

APERITIF DES MONATS

“SEEHAUS KUMQUAT”

MOET CHANDON IMPERIAL & KUMQUAT-KOMPOTT 0,1L € 16,90

“SCHREYEGG BUBI SCHORLE

MOET CHANDON IMPERIAL & PAULANER ZWICKL 0,2 L € 16,90

APERITIFEMPFEHLUNG:

SCHREYEGG VENETO SPRITZ 0,2L € 7,90
PROSECCO/ LIMETTE

SCHREYEGG COOLER 0,2L € 7,90
PROSECCO/ HOLUNDER/ LIMETTE/ MINZE

CAMPARI SPRITZ 0,2L € 8,50
CAMPARI/ PROSECCO/ ORANGE

LILLET BERRY 0,2L € 8,50
LILLET ROSE/ BEERY TONIC/ EINGEMACHTE BEEREN

NO-ALKOHOL:

VIRGIN COOLER 0,2L € 6,90
GINGER ALE/ HOLUNDER/ LIMETTE/ MINZE

VIRGIN MANDARINE 0,2L € 6,90
KUMQUATKOMPOTT/TONIC WATER/ MINZE

WEIN DES MONATS

2017 WEISSBURGUNDER

KELLEREI EISACKTAL

0,1L € 7,00 0,2L 13,50

FL. 0,75 € 39,00

2017 LAGREIN

KELLEREI EISACKTAL

0,1L € 7,00 0,2L 13,50

FL. 0,75 € 39,00

KERNER „PASSITO“

KELLEREI EISACKTAL

0,1L € 18,00

FL 0,375 L € 63,00

SILVESTER 2018/19 IM SCHREYEGG

FEIERN SIE MIT UNS DEN JAHRESAUSKLANG AM SEE

EINLASS: 19.00 UHR

MENÜ GESCHLOSSEN AB 19.30 UHR

APERITIF / ENTE / FLUSSKREBS / ROTBARBE / BROMBEER / KALB / BIRNE

€ 139,00 P.PERSON

01.30 UHR NEUJAHRS-MORGEN:

NEUJAHRS-WEISSWÜRSTE / BREZE / HOLZ-FASS-BIER

SILVESTERPARTY IN UNSERER BAR

BARCHEF STEFAN & DJ THOMAS ENGELMANN

MEHR INFORMATION: WWW.SEEHAUS-SCHREYEGG.COM

VERWÖHNENÜ

AMUSE BOUCHE

GETRÜFFELTES KALBSLEBER-MUS

SCHWARZER TRÜFFEL / BRIOCHE / BRATAPFEL /

FRISEESALAT / NUSS-KROKANT € 18,00

CAPPUCCINO MUSKATKÜRBIS

GEBACKENER TRÜFFELSCAMORZA / KRUSTELN / STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL € 10,90

HIRSCHFILET

PISTAZIENCRUMBLE / KÜRBISMUS / CRANBERRIES /

BLAUKRAUTSALAT MIT SCHOKOLADE / SCHWARZE HOLUNDERGLACE € 29,00

BRATAPFEL

MIT NÜSSEN & MARZIPAN / ZIMTSABAYONE € 9,50

4-GANG € 65,00 / 3-GANG OHNE VORSPEISE: 48,00

INCL. BROT / BUTTER / AMUSE BOUCHE

SCHMANKERLMENÜ

BREZENSUPPE

SPECK / KRÄUTER / RÖSTZWIEBEL

BAYRISCHE BAUERNENTE

APFELROTKRAUT / HANDGEDREHTER KARTOFFELKNÖDEL /

BREZEN-BUTTERBRÖSEL / ENTEN-JUS

KL. LEBKUCHEN-TIRAMISU

SAUERKIRSCHEN / WALDBEEREN-SORBET

MENÜPREIS MIT ¼ ENTE € 29,90 P.P / - MIT ½ ENTE € 39,90

Schnitzel-Special im Schreyegg

02. Januar bis 03. Februar 2019

Schnitzelkreationen

Klassisch und Neu-Interpretiert!

Mehr Info auf www.seehaus-schreyegg.com

VORSPEISEN

HAUSGEBEIZTER „ORANGEN-WILDLACHS“ € 17,90

MIT COINTREAU/ KARAMELLISIERTE KUMQUATS / BASILIKUM-CREME/

GEBRATENER CHICORÉE MIT HONIG & BALSAMICO

ALS APERITIFBEGLEITER / € 12,90

GEBACKENER TRÜFFEL-SCAMORZA € 16,90

TOMATENSUGO / ZUCCHINI-CARPACCIO / SCHWARZES OLIVEN-PESTO

ALS APERITIFBEGLEITER / € 11,90

FORELLENFILET € 17,90

GERÄUCHERT/ PREISELBEER-SCHMAND / RADI-RADIESERLSALAT /

CLEMENTINEN/ GÄRTNERKRESSE

ALS APERITIFBEGLEITER / € 12,90

ZAUNERS BEEF TARTAR € 18,90

PIKANT MARINIERT / TRÜFFELSCHMAND / BRIOCHE / WACHTELEI / PESTO-DUETT

ALS APERITIFBEGLEITER / € 12,90 ALS HAUPTGANG / € 28,90

VORSPEISEN-VARIATION € 19,90

BEEF TARTAR / FORELLENFILET / TRÜFFELSCAMORZA

SALATE

FITNESS SALAT € 13,90

ENDIVIENSALAT / ORANGEN-JOGHURT-MARINADE/ FRÜCHTE DER SAISON

MIT RIESENGARNELE JE STK. / € 6,90 MIT BIO-HENDLSTREIFEN/ € 6,90

STEIRISCHER SALAT € 14,90

FELDSALAT / KARTOFFELN / RADIESERL / KÜRBISDRESSING / STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL /
BROT-KRUSTELN

-MIT GEBACKENEN BIO-HENDLSTREIFEN / € 7,90

CÄSAR SALAT € 14,90

ROMANASALAT / PARMESAN-SARDELLEN-DRESSING / BROT-KRUSTELN / SARDINEN

MIT RIESENGARNELE JE STK./ € 6,90 MIT BIO-HENDLSTREIFEN / € 6,90

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 Queenslandnüsse, 25= Sellerie, 26= Senf, 27= Sesamsamen, 28= Schwefeldioxid und Sulphite
29= Lupinen, 30= Weichtiere

SUPPEN

DOPPELTE RINDERKRAFTBRÜHE

-MIT HAUSG. FRITTATEN/ € 6,20 / -MIT GRIESSNOCKERL / € 6,20

-GEMISCHT - FRITTATEN/GRIESSNOCKERL / € 6,20

UNSERE RINDERKRAFTBRÜHE WIRD NACH ALTEM REZEPT AUS MARKKNOCHEN & FLEISCH UNTER VERWENDUNG BESTER ZUTATEN, OHNE ZUSATZSTOFFE (AROMATE) ZUBEREITET!

CAPPUCCINO VOM MUSKATKÜRBIS € 10,90

GEBACKENER TRÜFFELSCAMORZA / KRUSTELN / STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL

EDELFISCHSÜPPCHEN € 17,00

VARIATION EDELFISCH/ HUMMERSCHAUM/ KRÄUTER-BLÄTTERTEIGGEBÄCK

VEGETARISCH / VEGAN (V)

TOMATISIERTE GNOCCHI € 16,90

SONNENGETROCKNETEN TOMATEN / ARTISCHOCKEN / PECCORINO / SCHWARZES OLIVEN-PESTO

ZAUNERS KNÖDEL-VARIATION € 17,90

SPINATPRESS-, / PFIFFERLING-, / TRÜFFELKNÖDERL / ROTE RÜBEN-MARMELADE / TRÜFFEL-SCHAUM

GEMÜSECURRY (V) € 15,90

PIKANTES GELBES CURRY / ASIATISCHES GEMÜSE / SESAMÖL / EINGELEGTER INGWER/ SHII TAKE- & MU ERR-PILZE/ DUFTREIS MIT ZITRONENGRAS PARFÜMIERT

FISCH

SEE-SABLING

KAPERN-SPECKBUTTER / ROTE BEETE-MUS/ KREN-STROH / NUß-KARTOFFEL

1 FILET € 17,90 2 FILETS /ODER IM GANZEN € 25,90

EDELFISCH-CURRY € 25,90

GEMISCHTE EDELFISCHE & MEERESFRÜCHTE / GEGART IM ZITRONENGRAS-DAMPF /

GEBRATENER REIS MIT EI & KORIANDER

WILDLACHS-SCHNITZEL € 19,90

RUSTIKALER KARTOFFEL-RADIESERL-ENDIVIENSALAT / LIMONEN-SCHMAND

DORADE ROYAL

FILETIERT/ GRILL-AUBERGINE / PASTINAKENMUS /

PESTO VON SONNENGETROCKNETEN TOMATEN

1 FILET € 19,80 / 2 FILETS 25,90

SEETEUFEL IM SPECKMANTEL

TOMATEN-GNOCCHI / ERBSENMUS/ SC.BEARNAISE

1 MEDAILLON € 19,80 / 2 MEDAILLONS € 28,90

HAUPTGERICHTE

SCHWEINE-KRUSTENBRATEN € 12,90

DUNKELBIER-KÜMMEL-SAFTL / HANDGEDREHTER KARTOFFELKNÖDEL
& BREZEN-BUTTERBRÖSEL

MIT KRAUTSALAT € 4,90 / MIT BEILAGENSALAT € 6,90

BAYRISCHE BAUERN ENTE

APFEL-BLAUKRAUT / HANDGEDREHTER KARTOFFELKNÖDEL
& BREZEN-BUTTERBRÖSEL

¼ ENTE € 16,80 / ½ ENTE € 26,80

KALBSLEBER € 18,90

1A QUALITÄT / ÄPFEL / GESCHMORTE ZWIEBEL /
BALSAMICO-JUS / ERDÄPFELPÜREÉ

ZWIEBELROSTBRATEN € 22,90

VON DER ALLGÄUER FÄRSE / RÖSTZWIEBEL /
BOHNEN SPECKMANTEL / BRATKARTOFFEL

WIENER SCHNITZEL € 19,90

VOM KALB / DÜNN GEKLOPFT/ IM BUTTERSCHMALZ GEBRATEN /
EINGEMACHTEN PREISELBEEREN/ BRATKARTOFFEL

- MIT BEILAGENSALAT € 6,90 / MIT KARTOFFEL-GURKENSALAT € 4,90
- MIT GURKEN-DILL-SALAT € 6,90

ZAUNERS WIRSINGWICKEL € 23,90

GETRÜFFELTES KALBSBRÄT / WIRSINGMANTEL / SÜßKARTOFFELSTAMPF /
DUNKELBIER-KÜMMELJUS /FRISCHER TRÜFFEL

WILD-EDELGULASCH € 22,90

GEBRÄUNTER TRÜFFELSCAMORZA-BREZEN-SERVIETTENKNÖDEL /
SPECKROSENKOHL / CRANBERRIES

HIRSCHFILET € 29,00

PISTAZIENCRUMBLE / KÜRBISMUS /CRANBERRIES /
BLAUKRAUTSALAT & SCHOKOLADE/ SCHWARZE HOLUNDERGLACE

GRILL

ALLE FLEISCH-GERICHTE MIT :

HAUSGEMACHTER KRÄUTER - & CHILIBUTTER / RÖSTZWIEBEL

FLEISCH GEWICHTSANGABEN ENTSPRECHEN DEM ROHGEWICHT!

HIRSCHBRATWÜRSTEL STK.	100 GR. € 4,90
SALSICCIA FENCHEL STK.	100 GR. € 4,90
ZAUNERS FLEISCHPFLANZERL STK.	200 GR. € 8,90
BAYRISCHE BIO-HENDLBRUST	180 GR. € 14,90
SIMMENTALER BULLEN-FILET	200 GR. € 32,00 300 GR. € 48,00
RINDERLENDEN-STEAK „ALLGÄUER FÄRSE“	250 GR. € 29,90 350 GR. € 42,00
US-RIB EYE STEAK	300 GR. € 48,00 500 GR. € 78,00
US FLANK STEAK (AUF VORBESTELLUNG)	CA. 2,0 KG € 295,00

CLASSIC US-BEEF BURGER € 17,90

200 GR. US BEEF BURGER / GEBRÄTENE TOMATE / CHEDDAR KÄSE / SCHMORZWIEBEL /
JALAPENOS / GEBRÄTENER SPECK / BBQ-CHILISAUCE / ROMANASALAT /
GEWÜRZ-MAYONNAISE / SESAM-BROT

ALLE FISCH-GERICHTE MIT :

HAUSGEMACHTER KRÄUTER - & CHILIBUTTER / LIMONEN-PINIEN-RELISH

FISCH GEWICHTSANGABEN ENTSPRECHEN DEM ROHGEWICHT!

WILDLACHS-TRANCHE	200 GR.	€ 16,90
ZAUNERS WILDLACHS-PFLANZERL	200 GR.	€ 13,90
RIESENGARNELE SEAWATER (GR.U/5)	JE STK.	€ 6,90

BEILAGEN EXTRA:

KARTOFFEL-GURKEN ODER KRAUTSALAT € 4,90	
BEILAGENSALAT € 6,90	GURKEN-DILLSALAT € 6,90
KIRSCHTOMATENSALAT € 6,90	KL. CÄSARSALAT € 8,90
COLE SLAW SALAT € 6,90	MEDITERRANES GEMÜSE € 6,90
KRÄUTER-SCHMORKARTOFFEL € 4,90	POMMES FRITES € 4,90
SÜßKARTOFFEL WEDGES & SOUR CREAM € 8,90	
GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREÉ € 8,90	
GRÜNE MADAGASKAR-PFEFFER-COGNAC SAUCE € 2,90	
HUMMERSCHAUM € 4,90	

DESSERTS

APFELSTRUDEL / TOPFENSTRUDEL / € 5,90

- MIT VANILLESAUCE / € 7,60
- MIT BOURBON-VANILLE-EIS / € 7,60

HAUSGEMACHTES SORBET DES TAGES € 3,90

-MIT PROSECCO / € 6,50

ORANGEN -CREME -BRULEÉ / € 5,90

PRALINENMUS

MARMORIERT / EINGEMACHTE BEEREN / € 8,90

KLEINE PORTION € 5,90

LEBKUCHEN-TIRAMISU

SAUERKIRSCHEN / WALDBEEREN-SORBET

KL. PORT. € 6,90 GR. PORT. € 9,90

ZWETSCHGEN-CRUMBLE

WEISSEN SCHOKOLADENFLOCKEN € 7,90

- MIT BOURBON-VANILLE-EIS / € 9,60
- MIT SORBET DES TAGES / € 11,80

KÄSE

INTERNATIONALE KÄSEAUFWAHL

HONIG / FEIGENMARMELADE

NÜSSE / FRÜCHTE

KL. PORTION 4 STK. € 9,90

GR. PORTION 6 STK. € 14,90

Seehaus Schreyegg Specials

Weihnachtsfeiern

Ob Privat- oder Firmenfeier — wir haben die perfekten Räumlichkeiten für Ihr Fest

Cocktailkurs

Mit Barchef STEFAN WEERASINGHE

& begleitendem 3-5 Gänge Menü

Ab 12 Personen / ab € 120,00 p.Person

Weihnachtsfeiertage

24.12. ist das Seehaus geschlossen!

25. & 26.12 Reservierungen von 11.30 h bis 13.15 Uhr & 13.30 — 15.30 Uhr möglich

17.00- 19.15 Uhr und 19.30 — 22.00 Uhr möglich

Schnitzel Variationen im Seehaus Schreyegg

DER Klassiker im Januar 2019

Vom 03. Januar 2019 bis 03. Februar 2019

Schnitzel Klassiker & neue Kreationen!

14.Februar 2019

VALENTINSTAG

Candle-Light-Dinner mit Musikalischer Begleitung

Nicht VERGESSEN! Frühzeitig reservieren!!!!

Für Reservierungen steht Ihnen gerne unsere

Restaurantleitung Christian & Thorsten

zur Verfügung.

Bitte reservieren Sie frühzeitig !