



# Seestub`n Speisekarte ab dem 22. Juli 2020



## Aperitiv

**Ice Tropez 0,275 l (m/o Alkohol)**  
mit Pfirsichspalte & frischer Minze  
7,90

## Vorspeisen

**Thunfisch-Tataki**  
In Sesam-Mantel mit Karotten-Gurken Jullien und  
Sojahonig-Vinaigrette  
19,90

**Burrata**  
Auf Auberginen- Tomaten-Carpaccio  
mit Olivenöl & frischem Basilikum  
14,50

**Melonen-Salat**  
Mit Melonenduetto, zwei gegrillten  
Scampi & Mozzarella  
13,90

## Salate

**Avocado Hähnchensalat**  
mit Avocado, Feta, gebratener Hühnerbrust,  
gehobelten Mandeln, Blaubeerdressing  
14,90

**Salade Chèvre**  
Gegrillter Ziegenkäse mit Thymian-Honig-Topping  
auf Sommersalaten mit Hausdressing  
14,50

**Salade Nicoise**  
mit Thunfisch, Sardellen, Ei, Oliven, Gurke,  
Tomaten, Karpfen & Sommersalat  
14,50

## Seestub'n Pasta's

**Tagliatelle verde**  
Mit Streifen von der Färsenlende,  
Champignons & Trüffelöl  
14,50

**Risotto Mare**  
Mit Edelfischen, Calamari,  
Weisswein & Tomate  
13,90

## Pure Veggi

**Süßkartoffel-Gnocchi**  
In Parmesan-Fondue mit Pinienkernen  
13,50

**Seestub`n Ratatouille mit Rucola**  
Paprika, Zucchini, Auberginen, Zwiebeln &  
Rosmarinkartoffeln in Tomatensauce  
12,50

## Seestub'n Pizzen

**Pizza Salmone**  
Tomatensugo, Mozzarella,  
Räucherlachs & Rucola  
14,50

**Pizza Rucola & Kirschtomaten  
mit Büffelmozzarella**  
Tomatensugo, Büffelmozzarella,  
Kirschtomaten & Rucola  
13,50

## Fleischeslust

**Kalbsfilet Pfifferling**  
Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Pfifferling  
Ragout, Kartoffeln & Rosmarin-Jus  
24,50

**Lammkareé vom Grill**  
Lammkareé mit mediterranem  
Gemüse, Kartoffeln & Rotwein-Jus  
19,90

**Pintade Farcie**  
Gefüllte Perlhuhnbrust mit Gewürzpolenta  
& buntem Karottengemüse  
18,90

## Aus See & Meer

**Grill-Duetto vom Saibling & Branzino**  
Mit Scampi & mediterranem Gemüse  
23,90

**Salmone griglia**  
Mit Basilikum-Risotto  
18,90

**Dorade vom Grill**  
Mit kleinem Beilagensalat  
18,50

## Hausgemachte Nachspeisen

Tiramisu 6,50 // Mascarponecreme mit frischen Früchten 7,50





# Seestub`n Getränkekarte



## Aperitifs

### Ice Tropez

Roséwein mit Fleur de Brugnon, Pfirsichextrakt & Sodawasser - 0,275 Ltr.  
7,90

### Glas Cremant 0,1 Ltr.

6,90

### Campari Soda / Orange

4 cl Campari mit Soda od. Orangensaft - 0,275 Ltr.  
7,30

### Pastis de Marseille

4 cl Pastis de Marseille, 0,25 Ltr. Eiswasser  
5,90

## Getränke alkoholfrei

Adelholzener Mineralwasser (laut oder leise) 0,75 Ltr.  
5,90

Holunderschorle mit Holundersirup & frischer Minze 0,5 Ltr.  
4,10

Nektar-Schorlen (Apfel/Johannisbeere/Mango-Maracuja/Rhabarber)  
3,90

Tafelwasser (laut oder leise) 0,5 Ltr.  
3,50

Coca Cola / Cola-Light / Cola-Zero / Fanta  
3,20

Bionade 0,33 Ltr.  
(Rhabarber oder Orange-Ingwer)  
4,20

### Granatapfel Sprizz

mit Granatapfelsirup, Prosecco, frischer Minze & Tonic - 0,275 Ltr.  
7,30

### Lavendel Sprizz

mit Lavendelsirup, Prosecco, frischer Minze, Rosmarin & Soda - 0,275 Ltr.  
7,30

### Lillet Wild Berry

mit Lillet Rosé, Prosecco, Schweppes Russian Wild Berry & Waldbeeren - 0,275 Ltr.  
7,30

### Aperol Sprizz / Hugo

Mit Aperol bzw. Hollundersirup, Prosecco, Soda, 0,275 Ltr.  
6,90

## Biere

Augustiner Biere (Hell, Radler, Dunkel, Clausthaler alkoholfrei) 0,5 Ltr.  
3,90

Weihenstephaner Weissbier (Hell, Dunkel, Ruß, Leicht & Alkfrei) 0,5 Ltr.  
4,10

## Warme Getränke

### Espresso / Espresso macchiato

2,20 / 2,70

### Espresso doppio

3,90

### Cappuccino

2,90 / groß 4,20

### Haferl Café Crème

3,50

## Seestub`n offene Weine (0,2 Ltr.)

### Lugana Gloria 62, Agr. Malavasi, Pozzolengo

Kompakter Körper, trocken, cremig, elegant mit dem Geruch  
von Akazie & Honigmelone  
6,90

### Sauvignon Blanc, I Ginepri, Lombardei

Voller Körper, knackig frisch mit Aromen von Stachelbeeren  
& Südfrüchten im Abgang  
6,70

### Crazy Tropez Rosé, Domaine Tropez, Cotes de Provence

Ein wunderbar reichhaltiger, dichter und cremiger Roséwein, der den  
typischen Charakter der Provence tief in sich trägt  
6,50

### Primitivo Larinum IGT, Farneses Vini, Puglia

erdig, würzig und doch weich und elegant, verabschiedet er sich  
sehr schön durch ein sanftes Finale  
6,30

## ...und als Flasche (0,75)

### Sauvignon Blanc, éclat de Silex, Domaine Micheaud, Loire

Außergewöhnlicher Sauvignon mit Aromen von reifen Früchten, Pfirsich & Aprikose. Reich am Gaumen

35,00 / 0,75 l

### Sancerre La Guibert, Domaine Alain Gueneau, Loire

Eleganter Sancerre mit einem Bouquet von Grapefruit, tropischen Früchten, Pfirsich und Buchsbaum.  
Frische und verspielte Frucht nach Birne, Mango und Zitrone mit enormer Länge am Gaumen.

39,00 / 0,75 l

### Pouilly Fuiss, Domaine Joseph Burrier, Burgund

Ein krperreicher Wein mit feinen Noten nach Butter, Haselnuss, Honig und Grapefruit. Sehr klar, körperreich mit bemerkenswerter Frische.

43,00 / 0,75 l

### Rosé Sand Tropez, Domain Tropez, VAR

Herrlich belebend und saftig am Gaumen, mit Aromen von Grapefruits, etwas Rhabarber und frischen  
Erdbeeren macht er Lust auf den nächsten Schluck. (Silver Medal Paris 2017)

33,00 / 0,75 l

### Crianza, Bodegas Comenge, Ribera del Duero

Verstrmt im Bouquet einen vielfältigen Aromenstra von reifen, dunklen Kirschen, Brombeeren, Zimt, Gewürznelke, etwas Kakao und Lakritz.  
Am Gaumen sehr vollmundig mit viel Saftigkeit, einer guten Tanninstruktur und einem fulminanten Finale.

39,00 / 0,75 l

### Viaud Lalande, Chateau des Viaud Lalande, Bordeaux

Mit einem Bouquet von Johannisbeeren und Kirschen, am Gaumen voll, weiche Tannine & ein würziger Abgang

45,00 / 0,75 l