

# Beste Aussichten auf a guads Essen

Herzlich willkommen im Seehaus am Riessersee.

Wir freuen uns, Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Lassen Sie uns gerne wissen, ob Sie zufrieden mit Ihrem Besuch bei uns waren.

Oder haben Sie Verbesserungsvorschläge?

Dann schreiben Sie uns: **gast@riessersee-hotel.de**

Ansonsten freuen wir uns noch mehr über jede volle Punktzahl,  
die Sie uns geben und über jede tolle Bewertung bei:




Google Maps unter dem Namen „Seehaus Restaurant & Café Riessersee“



Tripadvisor unter dem Namen „Seehaus Restaurant & Café Riessersee“



## Etwas Warmes vorweg | Start with something warm




- Gulaschsuppe mit Brot** <sup>5;a,i,j,l</sup> 8,20 €  
*Beef goulash soup served with bread*
- Rinderkraftbrühe** <sup>a,c,g,i,j</sup> 6,90 €  
mit Pfannkuchenstreifen oder Grießnockerl  
*Beef broth with pancake strips or semolina dumplings*
- Mediterrane Tomatensuppe** <sup>i,j,l</sup> 6,90 €  
*Mediterranean tomato soup* 

## Unsere kleinen Kostma(h)lkeiten | Have a taste

Stellen Sie sich Ihre Vorspeise individuell zusammen.

Wählen Sie 3 Vorspeisen aus | *Choose 3 starters*

12,90 €

- Roastbeef mit Remoulade** <sup>3;a,c,g</sup> | *Thin slices of roasted beef with sauce remoulade*
- Kartoffelsalat mit Fleischpflanzerl** <sup>l,j</sup> | *Potatoe salad with meatballs*
- Geräucherte Forelle auf Apfel- Birnen Chutney und Sahnemeerrettich** <sup>3;g,j</sup> | *Smoked trout with chutney*
-  **Semmelknödelsalat** <sup>a,c,g</sup> | *Bread dumpling with fresh herbs, vinigar and oil garnish*
- Bayrischer Wurstsalat mit Roter Zwiebel** <sup>a,i,j</sup> | *Bavarian sausage salad with red onions*
-  **Geschmolzene Tomaten mit Büffel-Mozzarella** <sup>g,i,j</sup> | *Melted tomatoes with buffalo mozzarella*
-  **Obazda mit Zwiebelringen & Laugenstangerl** <sup>a,c,g,i,l</sup> | *Bavarian Cheese spread with onion rings & pretzel stick*
-  **Apfel-Käsesalat mit karamellisierten Walnüssen** <sup>g</sup> | *Fine stripes of cheese and apple with caramelized walnuts*

## Salate | Salads

- Kleiner gemischter Salat mit Gurke, Tomate, Karotte, Paprika und Blattsalaten an Hausdressing** <sup>1,3;l</sup> - auf Wunsch vegan - 5,90 €  
*Small mixed side salad with cucumber, tomato, carrot, peppers and leaf salad with homemade dressing*
- Großer gemischter Vitalsalat mit Gurke, Tomate, Karotte, Paprika, Blattsalaten und gerösteten Kürbis- und Sonnenblumenkernen an Hausdressing** <sup>1,3;l</sup> - auf Wunsch vegan - 10,90 €  
*Big mixed salad with cucumber, tomato, carrot, peppers, leaf salad, roasted pumpkin- and sunflowerseeds and homemade dressing*

**Wahlweise mit** | *Choose between:*

**gebratenen Streifen von der Rinderlende mariniert mit groben Senf und Sauerrahmdressing** <sup>g,i,l</sup> 18,20 €  
*Roasted beef stripes marinated with coarse mustard and sour cream dressing*

**gebackenen Camembert-Ecken und Granatapfeldressing** <sup>a,c,g,l</sup> 15,90 €  
*Baked camembert with pomegranate dressing*

*alternativ auch vegan mit gebackenem Tofu* <sup>g</sup>  
*Optionally as vegan dish with baked tofu*



- Cesar Salat** 17,90 €  
**Romanasalat mit gebratenem Maishähnchen, Parmesan, Croutons und Caesar Dressing** <sup>g,i,j,k</sup>  
*Cesar salad | Romaine lettuce with fried corn chicken, parmesan, croutons and Caesar dressing*



## Hauptgerichte | Main courses

<b>Forelle "Müllerin Art" mit Petersilienkartoffeln, kleinem Blattsalat und Mandelbutter</b> <sup>a,c,g,i,j</sup> <i>Trout Meunière with parsley potatoes, small lettuce and almond butter</i>	21,90 €
<b>Maishähnchenbrust in Kräuteröl gebraten, auf Kartoffelgnocchi und buntem Gemüse mit Thymianjus</b> <i>Corn chicken breast fried in herb oil on potato gnocchi and vegetables with thyme jus</i>	20,90 €
<b>Ofenfrischer Schweinekrustenbraten an Dunkelbiersoße mit Krautsalat und Kartoffelknödel</b> <sup>2,3;i,j,l</sup> <i>Fresh pork roast with dark beer gravy, coleslaw and potato dumpling</i>	15,90 €
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren</b> <sup>a,c,g</sup> <i>Veal escalope with potato-cucumber-salad and cranberries</i>	23,90 €
<b>Zwiebelrostbraten mit zweierlei Zwiebel und Kräuterspätzle</b> <sup>a,c,g,i,j,l</sup> <i>Roasted beef with melted and fried onions, homemade Swabian noodles flavoured with fresh herbs</i>	24,90 €
<b>Bayerischer Kalbsburger im Laugenbrötchen, mit Blaukraut Cole, Senf-Merrettich Relish, Röstzwiebeln und Salat dazu Pommes Frites und Sauercream Dip</b> <sup>3;a,c,g,h,i,j,l</sup> <i>Bavarian veal burger in a pretzel bun, with red cabbage cole, mustard horseradish relish, fried onions, lettuce and French Fries with sour cream dip</i>	19,90 €

## Vegetarisch | Vegetarian

<b>Hausgemachte Käsespätzle mit Ettaler Bergkäse und reschen Röstzwiebeln</b> <sup>a,c,g,i</sup> <i>Homemade cheese Swabian noodles with crispy fried onions</i>	14,90 €
<b>Wahlweise mit   optionally with</b>	
<b>kleinem grünen Salat</b> <i>small green salad</i>	3,90 €
<b>Bayerisches Graupenrisotto mit sautiertem Gemüse nach "Teriyaki-Art"</b> <sup>f,g,i</sup> <i>Risotto made of pearl-barley with vegetables</i>	14,90 €
<b>Kartoffelgnocchi-Pfanne mit gebratenem Gemüse und frischen Kräutern</b> <sup>a,c,g,i,j,l</sup> <i>Potato gnocchi pan with fried vegetables and fresh herbs</i>	14,90 €



## Süße Sünden | Sweet delights

Bitte fragen Sie auch nach unserer Eiskarte oder unseren hausgemachten Kuchen.  
*We also offer a variety of ice creams and cakes. Simply ask our team for the menu.*

<b>Tiramisu mit frischen Früchten</b> <sup>a,c,g</sup> <i>Tiramisu with fresh fruits</i>	8,90 €
<b>Sorbet-Variation mit Waldfrüchten</b> <sup>a,c,g</sup> <i>Sorbet variation with forest fruits</i>	8,90 €
<b>Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce</b> <sup>a,c,g</sup> <i>Warm apple strudel with vanilla sauce</i>	6,90 €
<b>Lauwarmer Topfenstrudel mit Kirschragout</b> <sup>a,c,g</sup> <i>Warm curd cheese strudel with cherry ragout</i>	7,20 €
<b>Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen</b> <b>dazu dreierlei Kompott</b> <sup>a,c,g</sup> <i>Fresh "Kaiserschmarrn" (sweet shredded pancake) with almonds and raisins, served with three kinds of compote</i>  <i>Zubereitungszeit ca. 25 Minuten. / Preparation time about 25 minutes.</i>	14,90 €



## Kinderkarte | Menu for kids

<b>Jim Knopf</b> <b>Hausgemachte Spätzle mit Bratensoße</b> <sup>a,c,g,i,l</sup> <i>Home-made Swabian noodles with sauce</i>	4,90 €
<b>Susi und Strolch</b> <b>Penne mit Tomatensoße</b> <sup>a,c,i,l</sup> <i>Pasta with tomato sauce</i>	5,90 €
<b>Käpt'n Blaubär</b> <b>Paniertes Fischfilet mit Pommes Frites</b> <sup>a,c</sup> <i>Pan-fried fish fillet with French fries</i>	7,90 €
<b>Asterix und Obelix</b> <b>Kleiner Schweinekrustenbraten an Bratensoße mit Kartoffelknödel</b> <sup>2,5,i,j,l</sup> <i>Small roast pork with sauce and potato dumpling</i>	7,90 €
<b>Paw Patrol</b> <b>Kleines Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites</b> <sup>3,11,a,c,g</sup> <i>Small pork escalope with French fries</i>	7,90 €
<b>Piratenteller</b> <b>Leerer Teller zum Räubern</b> <i>Empty plate for "robbery"</i>	



Liebe Gäste,  
soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service.  
Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Dear guests,  
Kindly notify our service team, if you have any questions regarding allergens.  
They will be pleased to inform you about products & ingredients.

#### Allergene

- a Glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonne Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonne Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonne Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonne Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonne Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonne Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonne Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonne Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonne Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupine und daraus gewonne Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonne Erzeugnisse

#### Deklarierungspflichtige Inhaltsstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Antioxidationsmitteln
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnisse)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel




# Wein- und Getränkekarte

Wine and drinks menu



## Alkoholfreie Getränke

<b>Adelholzener Still / Classic</b>	0,25l	2,70 €
	0,75l	5,90 €
<b>Schweppes</b>	0,2l	3,40 €
Bitter Lemon <sup>3,10</sup> , Ginger Ale, Tonic <sup>10</sup>		
<b>Coca-Cola, Cola Zero <sup>9</sup></b>	0,33l	3,60 €
<b>Paulaner Spezi <sup>1,9</sup></b>	0,33l	3,60 €
<b>HoLi Hopfenlimonade</b>	0,33l	3,60 €
<b>Vio Bio Limonade <sup>3</sup></b>	0,3l	3,90 €
Zitrone- Limette, Orange		
<b>Wolfra Säfte</b>	0,2l	3,00 €
Apfel, Orange, Schwarze Johannisbeere		
<b>Wolfra Bio-Saftschorle</b>	0,33l	3,90 €
Apfel naturtrüb, Rhabarber naturtrüb, Schwarze Johannisbeere		
<b>Fuze Tea Eistee</b>		
Pfirsich <sup>3</sup> , Zitrone <sup>3</sup> 		
	0,3l	3,90 €
<b>Almdudler <sup>1</sup></b>	0,35l	3,90 €

<b>Eischokolade mit Vanilleeis und Sahne</b>		6,00 €
<b>Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne</b>		6,00 €
<b>Frische Buttermilch</b>	0,4l	3,90 €
<b>Frische Buttermilch mit Waldbeeren</b>	0,4l	4,80 €

## Heißgetränke

<b>Espresso</b>		2,80 €
<b>Espresso Macchiato</b>		3,00 €
<b>Doppelter Espresso</b>		3,90 €
<b>Tasse Kaffee</b>		3,60 €
<b>Cappuccino</b>		4,10 €
<b>Milchkaffee</b>		4,00 €
<b>Latte Macchiato</b>		4,50 €
<b>Unsere Teeauswahl serviert im Becher</b>		4,50 €
The Assam Adventure		
Green Tea Greetings		
Mount Darjeeling		
Wildberry Wonder		
Vitalizing Herbs		
Cool Peppermint		

## Alkohohaltige Getränke

<b>Weißweinschorle <sup>5</sup></b>	0,25l	4,90 €
<b>Biere</b>		
	<b>0,3l</b>	<b>0,5l</b>
<b>Paulaner Helles vom Fass</b>	3,50 €	4,80 €
<b>Paulaner Hefeweizen vom Fass</b>	3,50 €	4,90 €
<b>Radler / Cola Bier <sup>1,9</sup></b>	3,50 €	4,80 €
<b>Russ / Cola Weizen <sup>1,9</sup></b>	3,50 €	4,90 €
<b>Paulaner Dunkel</b>	0,5l	4,80 €
<b>Paulaner Hefeweizen dunkel</b>	0,5l	4,90 €
<b>Fürstenberg Pils</b>	0,33l	3,90 €
<b>Hacker-Pschorr Kellerbier</b>	0,5l	4,80 €
<b>Paulaner Helles alkoholfrei</b>	0,5l	4,80 €
<b>Paulaner Hefeweizen alkoholfrei</b>	0,5l	4,90 €

## Alkoholfreier Aperitif

	<b>0,3l</b>
<b>HoLi Berry</b>	6,50 €
<b>Virgin Hugo <sup>5</sup></b>	6,50 €
<b>Erdbeer Spritz <sup>1,4,11</sup></b>	6,50 €

## Aperitif

	<b>0,3l</b>
<b>Hugo <sup>5</sup></b>	6,90 €
<b>Aperol Spritz <sup>1,5</sup></b>	6,90 €
<b>Amalfi Lemon Spritz <sup>4,10,11</sup></b>	6,90 €
<b>Sarti Spritz <sup>1,5</sup></b>	6,90 €

## Digestif

<b>Lantenhammer Spezialitäten</b>	<b>2cl</b>
Marillenbrand 42 %	5,50 €
Williamsbrand 42 %	5,50 €
Himbeergeist 40 %	5,50 €
Haselnussgeist 40 %	5,50 €
Holzfass Obstbrand 40 %	5,50 €
Spezialkräuter 38 %	4,50 €
Walnussliqueur 30 %	4,00 €



# Schaumweine

## Prosecco

### **Zonin Special Cuvée Brut DOC**

Italien - Veneto

Rebsorte: Glera

0,2 l

7 €

Apfel und Birne, zitrische Vielfalt und weiße Melone, dazu noch helle Blüten und ein Hauch Mandel machen den einnehmenden Duft dieses Spumante aus. Zart und vielschichtig, anregend und mit schöner Frische schmeichelnd zeigt sich der Schaumwein mit feiner Perlage.

### **Zonin Brut Rose DOC**

Italien - Veneto

Rebsorten: Glera, Pinot Noir

0,75 l

28 €

Intensiv und fruchtig, mit Anklängen von Renette Apfel, gefolgt von leichten Noten roter Früchte.

### **Zonin Prosecco Cuvée DOC Brut**

Italien - Veneto

Rebsorte: Glera

0,75 l

28 €

Apfel und Birne, zitrische Vielfalt und weiße Melone, dazu noch helle Blüten und ein Hauch Mandel machen den einnehmenden Duft dieses Spumante aus. Zart und vielschichtig, anregend und mit schöner Frische schmeichelnd zeigt sich der Schaumwein mit feiner Perlage.





## Roséwein offen

### **Prima Goccia Primitivo Rosé**

Italien - Apulien - Cantolio

Rebsorte: Primitivo

0,2l

7 €

Das intensive Bouquet verströmt den Duft roter Früchte, sowie feine Noten von Rose und Veilchen.

## Roséweine - Flasche

### **Pink St. Laurent Rosé QbA. trocken**

Deutschland - Pfalz - Tina Pfaffmann

Rebsorte: St. Laurent

0,75l

22 €

Trockener Wein aus der Pfalz. Fruchtig, leicht & sehr erfrischend am Gaumen.



# Weißweine offen

**Hauswein Weiß** 0,2l 6 €

**Dreisatz Sauvignon blanc** 0,2l 7 €  
Deutschland - Rheinhessen- Kitzer  
Rebsorte: Sauvignon blanc

Eine klare mineralische Struktur und saftige Frucht. In der Nase duftet der Dreisatz nach frischem Gras, aromatischen Holunderblüten und reifen Stachelbeeren.

**Fusion Weißwein Cuvée** 0,2l 7 €  
Deutschland - Mosel u. Rheinhessen - Willems u. Hofmann  
Rebsorten: Weißer Burgunder, Scheurebe, Saar Riesling

Strahlender Sommerwein, mit eleganter Struktur und toller Saftigkeit, cremig und ausgewogen mit delikater Säure und langem Abgang.

**Grüner Veltliner Weinmanufaktur Krens** 0,2l 7 €  
Österreich - Kremstal - Krens  
Rebsorte: Grüner Veltliner

Die erste Nase schmeichelt mit Noten von Grüner Apfel und Zitronen. Dazu gesellt sich ein Bouquet mit fruchtig-balsamierten Nuancen.

**Lugana DOC** 0,2l 7 €  
Italien - Lombardei - Alberto e Mauro  
Rebsorte: Turbiana

Fein und elegant mit zarten Noten von weißen Blumen und einem Hauch von Aprikose und Mandel. Angenehme Frische am Gaumen mit mineralischen Noten.



# Rotweine offen

**Hauswein Rot** 0,2l 6 €

**Primitivo Apulien IGP** 0,2l 7 €  
Italien - Apulien - I Muri  
Rebsorte: Primitivo

Marmeladige Nuancen von Waldfrüchten und roten Pflaumen. Am Gaumen saftig, weich mit zugänglicher Fruchtfülle und kräftigem Körper.

**Côtes du Rhône Réserve AOC** 0,2l 7 €  
Frankreich - Rhône - Perrin (Beaucastel)  
Rebsorten: Grenache, Mourvèdre, Syrah

Im Bouquet kommen Schwarzkirsche, Heidelbeere, Cassis und Brombeere zum Vorschein. Für Tiefe sorgen getrocknete Kräuter und ein Hauch Eichenholz.

**Zweigelt Kirschbaum** 0,2l 7 €  
Österreich - Kamptal - Huber  
Rebsorte: Zweigelt



Dieser trockene Wein zeigt sich gehaltvoll und fruchtig. Das Bouquet ist jung, mit charakteristischem Weichselkirsch-Aroma, einem Hauch von Vanille und weichen Tanninen im Abgang.

**Tempranillo - Merlot** 0,2l 7 €  
Spanien - Andalucía - Rio Añejo  
Rebsorten: Tempranillo, Merlot

Würzig, ausgeglichener Rotwein mit Geschmacksnoten von roten Früchten und Cassis. Am Gaumen klassische Tempranillo-Würze mit leichtem Abgang.



# Weißweine - Flasche

## **Pinot Grigio Alto Adige DOC**

30 €

Italien - Südtirol - Tramin

Rebsorte: Pinot-Grigio

In der Nase offenbaren sich angenehm blumige und dezente Fruchtnoten, welche an Pfirsich und Birne erinnern. Im Geschmack angenehm weich, vollmundig, extraktreich und frisch.

## **Grauburgunder QbA. trocken**

32 €

Deutschland - Baden - V.D. Mark Walter

Rebsorte: Grauburgunder

Mit der herzhaften Fruchtigkeit von Mirabelle und Apfel Melrose ausgezeichnet, von der schmeichelnden Fülle am Gaumen geprägt und dabei stetig von einer lebendigen Frische untermalt.

## **Sauvignon Blanc Steirische Klassik**

40 €

Österreich - Steiermark - Polz

Rebsorte: Sauvignon Blanc

In der Nase zeigt der Sauvignon Blanc Noten von Cassis und grüner Paprika. Am Gaumen hingegen Aromen von der Stachelbeere mit einem würzigen Abgang.

## **Robert Weil Riesling Qb**

42 €

Deutschland - Rheingau - Kiedrich

Rebsorte: Riesling

Fruchtbetonter, charmanter Riesling, dessen harmonisches Zusammenspiel von Süße und Säure „Lust auf mehr macht“ und zudem ein universeller halbtrockener Begleiter zum Essen ist.



# Rotweine - Flasche

## **Nero d'Avola DOC**

34 €

Italien - Sizilien - Cusumano

Rebsorte: Nero d'Avola

Ein herrlich konzentrierter und fleischiger Wein, ohne dass ihm notwendige Säure fehlt. Intensive Fruchtaromen am Gaumen laden zu einem unvergesslichen Wein-Erlebnis ein.

## **Seigneurs de Aiguilhe**

36 €

Frankreich - Bordeaux - Ch. d' Aiguilhe (Graf v. Neipperg)

Rebsorten: Cabernet Franc, Merlot

Unglaublich betörende Nase schwarzer Kirschen und dunkler Beeren, gemischt mit frischen Kräutern, dezentem Barrique und Gewürzen. Am Gaumen eine Melange aus dunklen Brombeeren, Cassis, Edelholz und schwarzer Bitterschokolade.

## **Blauer Spätburgunder**

40 €

Deutschland - Pfalz - Knipser

Rebsorte: Spätburgunder

Dieser trockene Wein zeigt im Duft Aromen von roten Beeren und Kirsche. Ein feiner Burgunder mit guter Struktur mit vielschichtigem Geschmack nach Himbeere, Kirsche sowie einem Hauch Zigarrenkiste und Espressopulver.

## **Merlot Ywain IGT Demeter**

42 €

Italien - Südtirol - Loacker

Rebsorte: Merlot



Dunkle Beeren als Kontrapunkt zu lichten Holunderblüten an der Nase, eingebettet in einem würzigen Tabaknest. Üppig, eindrucksvoll und von hervorragender Struktur erobert der Merlot den Gaumen.

Alle Weine und Schaumweine sind geschwefelt



# Mit der Region für die Region

Unter diesem Motto arbeiten wir mit Lieferanten aus der Umgebung zusammen.

## Hacker-Pschorr Brauerei

Die erste Erwähnung ist im Jahr 1417 zu finden. 1793 kaufte Joseph Pschorr die Münchner Brauerei Maria Theresia Hacker, beides verschmolz aber erst 1972 zu Hacker-Pschorr. Heute gehört das Spezialitätenbier zur Paulaner Gruppe.



## Paulaner München

Im Münchner Stadtteil Au wurde 1634 durch die Mönche des Paulanerordens das erste Bockbier für den Eigenbedarf gebraut. Franz von Paola gründete die Ordensgemeinschaft der Paulaner, dessen Abbild heute das Paulaner-Logo ziert. Ab 1813 wurde das Bier Salvator genannt und 1861 entstand der Salvator Keller auf dem Nockherberg, der heutige Hauptsitz der Firma. Die Brauerei gehört zur Schörghuber Unternehmensgruppe und anteilmäßig auch Heineken.



## Lantenhammer Destillerie vom Schliersee

Als Enzianbrauerei 1928 gegründet, begeistert heute die dritte Generation Ihre Kunden. Hier wurde nicht nur der erste bayerische Vodka BAVARKA kreiert, sondern auch der "Slyrs" Whiskey produziert.



## Ettaler Schaukäserei

Die Schaukäserei Ettal wurde von 37 Landwirten aus den Ammergauer Alpen zusammen mit dem Kloster Ettal als Genossenschaft 2005 gegründet. Die etwa 3000 Liter Milch, die täglich für die Schaukäserei benötigt werden, stammen aus den Betrieben der Genossenschaftsmitglieder.



# Geschichtsträchtigt am Riessersee

Das Seehaus blickt bereits auf eine sehr lange Tradition zurück. So wurde hier beispielsweise der legendäre Eishockeyverein SC Riessersee im Jahr 1920 gegründet. Während der Olympischen Winterspie-

le 1936 fanden sämtliche Eis-Veranstaltungen auf dem Riessersee statt. Im Jahr 1971 wurde das Holzseehaus durch einen Steinbau ersetzt.

