischer Trüffel (5,16)

ZWIEBELROSTBRATEN KL. € 26 / GR. € 34

v.d. Rinderlende, hausgemachte Röstzwiebel, Tiroler Kas-Spatzl'n (5,12,16)

WIENER SCHNITZEL KL. € 26 / GR. € 34

Vom Kalbsrücken, dünn geklopft, im Butterschmalz gebacken
Eingemachten Preiselbeeren, Zitrone
wahlweise mit: Kräuter-Erdäpfel oder Kleiner Häuplsalat (5,12,16)

1/2 BAYRISCHE „LUGEDER“ BAUERNENTE € 39

Apfel-Rotkraut, Selleriesalat, gebräunter Trüffelscamorza-Serviettenknödel,
Handgedrehter Erdäpfelknödel mit Brezenschmelze (5,12,16,25,26)

BAYGYU ROULADE € 39

Baygyu – Bayrische Wagyu Züchtung für Zauners

Baygyu Roulade gefüllt mit Lardo, Gurke, Schmorzwiebel,
Erbsenmus, grobe Erdäpfelsticks, Meaux-Senf-Glace (1,25,26)

ZAUNERS „BAY-GYU“ BURGER € 25

(BAYRISCHE WAGYU ZÜCHTUNG FÜR ZAUNERS)

Bay-Gyu Burger 150gr., Brioche Brot, Tomaten Marmelade, Gewürzgurken Chutney,
rotes Zwiebel Relish, BBQ Chilisc., Romanasalat, Röstzwiebel (5,16,26)

DOPPELTER BAYGYU BURGER € 39

BAYGYU-BACON & CHEESE BURGER € 29 (1,5,16,26)

DOPPELTER BAYGYU-BACON & CHEESE BURGER € 49 (1,5,16,26)

GRILL

ZAUNERS SPARE RIBS CA. 400 GR. BBQ-CHILI SAUCE € 25

LAMM KRONE € 46
Rosmarin, Knoblauch, mediterrane Gemüse Garnitur, Kräuter & Chili Butter

RINDERLENDEN STEAK

KLEIN CA. 250 GR. € 39

MITTEL CA. 350 GR. € 55

GROSS CA. 500 GR. € 78

Rosmarin, Knoblauch, mediterrane Gemüse Garnitur, Kräuter & Chili Butter

RINDER FILET "SELECTION"

DAMEN FILET CA.200 GR. € 48

HERREN FILET CA.300 GR. € 72

PARTNER FILET CA. 500 GR. € 120

MANNSCHAFTS FILET CA. 1KG € 240

Rosmarin, Knoblauch, mediterrane Gemüse Garnitur, Kräuter & Chili Butter

US ENTRECOTE

LADIES CUT CA. 300 GR. € 79

GENTLEMAN'S CUT CA. 500 GR. € 140

FARMER'S CUT CA. 1KG € 280

Rosmarin, Knoblauch, mediterrane Gemüse Garnitur, Kräuter & Chili Butter

FISCH GRILL

3 STK. RIESENGARNELEN GRÖSSE U5-ER (11,16) € 30

Zitronen Melisse Creme, karamellisierte Zitrone, mediterrane Gemüse Garnitur

SAIBLING (FISCHZUCHT THALMAYR) im GANZEN v. Grill (13,16) € 38

Zitronen Melisse Creme, karamellisierte Zitrone, mediterrane Gemüse Garnitur

1/2 KANADISCHER HUMMER (11,12,16) € 48

Handaufgeschlagen Hollandaise, karamellisierte Zitrone, mediterrane Gemüse Garnitur

BEILAGEN EXTRA:

Kartoffelsalat € 6 / Krautsalat € 6 Mediterranes Gemüse € 8 / kl. Häuplsalat € 9

Kräuter Schmor-Erdäpfel € 6 / Getrüffeltes Erdäpfel Pürree & Frischer Trüffel € 12

Pommes Frites € 5 / Chili-Cheese-Fries € 9 /

"Trüffel Pommes" mit Trüffelscamorza & Frischer Trüffel € 12

Süßkartoffel Pommes € 9 /

Grüne Pfeffer Sauce € 5 / Hummer Sauce € 5 / Bbq-Chili-Sc. € 4

handaufgeschlagene Sauce Hollandaise € 5

DESSERT

AFFOGATO € 5

Vanille Eis Creme & Espresso

APFEL – ODER TOPFENSTRUDEL € 9

Vanille Sauce oder Vanille Eis Creme (12/14,16-24)

HAUSGEMACHTES SORBET DES TAGES € 6

Sorbet des Tages & Prosecco € 9

NUSS CREME BRULEÉ (12,16,17-24) KL. € 7 / GR. € 11

SCHOKOLADEN CHEESE CAKE € 16

weisses Schokoladenmus, warme eingemachte Beeren (5,12,16,17-24)

„BIRNE HELENE“ KL. € 11 / GR. € 16

Neu Interpretiert, Birnen-Tarte, dunkles Schokoladenmus, Nuss-Crunch (5,12,16,17-24)

SÜSSIGKEITEN TRILOGIE € 16

Nuss Creme Bruleé, mini Schokoladen Cheese Cake, Mini Birne Helene

(5,12,14,16-24)

KÄSE

INTERNATIONALE KÄSEAUSSWAHL € 18

Honig, Feigensenf (5,12,14,16-24)

UNSER SCHNÄPSE VON LANTENHAMMER 2 CL

Waldhimbeergeist	€ 8
Haselnussgeist	€ 8
Mirabellenbrand	€ 8
Williamsbirne Trüb	€ 8
Marillenbrand	€ 9
Vogelbeerbrand Trüb	€ 10
Wildkirschbrand	€ 13