



Speisekarte

Speisen

Vorspeisen

- Gebratene Auberginen und Tomaten**¹ 11.50 €
Auf Joghurtspiegel, scharf
- Gegrillter Octopus**¹⁸ 16.50 €
Auf Tomaten-Gurken-Minz-Salsa
- Carpaccio vom Rind**^{1,6,10,11,13,17} 17.50 €
Mit gehobeltem Parmesan, Rucola und gerösteten Pinienkernen
- Thunfisch-Avocado Tatar**^{3,6,16,18,19} 14.50 €
- Edamame** 6.50 €
Scharf oder salzig
- Beef tartar 125g**^{2,5,6,7} 15.50 €
Mit geröstetem Malzbrot | 180g: 22.50 €
- Spicy Tuna**^{3,16,18,19} 15.50 €
Frischer Thunfisch kurz angebraten (Sashimi Qualität),
eingelegt in Ingwer-Sojasauce

Suppen

- Tom Kha Gai**^{4,18,19} 7.50 €
Mit Hühnchen, Champignons, Kokosmilch und Koriander
- Tom Yam Gung**^{4,18,19} 9.50 €
Mit Riesengarnelen, pikant

Salate

- Gratiniertes Ziegenkäse**^{1,5,6,11} 14.50 €
Auf buntem Blattsalat
- Caprese**¹ 10.50 €
Tomaten mit Büffelmozzarella
- Bunter Gartensalat mit Hühnchenbrustfilet**^{5,11} 15.50 €
Mit gebratenen Champignons an Balsamico-Dressing
- Frisches Lachsfilet vom Grill
auf knackigem Salat**^{5,6,11,18} 19.50 €
Mit Guacamole an Balsamico-Dressing
- Knackiger Salat mit Rinderlendensteak**⁵ 21.50 €
Dazu Avocado an Balsamico-Dressing
- Papayasalat**^{3,4,6,16,18,19} 18.50 €
Salat aus grüner asiatischer Papaya mit Riesengarnelen,
gerösteten Erdnüssen, Koriander und Chili

Pasta

- Gnocchi**¹⁶ 13.50 €
Mit Tomatensauce, Büffelmozzarella und frischem Basilikum
- Gebratene Glasnudeln**^{3,4,5,6,9,17,18,19} 17.50 €
Mit Rinderlendenstreifen, frischem Gemüse und Thai-Basilikum,
pikant
- Thainudeln**^{2,3,4,5,6,9,17,18,19} 16.50 €
Mit Entenbruststreifen und frischem Gemüse

Strandhouse Specials

- Frische Wildfang Babycalamari**^{1,5,18} 18.50 €
Vom Grill, dazu wahlweise Salat oder Grillgemüse
- Wiener Schnitzel (vom Kalb)**^{2,5,6} 19.50 €
Mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Beilagensalat

Asiatische Currys

- Mit frischem Gemüse, Kokosmilch und Duftreis, würzig pikant
- Hühnchen Curry**^{4,18} 16.50 €
- Fisch Curry**^{4,18,19} 19.50 €
- Vegetarisches Curry**^{4,18} 13.50 €
- Knusprige Entenbrust**^{3,4,6,16,18} 19.50 €
Mit frischem Gemüse, wahlweise mit Curry oder Hoisin-Sauce

Burger

- Strandhouse Burger**^{1,6} 16.50 €
Mit Käse und Speck, dazu Pommes und Zwiebelringe
- Ziegenkäse Burger (vegetarisch)**^{1,6} 13.50 €
Mit Curly Fries
- Wagyu-Beef-Burger**^{1,6} 18.50 €
Mit Tomate-Mozzarella, dazu Curly Fries
- Beyond Burger (vegan)**^{6,10} 16.50 €
Burger-Pattie aus Champignons, Soße basierend auf Erdnüssen
- Lachsburger**^{1,5,6,10,18} 19.50 €
Mit frischer Avocado und Süßkartoffelpommes

Steaks

- Rinderfilet 200g (AUS)** 29.50 €
Sehr zart, ohne Fett | 300g: 38.50 €
- Rib Eye 250g (URY)** 29.00 €
Kräftiges Aroma, intensiver Rindfleischgeschmack
- Striploin 200g (URY)** 26.00 €
Rumpsteak New York Strip mit deutlich sichtbarem Fettrand |
300g: 32.50 €
- Chateaubriand 600g (AUS)** 95.00 €
Großes Filet, frei von Sehnen und Fett
- Surf & Turf 250g**^{18,19} (URY) 39.00 €
Rib Eye mit 3 Riesengarnelen mit Kopf vom Grill

Beilagen:

- Pommes**⁶ 4.00 €
- Süßkartoffel Pommes**⁶ 4.50 €
- Gegrilltes Gemüse** 7.00 €
- Gemischter Salat**⁵ 5.50 €
- Baby Spinat** 5.50 €
- Tomaten-Avocado Salat** 8.50 €

Alle Steaks werden mit Kräuterbutter¹ und BBQ-Sauce^{4,6,9} serviert.

Low Carb

Saftige Rinderlede 180g ^{6,10,11,17} 24.00 €
Mit Tomaten-Avocado-Salat

Frisches Lachsfilet vom Grill ^{6,18} 19.50 €
Mit frischen Kräutern und feinem Gemüse

Thunfischsteak im Sesammantel ^{2,3,4,6,7,16,17,18} 19.50 €
Mit Teriyaki-Sauce, wahlweise mit Babyspinat oder frischem Gemüse
(Thunfisch ist scharf angebraten/innen roh)

Kindergerichte

Pasta mit Tomatensauce ^{1,2,6} 8.50 €

Cheeseburger mit Pommes ^{1,2,6,16} 11.50 €

Desserts

Kaiserschmarrn ^{1,2,7,10,12} 11.50 €
Mit karamellisierten Mandeln, Rosinen und Apfelkompott

Warmes Schokoladentörtchen ^{1,2,7,12} 7.00 €
Mit Vanilleeis und Früchten

Geeister Marillenknödel auf Erdbeerspiegel ^{1,2,12,14} 6.50 €

Mochis ^{1,3,6,12,14,16,17} Kugel 3.00 €
Japanischer Reiskuchen, wahlweise mit Vanille, Mango oder Kokosnuss

Getränke-Specials

Spritzig & Frisch

Pink Rose Brut 0,1 L ¹¹ 5.50 €

0,75 L 35.00 €

1,5 L 75.00 €

Weinschorle ¹¹ 6.50 €

Aperol Spritz ^{11,17} 7.50 €
Prosecco, Wasser, Aperol, Orange

Hugo ¹¹ 7.50 €
Prosecco, Wasser, Holundersirup, Minze

Rossini Spritz ¹¹ 7.50 €
Prosecco, Wasser, Minze, Erdbeermark

Marillen Spritz ^{10,11} 7.50 €
Prosecco, Wasser, Marillennektar

Toco Rosso ^{11,17} 7.50 €
Prosecco, Wasser, Campari, Holundersirup

Rosato Spritz ¹¹ 7.50 €
Prosecco, Ramazotti Rosato

Campari Soda ^{11,17} 8.00 €

Campari Orange ^{11,17} 9.50 €

Offene Weißweine (jew. 1/8)

St. Christina ¹¹ 4.90 €
Chardonnay | Massoni | „Macht Spaß“ | 0,2 l : 7.80 €

SCHNEIDER ¹¹ 4.90 €
Riesling | Pfalz | „Typisch Schneider“ | Spritzig | 0,2 l : 7.80 €

CA DEI FRATI ¹¹ 5.90 €
Lugana | Italien | „Kultwein“ | 0,2 l : 9.50 €

Ott am Berg ¹¹ 4.90 €
Grüner Veltliner | Wagram | 0,2 l : 7.80 €

Offene Rotweine (jew. 1/8)

BERGSIG ESTATE ¹¹ 5.50 €
Cabernet Sauvignon | River Valley | South Afrika | 0,2 l : 8.80 €

ZENATO RIPASSA ¹¹ 6.50 €
Valpolicella Ripasso | Italien | Kleiner Amarone 0,2 l : 10.40 €

Primitivo di Manduria ¹¹ 4.90 €
DOP Masseria Pietrosa | 0,2 l : 7.80 €

Offene Roséweine (jew. 1/8)

MINUTY ¹¹ 5.90 €
Provence | Erdbeeren, rote Johannisbeeren 0,2 l : 9.50 €

Primitivo Rosato ¹¹ 4.90 €
Salento IGP Masseria Pietrosa | 0,2 l : 7.90 €

Longdrinks & Cocktails

Moscow Mule ⁶ 10.50 €
Vodka, Spicy Ginger, Limette, Gurke, Minze

Munich Mule 10.50 €
The Duke Gin, Spicy Ginger, Limette, Gurke, Minze

Tennessee Mule 10.50 €
Jack Daniels Wiskey, Spicy Ginger, Limette, Minze

Cuba Libre ^{10,17} 11.50 €
Havanna 7 Jahre, Cola, Limette

Caipirinha 10.50 €
Cachaca, Rohrzucker, Limette

Caipiroska ⁶ 10.50 €
Vodka, Rohrzucker, Limette

Mojito 10.50 €
Weißer Rum, Rohrzucker, Limette, Minze, Soda

Mai Tai ¹⁰ 10.50 €
Brauner Rum, weißer Rum, Triple Sec, Limetten-, Orangen-, Ananassaft, Grenadine

Tequila Sunrise 10.50 €
Tequila, Orangensaft, Grenadine

Sex on the beach ^{6,10} 10.50 €
Vodka, Peach, Lemon, Grenadine, Orangen-, Ananassaft



Für Ihre Feierlichkeiten und Tagungen können Sie unsere
Event-Suite
im Obergeschoss mieten. Für Details stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

www.strandhouse-starnberg.de

Liste der Allergene und Zusatzstoffe:

¹ Milch mit Laktose, ² Eier, ³ Soja, ⁴ Sellerie, ⁵ Senf, ⁶ Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer, Kamut, Hybridstämme),
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