

MENÜ

Die Bilder in unserer Speisekarte sind rein symbolisch und zeigen keine genauen Darstellungen unserer aktuellen Gerichte.

FRÜHSTÜCK

AVOCADOBROT MIT GRANATAPFEL UND FRISCHKÄSE^{1 6 7} 12.5
+ Ziegenkäse¹ 2.5
+ Räucherlachs¹⁸ 3.0
+ Spiegelei / Rührei² 3.0

GRIECHISCHER JOGHURT^{1 14 15 22} 9.5
Obst, karamalisierte Nüsse und Honig

OMELETTE² 13.5
Tomate, Avocado, Zwiebeln und Basilikum

VEGGIE FRÜHSTÜCK^{1 2 5 6 7} 16.5
Käsevariation, Tomate Mozzarella, Butter, Feigensenf, Spiegelei und Obst

FRISCHES BAGUETTE^{1 5 6 7} 13.5
mit Frischkäse, Räucherlachs und Kirschtomaten

STRAMME NIN^{2 5 6 7} 12.5
3 Spiegeleier mit Speck auf Bauernbrot mit saurer Gurke

EXTRAS

BROTKORB^{6 7} 3

GLUTENFREIES BROT 2

BUTTER¹ | MARMELADE | HONIG | NUTELLA 2

BOWLS

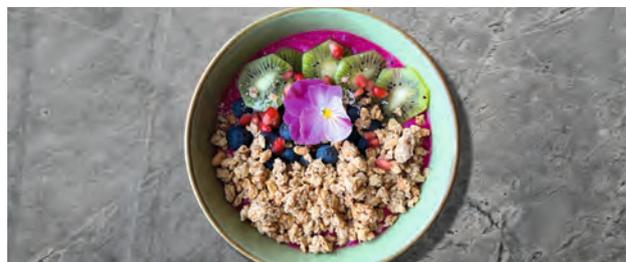
TROPICAL BOWL⁶ 14.5
Banane, Maracuja, Mango, Datteln, Kokosnuss
Toppings: Mango, Banane, Granola, Kokosraspeln und Blaubeeren

OCEAN BOWL^{6 17} 14.5
Banane, Ananas, Mango, Kokos, Datteln, Minze, Spirulina,
Toppings: Banane, Granola, Kokosraspeln und Blaubeeren

DRAGON BOWL⁶ 14.5
Pitaya, Banane, Passionsfrucht, Mango, Datteln, Ingwer,
Toppings: Kiwi, Banane Kokos, Granatapfel und Granola

ACAI BOWL⁶ 13.5
Acai, Erdbeere, Heidelbeere, Banane, Datteln, Kokos,
Toppings: Blaubeeren, Banane und Granola

Liebe Gäste,
bitte beachten Sie, dass wir die Speisen von unserer Brunch Karte nur bis 14:00 Uhr servieren.
Gerne können Sie zu dieser Zeit auch bereits unsere weiteren Speisen bestellen.



VORSPEISEN

GEBRATENE AUBERGINEN UND TOMATEN¹
auf Joghurtspiegel 13.5

GEGRILLTER OKTOPUS¹⁸
auf Tomaten-Gurken-Minz Salsa 19.5

THUNFISCH-AVOCADO TATAR^{3 6 18}
mit Krabbenchips 17.5

LACHS-MANGO TATAR^{6 18}
verfeinert mit Ponzu Soße 17.5

EDAMAME^{3 6}
salzig oder scharf 8.5

SPICY TUNA^{3 6 18}
in Ingwer-Soja Sauce 16.5

ASIATISCHER MANGO SALAT^{6 18 23}
mit Karotten, Erdnüssen, getoppt mit knuspriger Entenbrust und Koriander 14.5

ASIATISCHER GRÜNER PAPAYA SALAT^{18 19 23}
mit Karotten, Erdnüssen, Röstzwiebeln, zwei Riesengarnelen und Koriander 14.5

SHRIMP TEMPURA^{1 7 19}
mit spicy Mayo 19.5

SUPPEN

TOM KHA GAI^{4 6 8 9 18 19}
mit Hühnchen, Champignons und Kokosmilch 10.5

TOM YAM GUNG^{4 6 8 9 18 19}
mit Riesengarnelen, pikant-sauer 12.5

PASTA

GNOCCHI^{1 6}
in Tomatensauce mit Büffelmozzarella 16.5

TAGLIATELLE MIT LACHS^{1 6 18}
in Weißwein-Zitronen-Dill-Sahne Sauce 19.5

SPAGETTI ALIO E OLIO^{6 19}
mit Knoblauch, Chili und Riesengarnelen 19.5



SALATE

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE^{15 6}
auf buntem Blattsalat mit Honig 18.5

CEASAR SALAT^{1 5 6}
mit Hähnchenbrustfilet und Croutons 19.5

BUNTER GARTENSALAT^{5 6}
mit Hähnchenbrustfilet und Champignons 18.5

LACHSFILET VOM GRILL^{5 6 18}
auf Salat mit Guacamole und Balsamicodressing 23.5

CAPRESE^{1 6}
Büffelmozzarella,
Kirschtomaten und Basilikum 15.5

LOW CARB

SAFTIGE RINDERLENDE (180G)^{6 10 11 17}
medium gebraten, mit Tomaten-Avocado Salat 25

FRISCHES LACHSFILET VOM GRILL^{6 18}
mit frischen Kräutern und gegrilltem Gemüse 21.5

THUNFISCHSTEAK IM SESAMMANTEL^{3 4 6 7 11 16 17 18}
mit Babyspinat oder gegrilltem Gemüse 25.5

**QUINOA SALAT MIT GRATINIERTEM
ZIEGENKÄSE**^{1 13 18} 17.5
mit Avocado, Gurke, Tomaten und
Pinienkernen

ZARTE RINDERFILETSCHNITZELN (130G)^{3 7 11 17} 29.5
medium rare gebraten,
mit Brokkoli an Teriyaki-Sauce

STRANDHOUSE SPECIALS

WILDFANG BABYCALAMARI VOM GRILL^{1 5 18} 21.5
mit Salat oder gegrilltem Gemüse

WIENER SCHNITZEL^{1 2 5 6} 24.5
mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Gurken
Salat

POKE BOWL THUNFISCH^{1 18} 24.5
mit Sushireis, spicy Mayo, Mango,
Avocado und Frühlingszwiebeln

POKE BOWL LACHS^{1 18} 24.5
mit Sushireis, spicy Mayo, Mango,
Avocado, Frühlingszwiebeln und Edamame



ASIATISCHE CURRYS

HÜHNCHEN CURRY^{4 18} 19.5

VEGETARISCHES CURRY^{4 18} 17.5

KNUSPRIGE ENTENBRUST^{4 6 16 18} 24.5
mit Currysauce

Unsere Currys (pikant) werden mit frischem
Gemüse, Kokosmilch und Duftreis serviert.

KINDERGERICHTE

KINDER PASTA^{1 2 6} 8.5
mit Tomatensauce oder Butter

KINDER CHEESEBURGER^{1 2 6 16} 11.5
serviert mit Pommes

KINDER SCHNITZEL VOM HUHN^{2 6 7} 13.5
serviert mit Pommes

BURGER

STRANDHOUSE BURGER ^{1 2 6 7 10 16} mit Käse und Speck, serviert mit Pommes	19.5
WAGYU-BEEF BURGER (MEDIUM) ^{1 2 6 7 10 16} mit Tomate Mozzarella, serviert mit Süßkartoffelpommes	21.5
BEYOND BURGER (VEGAN) ^{3 6 10 23} mit Beyond-Meat, serviert mit Süßkartoffelpommes	18.5

STEAKS

RINDERFILET AUS URUGUAY OHNE FETT 200g 35 300g 43.5	
STRIPLOIN AUS URUGUAY MIT FETTRAND 200g 29 300g 35.5	
CHATEAUBRIAND FILET – FREI VON SEHNEN 600g 116	
SURF & TURF ¹⁹ 200g Filet mit 3 Riesengarnelen	43.5

Alle Steaks werden mit Kräuterbutter
und Barbeque-Sauce serviert



BEILAGEN

POMMES ^{1 2 6}	5.5
SÜSSKARTOFFELPOMMES ^{1 2 6}	6
GEGRILLTES GEMÜSE	9.5
GEMISCHTER SALAT ⁵	8.5
TOMATEN-AVOCADO SALAT ^{6 10 11 17}	9.5
BABY-SPINAT	9.5

Für eine Speisekarte mit allen in
unseren Gerichten enthaltenen
Allergenen, wenden Sie sich
bitte an unser Personal.

DESSERT

GEEISTER MARILLENKNÖDEL ^{1 2 6 12 14} auf Erdbeerspiegel	8.5
WARMES SCHOKOLADENTÖRTCHEN ^{1 2 6 7} mit Vanilleeis und Frischen Früchten	9.5
HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARRN ^{1 2 7} ^{10 12 22} mit Rosinen, Mandeln und Apfelmus	16.5
MOCHIS ^{1 2 7 12} Kokos, Vanille oder Mango	3
DREIERLEI SORBET (VEGAN) ^{6 12 14 16 17} Zitrone, Mango und Cassis	10.5



KAFFEE

ESPRESSO	2.6
ESPRESSO MACCHIATO ¹ ESPRESSO	2.9
DOPPIO	4.5
ESPRESSO DOPPIO MACCHIATO ¹	4.8
ESPRESSO AFFOGATO ¹	4.5
KAFFEE CREMA	3.5
HAFERL KAFFEE CREMA	4.5
CAPPUCCHINO ¹	3.9
HAFERL CAPPUCCHINO ¹	4.9
MILCHKAFFEE ¹	4.5
LATTE MACCHIATO ¹	4.5
LATTE MACCHIATO KAREMELL ^{1 12}	5.1
LATTE MACCHIATO HASELNUSS ^{1 12 14}	5.1
MATCHA LATTE ¹	6.5
EISKAFFEE MIT SAHNE ¹ BIS 17:00 UHR	6.5
EISSCHOKOLADE MIT SAHNE ¹ BIS 17:00 UHR	6.5

Unseren Kaffee beziehen wir von Lavazza.
Wahlweise erhalten Sie alle unsere Kaffeespezialitäten auch mit Hafer-, Soja- oder laktosefreier Milch | + 0.50€

TRADE ISLANDS ICED TEA^{8 12}

Sunny Peach
Lemon - Lime 0,33 4



SÄFTE

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT bis 14:00 Uhr	0,2	5
GRANINI SÄFTE / NEKTAR Ananas Apfel Grapefruit Traube Johannisbeere Lychee Mango Maracuja Orange Rhabarber	0,2	3.5
SÄFTE / NEKTARE ALS SCHORLE	0,38	4.5

HEISSGETRÄNKE

HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE ¹	4.5
HAFERL TEE	3.8
INGWER-MINZE-SUD	5
HEISSES INGWERWASSER	4
HEISSE ZITRONE	3.5

SOFTDRINKS

TAFELWASSER	1,0	6
ADELHOLZENER WASSER	0,75 0,25	7 3.5
PAULANER SPEZI ¹²	0,38	4
PAULANER ZITRONENLIMO ¹²	0,38	4
COCA COLA ¹²	0,2	3.8
COCA COLA ZERO ¹²	0,2	3.8
FANTA ¹²	0,2	3.8
THOMAS HENRY ¹²	0,2	3.8
Bitter Lemon Tonic Spicy Ginger		

APERITIV

APEROL SPRITZ ^{11 17}	0,3	8.5
HUGO ¹¹	0,3	8.5
ROSSINI SPRITZ ^{10 11}	0,3	8.5
MARILLEN SPRITZ ¹¹	0,3	8.5
TOCO ROSSO ^{11 17}	0,3	8.5
ROSATO SPRITZ ¹¹	0,3	8.5
LILLET WILDBERRY ^{11 17}	0,3	9.5
WEINSCHORLE ¹¹	0,4	7.5
CAMPARI ORANGE ^{11 17}		11.5
PROSECCO ¹¹	0,1	4.5
PROSECCO AUF EIS ¹¹	0,2	8.5
ALKOHOLFREIER HUGO	0,4	5.5
ALKOHOLFREIER GIN TONIC ^{8 12 17}		12.5
CRODINO SPRITZ ^{11 17}		6.5

BIER

PAULANER HELL VOM FASS ⁶	0,4	4.5
PAULANER HELL ALKOHOLFREI ⁶	0,5	5.5
RADLER ^{6 12}	0,4	4.5
STARNBERGER SPEZIAL ⁶ PAULANER	0,33	4.5
WEISSBIER VOM FASS ^{6 7}	0,5	5.5
WEISSBIER LEICHT ^{6 7}	0,5	5.5
WEISSBIER ALKOHOLFREI ^{6 7}	0,5	5.5
WEISSBIER DUNKEL ^{6 7}	0,5	5.5
RUSS ^{6 7 12}	0,5	5.5
ASAHI ⁶	0,33	4.5
PILS ⁶	0,25	4.5

WEIN

CA DEI FRATI ¹¹	1/8	7
Weiß Lugana Gardasee	0,2	11
SCHNEIDER ¹¹	1/8	6.3
Weiß Riesling Pfalz	0,2	9.9
ST. CHRISTINA ¹¹	1/8	6.3
Weiß Chardonnay Italien	0,2	9.9
SAN BENEDETTO ¹¹	1/8	5.5
Weiß Lugana Gardasee	0,2	8.5
PRIMITIVO DI MANDURIA ¹¹	1/8	6.3
Rot Primitivo Italien	0,2	9.9
ZENATO RIPASSA ¹¹	1/8	7
Rot Valpolicella Ripasso Italien	0,2	11
VIEILLE GRANGE ¹¹	1/8	5.5
Rosé Frankreich Provence	0,2	8.5
BY.OTT ¹¹	1/8	7
Rosé Frankreich Provence	0,2	11

Unser Personal berät Sie gerne bei der Auswahl eines passenden Weins für Ihre Bestellung.



WEISSWEINE

ST. CHRISTINA¹¹ Chardonay Massoni	0,7	35
SCHNEIDER¹¹ Riesling Pfalz	0,7	35
FRANZ KELLER¹¹ Grauburgunder Baden	0,7	45
CA DEI FRATI¹¹ Lugana Italien	0,7	39
KNIPSER¹¹ Chardonay und Weissburgunder Pfalz	0,7	39
OTT FASS 4¹¹ Grüner Veltliner Wagram	0,7 1,5 3,0 6,0	45 95 195 460
PETIT CHABLIS¹¹ Chardonay Burgund	0,7	38
JERMAN¹¹ Sauvignon Blanc Italien	0,7	59
LIVIO FELLUGA¹¹ Pinot Grigio Friuli Italien	0,7	49
HIRZBERGER ROTES TOR¹¹ Grüner Veltliner Wachau	0,7	59
CLOUDY BAY¹¹ Sauvignon Blanc Neuseeland	0,7	59
HIRZBERGER HONIVOGL¹¹ Grüner Veltliner Smaragd Wachau	0,7	155



ROTWEINE

PRIMITIVO DI MANDURIA¹¹ Cantolio Italien	0,7	33
ZENATO RIPASSA¹¹ Valpolicella Ripasso Italien	0,7	42
ST. CHRISTINA¹¹ Carbanet Sauvignon Garda	0,7	39
CA DEI FRATI¹¹ Rochedone Lombardei Italien	0,7	45
AMARONA 1 ZENATO¹¹ Venetien Italien	0,7	65
MARCHESE ANTINORI¹¹ Tenuta Tignanello Chianti	0,7	85
RODA 1 RESERVA¹¹ Rioja Tempranillo Spanien	0,7	110
TENUTA DELL'ORNELLAIA¹¹ Le Serre Nuove Bolgheri Italien	0,7	110
BRICCO DELL'UCCELLONE¹¹ Barbera Piemonte	0,7	95
TIGNANELLO CHANTI¹¹ Antinori Toscana	0,7	195

ROSÉWEINE

BY.OTT¹¹ Cotes de Provence	0,7	36
AIX Rosé¹¹ Cuvee Coteaux d'AIX-en Provence	0,7	43
WHISPERING ANGEL¹¹ Château d'Esclans Provence	0,7	59

LONGDRINKS

ESPRESSO MARTINI^{11 17} Vodka Espresso Kaffeelikör Zuckersirup	13.5
SELINAS MARTINI^{10 11 12} Vodka Maracuja Limette Prosecco	13.5
MOJITO¹² Rum Rohrzucker Limette Minze Soda	12.5
NEGRONI Gin Campari Vermouth	12.5
SEX ON THE BEACH^{10 12} Vodka Peach Limette Orange Ananas Grenadine	12.5
APEROL SOUR¹⁷	11.5
MAI TAI^{6 12} Brauner Rum Weißer Rum Limette Zitrone Mandelsirup Puderzucker	12.5
MUNICH MULE^{6 12} Gin Limette Gurke Minze Spicy Ginger	12.5
MOSCOW MULE^{6 12} Vodka Limette Gurke Minze Spicy Ginger	12.5
CAIPIRINHA¹² Cachaca Rohrzucker Limette	12.5
CUBA LIBRE^{10 17} Havana 7 Jahre Limette Cola	13.5
GIN TONIC The Botanist Gin Mare Monkey 47 ¹² The Duke Gin ¹²	13.5 12.5
ALKOHOLFREI¹²	10.5

PROSECCO & CHAMPAGNER

V8+ SIOR SANRO SPUMATE¹¹	0,7	31
V8+ ROSÉ SIOR LELE¹¹	0,7	35
RUINART BRUT¹¹	0,7	145
RUINART ROSÉ¹¹	0,7	155
RUINART BLANC DE BLANC¹¹	0,7	175
VEUVE CLICQUOT¹¹	0,7	125
DOM PERIGNON BRUT¹¹	0,7	320

SPIRITUOSEN

GRAPPA PREMIUM	2cl	4
MORAND WILLIAMINE	2cl	5.5
RÉMY MARTIN	2cl	6
SAMBUCA	2cl	4
RAMAZOTTI	2cl	4
AVERNA	2cl	4
FRANCELICO	2cl	4
RUSSIAN STANDARD VODKA	4cl	7
BELVEDERE	0,7	125
GREY GOOSE	0,7	125

INHALTSSTOFFE / ALLERGENE

1 Milch mit Laktose, 2 Eier, 3 Soja, 4 Sellerie,
5 Senf, 6 Glutenhaltiges Getreide, 7 Weizen,
8 Konservierungsmittel, 9 Geschmacksverstärker,
10 Antioxidationsmittel, 11 Schwefeloxid oder Sulfite,
12 Süßungsmittel, 13 Pinienkerne, 14 Haselnüsse,
15 Walnüsse, 16 Sesam, 17 Farbstoffe, 18 Fisch,
19 Krebstiere, 20 Phosphat, 21 Chininhaltig, 22 Mandeln, 23
Hülsenfrüchte