

# Speisekarte

## Aus dem Suppentopf

Büsumer Fischeintopf ( <i>große Schale</i> ) 2,3,5,10,16	6,50 €
Kesselgulasch ( <i>große Schale</i> ) 1,2,3,5,10,16,18	6,50 €

## Kleine Gerichte

Hausgebackenes Fischbrötchen • Matjes Forelle Rauchlachs Rauhaal (+2€) • Kren 1,5,9,10,14,18,20	4,50 €
Matjessalat • Gewürzgurke • Salatbouquet • Brot 5,9,10,11,20	9,50 €
Stück hausgeräucherter Lachs • Wasabi Majo • Brot 2,9,10,14	10,50 €
Stück hausgeräucherter Aal • Wasabi Majo • Brot 2,9,10,14	12,50 €
Paar Wiener • Senf • Brot 11,12,14	4,00 €
Folienkartoffel • Sauerrahm • Leinöl • Salatbouquet 2,14	8,50 €

## Hauptgerichte

Hamburger Backfischfilet (2 Stk.) • Kartoffel- & Gurkensalat • Zitronenschmand 1,2,3,9,10,11,18	14,50 €
Zanderfilet auf der Haut gebraten • Bratkartoffeln • Remoulade • kleiner Salat 1,2,5,9,10,11,19	17,50 €
Kabeljaufilet auf der Haut gebraten • Petersilienkartoffeln • Gurkensalat • Senfsauce 1,2,3,10,11,14	19,50 €
Berliner Kasseler • Sauerkraut • Kartoffelbrötchen • Senf 1,5,10,12,16,18	12,50 €
Zwei Schnitzel aus dem Schweinerücken • Kartoffel- & Gurkensalat • Preiselbeeren 1,2,3,5,9,10,11,20	16,50 €
Großer Gartensalat 2,3,5,10,11,14	9,50 €
Feta • Oliven • Kirschtomaten • Gurke • rote Zwiebeln • Honig- Senf-Dressing	
• mit gebratenem Lachsfilet	+ 8,00 €
• mit kleinem Schnitzel (aus dem Schweinerücken) 1,9	+ 8,00 €
• mit 4 Black Tiger Garnelen	+ 8,00 €
Hausgemachter Flammkuchen 1,2,10,12,14,16,17,18	9,50 €
Speck & Zwiebel   Camembert & Feigensenf   Lachs & Lauch   Rohschinken & Rucola & Parmesan	

**Alle Hauptgerichte auch als Kinderportionen erhältlich: 50 % Rabatt**

## Desserts

Stück hausgemachte(r) Kuchen   Torte aus der Vitrine 1,2,5,9,10,18	3,50 €
mit Sahne	+1,00 €
Rote Grütze im Glas • heiß & hausgemacht 2,3,5,9,10	5,50 €
Kleine Käseplatte • Feigensenf • Trauben 2,3,5,10,11,14,20	8,50 €

# Saisonkarte

Pfifferlingsrahmsüppchen <sup>1,2,10</sup>  
mit Einlage 7,50 €

Kartoffelrösti <sup>1,2,9,18</sup>  
gebratene Pfifferlinge • Schmand 12,50 €

Portion Pfifferlingsrahm <sup>1,2,10</sup>  
Petersilienkartoffeln • Zwiebeln (vegetarisch) 14,50 €

Schnitzel aus dem Schweinerücken <sup>1,2,9,10</sup>  
Pfifferlingsrahm • Petersilienkartoffeln • Zwiebeln 19,50 €

Eiskaffee „Saatwinkel“ <sup>2,3,5,7,10</sup>  
Pascucci Kaffee • Kugel Vanille-Eis • Sahne 4,50 €

Eisschokolade „Saatwinkel“ <sup>2,3,5,10</sup>  
Caotina Kakao • Kugel Vanille-Eis • Sahne 4,50 €

\* \* \*

## Gelato Italiano

Italienische Eisspezialitäten bei unserem Kooperationspartner am Eisstand erhältlich  
( Selbstbedienung / Sofortkasse )



# Bierkarte

DER MENSCH IST DAS MASS  
ALLER DINGE

Das Hofbräuhaus Traunstein wurde 1612 vom bayerischen Herzog und späteren Kurfürsten Maximilian I. als "Weißes Preyhaus" gegründet und ist seit 1896 im Besitz der Familie Sailer.

*"Wir sind Brauer und sind immer Brauer gewesen.*

*Aus besten Bayerischen Rohstoffen und mit der Liebe und Leidenschaft zum Handwerk brauen wir seit jeher nach dem Bayerischen Reinheitsgebot von 1516 Bier von höchster Qualität. Mit der Erfahrung aus 400 Jahren Braukunst, der nötigen Zeit und Ruhe und den Menschen, die das Werk mit Leben füllen, lassen wir unsere Biere zu höchster Vollendung reifen!"*

## vom Fass

0,3l 2,90 €

0,5l 4,20 €

### Traunstein Pils (5,1% Alc.)

*Frisch, prickelnd, mit leichtem schlankem Körper. Die ausschließliche Verwendung von bestem Hallertauer Aromahopfen bringt eine herrlich junge und freche Bittere.*

### Traunstein Helles (5,3% Alc.)

*Brillante hellgelbe Farbe, klares glanzfeines Aussehen, deutliches Malzaroma, unterlegt mit angenehm leichter Hopfen- und Hefenote. Ein wunderbares Helles, harmonisch, vollmundig und traumhaft ausgewogen.*

### Traunstein Dunkel (5,0% Alc.)

*Kräftig dunkelbraun mit zartem Karamellgeschmack. Weich im Trunk mit angenehm stolzem Dunkelmalzcharakter, wunderbar vollmundig. Unser Dunkles wird seit über 400 Jahren nach alter Überlieferung gebraut. Das Bier aus der Guten Alten Zeit.*

### Traunstein Weißbier (5,5% Alc.)

*Honigfarben mit der ganzen Kraft unserer Hefe. Herrlich erfrischend mit weicher Hefebüchse und vollem Fruchtaroma. Unser Meisterstück gefüllt mit Leidenschaft und über 400 Jahren Brauereierfahrung. Das Hofbräuhaus Traunstein wurde 1612 als Weißbierbrauerei gegründet.*

## aus der Flasche

### Traunstein 1612er Zwickl (5,3% Alc.)

0,33l 2,90 €

*Naturtrübes Helles, aus den kühlen Tiefen des Lagerkellers. Harmonisch, mit dynamisch frischer Malz- und Hopfenblume. Ein Bier für sinnfrohe Genießer.*

### Traunstein Weißbier Dunkel (5,2% Alc.)

0,5l 4,20 €

*Haselnussbraun mit feiner Hefe. Ein deutlich tiefer, würzigräucheriger Geschmack vom dunklen Spezialmalz, mit leiser Fruchtnote. Gebraut wird unser Weißbier dunkel nach unserem speziellen altbayerischen Brauverfahren.*

### Traunstein Radler naturtrüb (2,4% Alc.)

0,5l 4,20 €

*Ein fruchtig-frischer Genuss mit echtem Zitronensaft und natürlicher Trübung.*

### Traunstein Helles alkoholfrei (<0,5% Alc.)

0,5l 4,20 €

*Eine hopfig feinwürzige Erfrischung mit schmeichelnder Süße. Isotonisch und alkoholfrei.*

### Traunstein Weißbier alkoholfrei (0,45% Alc.)

0,5l 4,20 €

*Erfrischend, spritzig mit vollem Geschmack. Dank seiner isotonischen Eigenschaft versorgt es den Körper sofort mit den wertvollen Inhaltsstoffen. Das Weißbier alkoholfrei ist kalorienreduziert und besteht ausschließlich aus natürlichen Zutaten, genau richtig für Sportler.*

# Weinkarte

## SECCO

Vinello <sup>14</sup>	0,12l	4,50 €
<i>Deutschland - Nahe – trocken</i>	0,75l	24,00 €
Der perfekte Aperitif zur Begrüßung! Unser bekömmlicher Perlwein mit nur halb soviel Kohlensäure wie ein Sekt.		

## WEISS

Fährhaus Müller Thurgau <sup>14</sup>	0,2l	6,50 €
<i>Deutschland - Nahe – lieblich</i>	1l	26,00 €
Unser leichter, zart fruchtig lieblicher Weißwein für jede Gelegenheit!		

Fährhaus Riesling <sup>14</sup>	0,2l	6,50 €
<i>Deutschland - Nahe – trocken</i>	1l	26,00 €
Ein überaus fruchtbetonter und dennoch typisch spritziger Riesling mit Aromen von Aprikose und Mirabelle. Ein Klassiker zu Fisch und hellem Fleisch.		

Fährhaus Grauer Burgunder Spätlese <sup>14</sup>	0,2l	6,50 €
<i>Deutschland - Nahe – trocken</i>	0,75l	22,50 €
Unser Hauptstadtwein aus eigener Ernte! Eleganter deutscher Pinot Grigio mit feiner Frucht, Mineralität und kräftigem Burgunderaroma.		

Fährhaus Chardonnay Spätlese <sup>14</sup>	0,2l	6,50 €
<i>Deutschland - Nahe – trocken</i>	0,75l	22,50 €
Ein spritzig-eleganter Chardonnay mit viel Fülle! Passt zu Meeresfrüchten und Geflügel.		

## ROT

Ars Vini Spätburgunder <sup>14</sup>	0,2l	6,50 €
<i>Deutschland - Nahe – trocken</i>	0,75l	22,50 €
Komplexer Pinot Noir/Spätburgunder mit sanfter Tanninstruktur. Passt perfekt zu dunklem Fleisch & Hartkäse.		

Merlot <sup>14</sup>	0,2l	6,50 €
<i>Italien - Sizilien – trocken</i>	0,75l	22,50 €
Feinster Beerenduft, etwas Amarenakirsche und ein Hauch Vanille leiten zum grandiosen Finale, ein absoluter Gaumenschmeichler!		

Primitivo <sup>14</sup>	0,2l	6,50 €
<i>Italien - Apulien – trocken</i>	0,75l	22,50 €
Italiens Vorzeigetraube präsentiert sich dunkel, fleischig mit kräftiger Kirschfrucht und sehr weichen, anschmiegsamen Gerbstoffen.		

Cabernet Sauvignon <sup>14</sup>	0,2l	6,50 €
<i>Italien - Apulien – trocken</i>	0,75l	22,50 €
Kraftvoller Cabernet mit intensiven Aromen von reifen Johannisbeeren, etwas Cassis und Brombeergelee, am Gaumen Mokka und etwas schwarzer Pfeffer. Außergewöhnlich delikater!		

Trapiche Oak Malbec <sup>14</sup>	0,2l	6,50 €
<i>Argentinien - Mendoza - Barrique – trocken</i>	0,75l	22,50 €
Der Klassiker aus Argentinien: dunkelrot mit violetten Reflexen. Fruchttige Aromen von Brombeeren und Pflaumen, elegant eingebundene Vanille- und Rauchnoten, samtige Textur mit langem Nachhall!		

## ROSÉ

Fährhaus Dornfelder Weissherbst <sup>14</sup>	0,2l	6,50 €
<i>Deutschland - Nahe – lieblich</i>	1l	26,00 €
Fruchtig, lecker, me(e)hr! Passt perfekt zur leichten Küche. Ein Genuss zu Salaten, Flammkuchen und Geflügel.		

Blauer Portugieser Rosé <sup>14</sup>	0,2l	6,50 €
<i>Deutschland - Nahe – halbtrocken</i>	1l	26,00 €
Lachsarbener Rosé - frisch, fruchtig und sehr süffig. Ein Genuss zu Geflügel und Grillgemüse.		

<b>Weinschorle   Haas Roséschorle <sup>14</sup></b>	0,2l   0,275l	5,00 €
-----------------------------------------------------	---------------	--------

# Getränkekarte

## Aperitifs

Almpari <sup>3,10</sup>	Almdudler • Secco • 4cl Campari • Minze • Eis	0,3l	6,00 €
Almperol <sup>3,10</sup>	Almdudler • Secco • 4cl Aperol • Soda • Eis	0,3l	6,00 €
Almhugo <sup>3,10,17</sup>	Almdudler • 4cl St. Germain Likör • Minze • Eis	0,3l	6,00 €
Almsprizzer <sup>3,10,14</sup>	Almdudler • Riesling • Eis	0,3l	6,00 €
Lillet Wild Berries <sup>3,6,10</sup>	Lillet Blanc • Schweppes Wild Berries • Eis	0,3l	6,00 €
French Hugo <sup>3,10,14</sup>	4cl St. Germain Likör • Secco • Soda • Minze	0,3l	7,00 €
Sprizzer <sup>3,10,14</sup>	4cl Aperol • Prosecco • Soda • Eis	0,3l	6,00 €
Holunder Fizz (alkoholfrei) <sup>3,10</sup>	Holunderblütensirup • Limette • Soda • Eis	0,3l	5,00 €

## Softdrinks


 <sup>3,7,10</sup>	0,2l 2,90 €	0,33l 3,50 €
 <sup>3,5,7</sup>	0,2l 2,90 €	0,33l 3,50 €
 <sup>3,10</sup>	0,33l 3,50 €	
 <sup>3,10</sup>	0,33l 3,50 €	
 <sup>3,7,10</sup>	0,33l 3,50 €	
 <sup>10,20</sup>	0,33l 3,90 €	
	Grüner Tee • Zitrone & Honig Schwarzer Tee • Himbeere & Basilikum Weißer Tee • Pfirsich & Rosmarin	

 <sup>10,20</sup>	0,4l 3,50 €
	Grüner Tee • Mango & Kamille

## Limonaden


Almdudler <sup>3,10</sup>	0,35l 3,50 €
Bad L. Bitter Lemon <sup>3,6,10</sup>	0,25l 2,90 €
Bad L. Ginger Ale <sup>3,6,10</sup>	0,25l 2,90 €
Bad L. Tonic Water <sup>3,6,10</sup>	0,25l 2,90 €
Schweppes Wild Berries <sup>3,6,10</sup>	0,2l 2,90 €
Braumeister Kraftmalz <sup>3,10,20</sup>	0,33l 3,50 €

## Mineralwasser

	0,2l 2,50 €	0,75l 6,50 €
	Classic   Medium   Naturell	

## Säfte

 <sup>FRUCHTSÄFTE</sup>	0,2l 2,90 €
	BIO Apfelsaft naturtrüb BIO Orangensaft Bananen-Nektar Mango-Nektar Johannisbeer-Nektar Multivitaminsaft Pink Grapefruitsaft Tomatensaft Trauben-Direktsaft Sauerkirsch-Nektar
	KiBa 0,4l 4,50 €

 <sup>®</sup>	0,3l 3,50 €
	Apfel   Johannisbeere   Rhabarber

## Kaffee<sup>7,20</sup> & Tee

Tasse Kaffee	2,20 €
Espresso   doppelt	2,00 €   3,70 €
Latte Macchiato   Milchkaffee	3,50 €
Cappuccino	2,90 €
Schokolade <sup>2,10</sup> (voll   dunkel   weiß)	2,90 €
Teegedeck	3,50 €

# Fährhaus Spirits

## **Brände** (30-40% Alc.)<sup>14</sup>

2cl 2,50 €

Apfelbrand  
Bierschnaps  
Haselnussspirituose  
Himbeergeist  
Kirschbrand  
Marillenbrand  
Obstbrand  
Quittenbrand  
Rhabarberspirituose  
Schlehengeist  
Spargelschnaps  
Topinamburbrand  
Williamsbrand  
Williams-Honig  
Zwetschgenbrand

## **Liköre** (18-20% Alc.)<sup>3</sup>

2cl 2,50 €

Eier-Sahnetraum  
Erdbeerlikör  
Granatapfellikör  
Haselnusslikör  
Himbeertraum  
Holunderlikör  
Kalter Hund  
Lakritzlikör  
Pfefferminzlikör  
Quittenlikör  
Sanddornlikör  
Sauerkirschlikör  
Schoko-Chili-Likör  
Weinbergpfirsichlikör  
Williamsbirnlikör

## **Whisky<sup>3</sup> | Rum<sup>3</sup> | Gin**

4cl 8,00 €

Unsere Auswahl zeigen wir euch gern  
an der Bar!

## **Longdrinks<sup>3</sup>**

0,3l 7,00€

...mischen wir gern auf Anfrage!

## **Unser Special**

„Peter“<sup>10</sup> 2cl 3,00 €

### Zusatzstoffe

<sup>1</sup> Mehl und Mehlerzeugnisse | <sup>2</sup> Milch und Milcherzeugnisse | <sup>3</sup> Farbstoffe | <sup>4</sup> Geschmacksverstärker | <sup>5</sup> Süßungsmittel | <sup>6</sup> Chinin haltig

<sup>7</sup> koffeinhaltig | <sup>8</sup> konserviert | <sup>9</sup> Ei | <sup>10</sup> Zucker | <sup>11</sup> Senf | <sup>12</sup> gepökelt | <sup>13</sup> mind. 80% Fettgehalt | <sup>14</sup> Sulfit | <sup>16</sup> Sellerie

<sup>17</sup> Phosphorsäure | <sup>18</sup> Backtriebmittel | <sup>19</sup> mind. 50% Fettgehalt | <sup>20</sup> Antioxidationsmittel | <sup>21</sup> Bergamotte

# 4-Gänge Candle-Light-Dinner

\* \* \* April – September \* \* \*

Genießen Sie einen entspannten Abend zu zweit an einem ausgewählten Terrassentisch in erster Reihe am See & erleben Sie ungestörte Zweisamkeit bei einem sommerlichen Menü inkl. aller Getränke.

\* \* \*

## Begrüßung

je 1 Glas Winzersekt 0,12l

## Vorspeise

Tatar vom Lachs • Teriyaki Mayo • Crunch

## Hauptgang

Gemischte Fischplatte (Lachs • Zander • Riesengarnelen)  
*Bratkartoffeln • Meersalz • Kleiner Salat*

**oder**

Zwei Schnitzel aus dem Schweinerücken  
*Kartoffelsalat • Gurkensalat • Preiselbeeren*

## Dessert

Hausgemachte Rote Grütze im Glas mit Vanillesauce

## Finale

Kleine Käseplatte • Trauben • Feigensenf

\* \* \*

inkl. Wasser & Weinbegleitung sowie Fassbier

\* \* \*

**139 € | 2 Personen**