MENÜ

BRUNCH
Montag bis Sonntag von 11:30 bis 14 Uhr

Bermuda Frühstück | 11.50 €
Bagel mit Räucherlachs und Tomaten auf Frischkäse [1, 6, 7, 18]

Avocado Brot | 12.50 €
Vollkornbrot mit Avocado Scheiben, Balsamico Creme und Granatapfelkerne [1, 6, 7]

+ Ziegenkäse [1] | + 2.50 €
+ Räucherlachs [18] | + 3.00 €
+ Spiegelei / Rührei [2] | + 3.00 €

optional: glutenfreies Brot | + 2.00 €

Griechischer Joghurt | 9.50 €
Mit frischem Obstsalat, karamellisierten Nüssen und Honig [1, 14, 15]

Obstteller | 10.50 €
Mit frisch aufgeschnittenen saisonalen Früchten

Omelette | 13.50 €
Mit Avocado, Tomate, Zwiebeln und Basilikum [2]

Veggie Frühstück | 16.50 €
Käsevariation, Tomate-Mozzarella, Feigensenf, Spiegelei und Obst [1, 2]

Brotkorb [6] | 2.50 €
Croissant [1, 2, 7, 12] | 2.00 €
Extras | je 1.50 €
Butter [1], Marmelade [14], Honig [14], Nutella [14]

STRANDHOUSE SPECIALS

Tropical Bowl | 14.50 €
Banane, Maracujapüree, Mangopüree, Datteln und Kokosmus
Toppings: Mango, Banane, Granola [6], Kokosraspeln und Blaubeeren

Ocean Bowl | 14.50 €
Banane, Ananas, Mango, Kokosmus, Datteln, Minze und Spirulina
Toppings: Blaubeeren, Kokosraspeln, Banane und Granola [6]

Dragon Bowl | 14.50 €
Pitaya, Banane, Passionsfruchtpüree, Mango, Datteln und Ingwersaft
Toppings: Himbeeren, Kiwi, Banane Kokosraspeln, Granatapfelkerne und Granola [6]

Açaí Bowl | 13.50 €
Açaípüree, Erdbeeren, Heidelbeeren, Banane, Datteln und Kokosmus
Toppings: Blaubeeren, Banane, Granola [6]

Grill - Terrasse - Suite
STRANDHOUSE

MENÜ

VORSPEISEN

Gebratene Auberginen und Tomaten | 12.50 €
Auf Joghurtspiegel, pikant [1]

Gegrillter Oktopus | 18.50 €
Auf Tomaten-Gurken-Minz-Salsa [18]

Calamari | 16.50 €
In Tempurateig mit Aioli [1, 6, 7, 9, 18]

Tunfisch-Avocado Tatar | 15.50 €
Dazu geröstetes Brot [3, 6, 16, 18, 19]

Edamame | 8.50 €
Salzig oder scharf [3]

Spicy Tuna | 16.50 €
Frischer Tunfisch (Sashimi Qualität) kurz angebraten, eingelegt in Ingwer-Soja-sauce [3, 16, 18, 19]

SUPPEN

Tom Kha Gai | 9.50 €
Mit Hühnchen, Champignons und Kokosmilch [4, 18, 19]

Tom Yam Gung | 11.50 €
Mit Riesengarnelen, pikant-sauer [4, 18, 19]

PASTA

Gnocchi | 14.50 €
Mit Tomatensauce, Büffelmozzarella und frischem Basilikum [1, 6]

Tagliatelle mit Lachs | 19.50 €
An Weißwein-Zitronen-Sahne-Dill-Soße [1, 6]

Spaghetti Alio e Olio | 19.50 €
Mit Riesengarnelen und Chili [6, 19]

SALATE

Gratinierter Ziegenkäse | 15.50 €
Auf buntem Blattsalat, mit Honig [1, 5, 6, 11]

Ceasar Salad | 16.50 €
Romansalat mit Hähnchenbrustfilet, Parmesan und Croutons [1, 5, 6]

Bunter Gartensalat | 16.50 €
Mit Hühnchenbrustfilet und gebratenen Champignons an Balsamico-Dressing [5, 11]

Frisches Lachsfilet vom Grill auf knackigem Salat | 19.50 €
Mit Guacamole an Balsamico-Dressing [5, 6, 18]

Knackiger Salat mit Rinderlendensteak | 21.50 €
Dazu Avocado, an Balsamico-Dressing [5]

Caprese | 10.50 €
Tomaten mit Büffelmozzarella [1]

Grill - Terrasse - Suite
STRANDHOUSE

MENÜ

LOW CARB

Saftige Rinderlende | 24.00 €
180g, mit Tomaten-Avocado-Salat und Lauchzwiebeln [6, 10, 11, 17]

Frisches Lachsfilet | 21.50 €
Vom Grill, mit frischen Kräutern und feinem Gemüse [6, 18]

Tunfischsteak im Sesammantel | 24.50 €
Kurz angebraten, wahlweise mit Baby-spinat oder gegrilltem Gemüse an Teriyakisacue [3, 4, 6, 7, 11, 16, 17, 18]

Quinoa Salat | 15.50 €
Mit Avocado, Gurke, Tomate, Pinienkerne und Ziegenkäse [1, 13, 18]

Zarte Rinderfiletscheiben (med-rare) | 27.50 €
Rinderfilet aus Australien, sehr zart, mit Brokkoli an Teriyaki-Sauce [3, 7, 11, 17]

STRANDHOUSE SPECIALS

Frische Wildfang Babycalamari | 19.50 €
Vom Grill, dazu wahlweise Salat oder gegrilltes Gemüse [1, 5, 18]

Karibische Paella | 19.50 €
Mit Hühnchen, Garnelen, Ananas, Gemüse und Kokosmilch [18, 19]

Wiener Schnitzel | 21.50 €
Vom Kalb, mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Beilagensalat [2, 5, 6]

ASIATISCHE CURRYS

Hühnchen Curry | 17.50 €
Mit Hühnchenbrustfilet [4, 18]

Vegetarisches Curry | 14.50 €
Mit frischem Gemüse [4, 18]

Fisch Curry | 20.50 €
Mit Riesengarnelen und Lachs [4, 18, 19]

Knusprige Entenbrust | 19.50 €
Wahlweise mit Curry oder Erdnuss-Sauce [3, 4, 6, 16, 18]

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

KINDERGERICHTE

Kinder Pasta | 8.50 €
Mit Tomatensauce oder Butter [1, 2, 6]

Kinder Cheeseburger | 11.50 €
Mit Pommes [1, 2, 6, 16]

Kinder Schnitzel | 13.50 €
Vom Kalb, dazu Pommes [2, 6, 7]

Grill - Terrasse - Suite
STRANDHOUSE

MENÜ

BEILAGEN

Pommes | 5.00 €
Serviert mit Ketchup und Mayonnaise [1, 2, 6]

Süßkartoffelpommes / Curly Fries | 5.50 €
Serviert mit Ketchup und Mayonnaise [1, 2, 6]

Gegrilltes Gemüse | 9.50 €
Gemischter Salat | 6.50 € [5]
Tomaten-Avocado-Salat | 9.50 €
Baby Spinat | 7.50 €

BURGER & STEAKS

Strandhouse Burger | 17.50 €
Mit Käse und Speck, dazu Pommes [1, 6]

Ziegenkäse Burger | 15.50 €
Dazu Curly Fries *(vegetarisch)* [1, 6]

Wagyu-Beef-Burger | 19.50 €
Mit Tomate-Mozzarella, dazu Curly Fries [1, 6]

Lachs Burger | 19.50 €
Mit frischer Avocado, dazu Süßkartoffelpommes [1, 5, 6, 10, 18]

Beyond Burger | 17.50 €
Burger-Pattie aus Champignons, Soße basierend auf veganem Cheddar Käse, dazu Süßkartoffelpommes *(vegan)* [6, 10]

Rinderfiletburger | 23.50 €
Rinderfiletscheiben, mit Tomaten und Zwiebeln, dazu Süßkartoffelpommes [6]

Rinderfilet (URY)
Sehr zart, ohne Fett
200g | 31.50 €
300g | 40.50 €

Striploin (URY)
Rumpsteak New York Strip mit deutlich sichtbarem Fettrand
200g | 26.00 €
300g | 32.50 €

Chateaubriand (AUS) | 110.00 €
Großes Filet (600g), frei von Sehnen & Fett

Surf & Turf (URY) | 39.50 €
Filet (200g) mit 3 Riesengarnelen vom Grill [18, 19]

Alle Steaks werden mit Kräuterbutter [1] und BBQ-Sauce [4, 6, 9] serviert. Unsere Beilagen finden Sie auf der folgenden Seite.

DESSERTS

Kaiserschmarrn | 14.50 €
Mit karamellisierten Mandeln, Rosinen und Apfelkompott [1, 2, 7, 10, 12]
Wartezeit beträgt ca. 25 min
Alessia`s *Kaiserschmarrn: ohne Rosinen*

Geeister Marillenknödel | 8.00 €
Auf Erdbeerspiegel [1, 2, 12, 14]

Warmes Schokoladentörtchen | 8.50 €
Mit einer Kugel Vanilleeis und frischen Früchten [1, 2, 7, 12]

Mochis | je 3.00 €
Mini-Eiskugel im japanischen Reismantel
Wahlweise mit Mango, Vanille oder Kokos [1, 3, 6, 12, 14, 16, 17]

GETRÄNKE

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Espresso | 2.40 €
Espresso Macchiato [1] | 2.80 €
Espresso Doppio [1] | 4.00 €
Espresso Doppio Macchiato [1] | 4.50 €

Espresso Affogato | 4.00 €
Mit einer Kugel Vanilleeis [1]

Cafe Crema | 2.90 €
Haferl | 4.00 €

Cappuccino | 3.50 €
Haferl | 4.50 € [1]

Milchkaffee | 3.90 € [1]

Latte Macchiato | 3.90 € [1]
+ Karamell | 4.50 €
+ Haselnuss | 4.50 €

Eiskaffee | 5.50 € [1]
Eisschokolade | 5.50 € [1]
Täglich bis 17 Uhr

Unseren Kaffee beziehen wir von Lavazza. Wahlweise auch mit Hafer-, Mandel-, Soja- oder laktosefreier Milch | 0,50 €

SÄFTE

Frisch gepresster Orangensaft
0.2 L (bis 14 Uhr) **| 5.00 €**

Granini Säfte 0.2 L **| 3.50 €**
Apfel Naturtrüb | Johannisbeere | Mango | Maracuja | Rhabarber | Pink Grapefruit | Litschi | Traube

Säfte als Schorle 0.38 L **| 3.90 €**

HEIßGETRÄNKE

Heiße Schokolade | 3.90 € [1]

Haferl Tee | 3.80 €
Früchte | Pfefferminze | Darjeeling | Kamille | Earl Grey | Rooibos | Grüner Tee

Ingwer-Minze-Sud | 4.50 €
Mit Honig

Heißes Ingwerwasser | 3.50 €

Heiße Zitrone (frisch) **| 3.50 €**

SOFTDRINKS & Co.

Tafelwasser 0.75 L **| 5.00 €**

Adelholzener Wasser
0.25 L Still oder Sprudel | 3.00 €
0.75 L Still oder Sprudel | 6.50 €

Paulaner Spezi | 3.50 €
Paulaner Zitronenlimo | 3.50 €

Coca Cola 0.2 L **| 3.50 €**
Coca Cola Zero 0.2 L **| 3.50 €**

Fanta 0.2 L **| 3.50 €**

Thomas Henry | 3.60 €
Bitter Lemon | Tonic | Spicy Ginger

Trade Island Ice Tea | 4.00 €
Lemon Lime | Sunny Peach

Grill - Terrasse - Suite
STRANDHOUSE

GETRÄNKE

SPRITZIG & FRISCH

Aperol Spritz | 7.90 €
Prosecco, Wasser, Aperol, Orange [11, 17]

Hugo | 7.90 €
Prosecco, Wasser, Hollundersirup, Minze [11]

Rossini Spritz | 7.90 €
Prosecco, Wasser, Erdbeermark, Minze [11]

Marillen Spritz | 7.90 €
Prosecco, Wasser, Marillennektar, Orange [11]

Toco Rosso | 7.90 €
Prosecco, Wasser, Campari,
Minze, Hollundersirup, Zitrone [11, 17]

Rosato Spritz | 7.90 €
Prosecco, Wasser, Ramazotti
Rosato, Basilikum, Zitrone [11]

Lilet Wildberry | 9.50 €
Mit Schweppes Wildberry Tonic 0.2 L [11, 17]

Weinschorle | 6.50 € [11]

Campari Soda | 9.50 € [11, 17]

Campari Orange | 11.50 € [11, 17]

Prosecco 0.1 L **| 4.50 €**
Prosecco auf Eis | 7.50 €

OFFENE WEINE 1/8

WEISS

Ca dei Frati | 6.50 €
Lugana | Italien | „Kultwein“ 0.2 L | 10.40 €

Schneider | 6.30 €
Riesling | Pfalz | Spritzig 0.2 L | 9.90 €

St. Christina | 6.30 €
Chardonay | Massoni | „Macht Spaß“
0.2 L | 9.90 €

Ott am Berg | 6.30 €
Grüner Veltliner | Wagram 0.2 L | 9.90 €

ROT

De Gras Estate | 5.50 €
Carbernet Sauvignon | Chile 0.2 L | 8.40 €

Primitivo di Manduria | 6.30 €
Cantolio | Italien 0.2 L | 9.90 €

Zenato Ripassa | 6.90 €
Valpolicella Ripasso | Italien |
kleiner Amarone 0.2 L | 10.90 €

ROSÉ

Minuty | 6.50 €
Provence | Erdbeeren | rote
Johannisbeeren 0.2 L | 10.40 €

**Primitivo Rosato |
4.90 €**
Frisch und fruchtig
0.2 L | 7.90 €

OFFENE BIERE

Paulaner Helles 0,4 L | 4.00 €
Hell Alkoholfrei 0.5 L | 4.50 €
Radler 0.4 L | 4.00 €

Starnberger Spezial 0.33 L**|
4.00 €**

Paulaner Weißbier 0.5 L | 4.50 €
Weißbier Alkoholfrei 0.5 L | 4.50 €
Weißbier Leicht 0.5 L | 4.50 €
Weißbier Dunkel 0.5 L | 4.50 €
Russ 0.5 L | 4.50 €

Grill · Terrasse · Suite
STRANDHOUSE

GETRÄNKE

LONGDRINKS & COCKTAILS

Espresso Martini | 12.50 €
Vodka, Espresso, Kaffeelikör, Zuckersirup

Selina's Martini | 12.50 €
Vanille Vodka, Passionsfruchtlikör, Passionsfruchtpüree, Limettensaft und Prosecco

Mojito | 12.50 €
Weißer Rum, Rohrzucker, Limette, Minze und Soda

Sex on the Beach | 12.50 €
Vodka, Peach, Lime Juice, Orangensaft, Anannassaft und Grenadine [10]

Mai Tai | 12.50 €
Brauner Rum, weißer Rum, Mandelsirup Limetten- und Zitronensaft, Puderzucker [10]

Munich Mule | 12.50 €
The Duke Gin, Spicy Ginger, Limette, Gurke und Minze

Moscow Mule | 12.50 €
Russian Standard Vodka, Spicy Ginger, Limette, Gurke und Minze [6]

Caipirinha | 12.50 €
Cachaca, Rohrzucker, Limette

Cuba Libre | 12.50 €
Havanna 7 Jahre, Cola, Limette [10, 17]

Alkoholfreier Cocktail | 10.50 €
Sex on the Beach | Mojito | Caipirinha

PROSECCO & CHAMPAGNER

V8+ Sior Sanro Spumate | 29.00 €
V8+ Rose Sior Lele | 35.00 €

Ruinart Brut | 125.00 €
Ruinart Rosé | 135.00 €
Ruinart Blanc de Blanc | 175.00 €

Veuve Clicquot | 120.00 €
Dom Perignon Brut | 250.00 €

SPIRITUOSEN

Grappa Premium 2cl | 4.00 €
Morand Williamine 2cl | 5.50 €
Rémy Martin 2cl | 6.00 €
Sambuca 2cl | 3.50 €
Ramazotti / Averna 2cl | 3.50 €
Frangelico 2cl | 3.50 €

VODKA

Russian Standard 4cl | 7.00 €
Belvedere 0.7 L | 125.00 €
Grey Goose 0.7 L | 125.00 €
Beluga 0.7 L | 125.00 €

GIN TONIC

The Duke 4cl | 11.50 €
The Botanist 4cl | 13.50 €
Gin Mare 4cl | 13.50 €
Monkey 47 4cl | 13.50 €

Whiskey / Rum sowie weitere Flaschen gerne auf Nachfrage!

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

FLASCHEN WEINE

WEIßWEINE

St. Christina | 33.00 €
Chardonay | Massoni | „Macht Spass“ [11]

Schneider | 33.00 €
Riesling | Pfalz | Spritzig [11]

Franz Keller | 39.00 €
Grauburgunder | Baden | Erste Lage [11]

Ca dei Frati | 35.00 €
Lugana | Italien | Kultwein [11] - 1.5 L | 75.00 €

Knipser | 37.00 €
Chardonay - Weißburgunder | Pfalz |
leichtes Holz | Sommerwein [11]

Ott Fass 4 | 39.00 €
Grüner Veltliner | Wagram [11] - 1.5 L | 85.00 €
3.0 L | 195.00 € - 6.0 L | 460.00 €

Jerman | 59.00 €
Sauvignon Blanc | Guilia | Spritzigkeit [11]

Livio Feluga | 45.00 €
Pinot Grigio | Friuli | Top Winzer [11]

Hirzberger Rotes Tor | 55.00 €
Grüner Veltliner | „The Best“ [11]

Cloudy Bay | 59.00 €
Sauvignon Blanc | New Zealand [11]

William Fevre | 59.00 €
Chablis | Burgund | Zitrusfrüchte [11]

Chateau Fuissé | 59.00 €
Pouilly-Fuissé | Chardonay | Handlese [11]

Hirzberger Honivogel | 135.00 €
Smaragd | Grüner Veltliner [11]

SCAN MICH

ROTWEINE

Primitivo di Manduria | 33.00 €
Cantolio [11]

Zenato Ripassa | 38.00 €
Valpolicalla Ripasso | Italien | kleiner Amarone [11]

St. Christina | 39.00 €
Carbanet Sauvignon | Garda |
sonnenverwöhnte Trauben [11]

Ca dei Frati | 45.00 €
Ronchedone Rosso | Lombardei | Aromaintensiv [11]

Amarone I Zenato | 65.00 €
„Amarone wie wir ihn lieben“ [11]

Chateau Poujeaux | 69.00 €
Bordeaux | Medoc [11]

Marchese Antinori | 85.00 €
Tenuta Tignanello | Chianti | sensationelle Dichte [11]

Roda I Reserva | 95.00 €
Rioja | Spanien | Tabak, reife Tannine [11]

Tenuta dell Ornellaia | 95.00 €
Le Serre Nuove | Bolgheri [11]

Bricco dell’ Uccellone | 95.00 €
Barbera | Piemonte | einfach grandios [11]

Tignanello Chanti | 185.00 €
Antinori | Toscana [11] - 1.5 L | 420.00 €

ROSÉWEINE

Primitivo Rosato | 29.00 €
Salento IGP Masseria Pierrosa [11]

AIX Rosé | 37.00 €
Cuvee | Coteaux d’Aix-en Provence [11]

Minuty | 37.00 €
M Rosé | Provence | Erdbeeren, rote Johannisbeeren [11]

Antinori | 35.00 €
Scalabrone | Bolgheri Rosato [11]

Whispering Angel | 59.00 €
Provence | Top 10 aller Weine weltweit [11]