

Offene Weine

Die Weissweine

Rivaner Qualitätswein, feinherb

Weingut Julius Zotz,
Baden / Deutschland 12 **0,1 l** € 3,20

Grüner Veltliner Landwein, trocken

Hofbauer-Schmidt,
Hohenwarth / Österreich 12 **0,1 l** € 3,20

N°1 Riesling, Qualitätswein, trocken

Weingut Nick Köwerich,
Pfalz / Deutschland 12 **0,1 l** € 3,60

Lugana Vignealte, Qualitätswein, trocken

Weingut Zeni,
Badolino / Italien 12 **0,1 l** € 4,60

Die Rotweine

Zweigelt, Qualitätswein, trocken

Weingut Sepp Moser,
Burgenland / Österreich 12 **0,1 l** € 3,20

Merlot, Qualitätswein, trocken

Domain Les Yeuses,
Languedoc / Frankreich 12 **0,1 l** € 3,20

Montepulciano, Qualitätswein, trocken

Weingut Casa Pietrantoni,
Abruzzo / Italien 12 **0,1 l** € 3,20

Der Rosé

Portugieser Linsenbusch, Qualitätswein, halbtrocken

Weingut Ruppertsberg,
Pfalz / Deutschland 12 **0,1 l** € 3,20

Weinschorle mit Grüner Veltliner oder

Blauer Zweigelt 12 **0,5 l** € 6,90

Weinschorle mit Grüner Veltliner oder

Blauer Zweigelt 12 **0,2 l** € 3,60

Bierspezialitäten

0,3 l 0,5 l

Steiner Chiemgau Hell 1.3 € 2,90 3,70

Steiner Pils 1.3 € 3,70

Steiner Urdunkel 1.3 € 3,00 3,90

Hefeweißbier hell **Bio** 1.1,1.3 € 3,00 3,90

Hefeweißbier dunkel **Bio** 1.1,1.3 € 3,90

Heinz vom Stein

Weißbier Bio
alkoholfrei, kalorienreduziert 1.1,1.3 € 3,90

Schalchner

leichte Weisse 1.1,1.3 € 3,90

Heinz vom Stein Zwickl,

Bio alkoholfrei 1.3 € 3,90

Helles Radler

(Bluna Zitrone³/helles Bier) 1.3 € 3,70

Dunkles Radler

(Bluna Zitrone³/dunkles Bier) 1.3 € 3,90

Bluna Zitrone-Weizen

(Bluna Zitrone³/helles Weißbier) 1.1,1.3 € 3,90

Cola-Weizen

(Afri Cola^{7,9}/helles Weißbier) 1.1,1.3 € 3,90

Goaßn (dunkles Bier/

Afri Cola^{7,9}/Kirschlikör) 1.3 € 5,90

Gemischtes

Aperol-Sprizz,

4cl Aperol^{7,8}, Prosecco,
Schuss Mineralwasser,
Orangenscheibe, Eiswürfel 12 **0,2 l** € 6,50

Hugo

mit Limettenscheibe,
Minze und Eiswürfel 12 **0,2 l** € 5,50

Gin „London Dry“ Tonic⁸ 12 **0,2 l** € 6,50

Es werden keine alkoholischen Getränke
an Jugendliche
unter 16 Jahren ausgeschenkt.

Alkoholfreie Getränke

0,25 l 0,75 l

Adelholzener Classic oder still € 2,60 4,80

Tafelwasser **0,3 l** 0,5 l

€ 2,20 2,70

Adelholzener  Rhabarber **0,25 l** 0,5 l

€ 3,30 4,10

Afri Cola^{3,7,9} /

Afri Cola ohne Zucker^{3,6,7,9,10} € 2,90 3,70

Bluna Orange^{1,3,7},

Bluna Mix Cola Orange^{1,3,7,9},

Bluna Zitrone³ € 2,90 3,70

Apfelsaftschorle³ /

Johannisbeerschorle³ € 2,90 3,70

Holunderschorle € 2,90 3,70

Apfelsaft, naturtrüb

mit dem Regionalsiegel der
Solidargemeinschaft
Berchtesgadener Land e.V. prämiert **0,2 l** € 3,10

Orangensaft, Maracujasaft,

Mangosaft, Traubensaft,
Johannisbeernektar **0,2 l** € 3,10

0,3 l 0,5 l

Diese Säfte, sowie Nektare
auch als Schorle € 3,30 4,10

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee oder Hag € 2,50

Haferl Kaffee oder Hag € 3,30

Espresso € 2,30

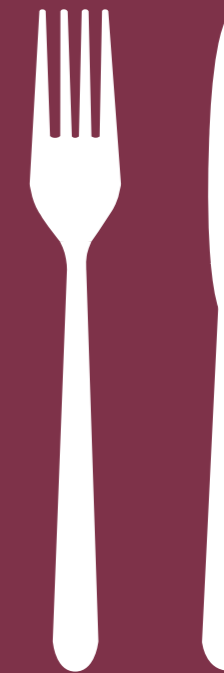
Doppelter Espresso € 3,90

Tasse Cappuccino⁷ € 2,80

Haferl Milchkaffee⁷ € 3,30

Latte Macchiato⁷ € 3,50

Strand Kurhaus



Sebastian Schuhbeck GmbH & Co. KG
Am See 1 • 83329 Waging am See
Tel. +49 (0) 8681 - 47900

www.strandkurhaus.de • info@strandkurhaus.de

Damit wir die Richtlinien
zu Ihrer Sicherheit erfüllen können,
bitten wir Sie vorher zu reservieren!

Lieblingsgerichte

Fruchtige Tomatensuppe

aus frischen Tomaten
mit Basilikumschaum1.1/7/9 € 4,80

Hausgemachte Leberknödelsuppe

Suppe vom heimischen BIO-Rind1.1/3/7/9 € 4,70

Bayerischer Schweinsbraten

mit Semmelknödel und
Speckkrautsalat^{1,3}1.1/3/7/9/10 € 13,90

Deftiges Gulasch vom BIO-Kalb

mit Semmelknödel und
Speckkrautsalat^{1,3}1.1/9 € 15,50

Bavaria Gröstl mit Bratenfleisch

Röstkartoffeln, Spiegelei und
Speckkrautsalat^{1,3}1.1/3/9 € 13,90

Kalbsleber „Berliner Art“

gebraten, mit Apfelscheiben,
Röstzwiebeln und Kartoffelpüree1.1/3/7 € 17,50

Halbe Ente gebraten auf Orangensoße

mit Kartoffelknödel⁷, Preisel-
beerapfel und Blaukraut1.1/3/7/9 € 16,90

Gebackenes Seelachsfilet mit Remoulade

und Kartoffel-Gurkensalat1.1/3/4/7/10 € 12,90

Gegrilltes Zanderfilet

mit Mandelbutter, Petersilienkar-
toffeln und cremigem Blattspinat1.1/4/7/8/9 € 20,90

Brotzeiten

2 Paar Wiener^{3,5}

mit Bauernbrot1.1 € 7,50

Currywurst^{3,5}

mit Pommes Frites9 € 8,90

Bayerischer Wurstsalat^{3,5}

mit Bauernbrot1.1 € 8,90

Abgebräunter Leberkas^{3,5}

mit Spiegelei und
Kartoffel-Gurkensalat3/9/10 € 9,90

„Teufelstoast“

gekochter Schinken⁵,
Schweinelende auf Toast mit
feuriger Teufelsoße und bunter
Salatgarnitur1.1/3/7 € 10,50

Schnitzelspezialitäten

vom Schwein oder (Hähnchen + 1 Euro)

Wiener Art

mit Pommes Frites,
Preiselbeeren und Zitrone1.1/3/7 € 12,80

Waginger Brezenschnitzel

mit süßem Senf und Meerrettich⁴
mariniert, umhüllt von knuspriger
Brezenpanade dazu
Bratkartoffeln1.1/3/7/10 € 14,90

Texas-Barbecue-Style

paniert, mit würziger BBQ-Ma-
rinade, Grillspeck^{1,3}, Röstzwiebeln
und Edamer³ überbacken
dazu Pommes Frites1.1/3/7 € 15,90

Berner Art

paniert, mit Pilzrahmsoße,
Edamer³, Sc. Hollandaise und
Tomate überbacken dazu Rösti1.1/3/7 € 14,90

Deftiges von der Alm natur

mit Röstzwiebeln und Almkäse³
überbacken, dazu geröstete
Speckstreifen¹, in Dunkelbiersoße
und Bratkartoffeln1.1/3/7/9 € 14,90

zusätzliche Soße€ 2,00

zusätzliche Dips€ 1,50

Großer Salat & Vegetarisch

Vitalsalat: Blattsalate, Tomaten, Gurken, Radieserl,
Karotten, Paprika, BIO-Sprossenmix, geröstete Kürbis-
kerndl mit Haus- oder Balsamicodressing1.1/3/4/7/9/10
€ 10,90

mit gegrillten
Hähnchenbruststreifen€ 12,90

mit gebackenem Hirtenkäse€ 13,90

mit Ziegen-Frischkäse³-Taler€ 14,90

Rahmschwammerl
mit 2 Semmelknödel€ 10,50

Schwäbische Käsespätzle³
mit Röstzwiebeln^{1,3}€ 10,90

Pikante Nudelpfanne
mit Saisongemüse fein garniert€ 12,50

Frischer gemischter Saisonsalat
mit Hausdressing oder
Balsamico Dressing3/7/10 € 3,90

Burger

Alle Burger werden mit Salatgarnitur
und Pommes Frites serviert.

Vegetarischer Gemüse Burger

mit Cocktaildressing, Tomate,
Zwiebel, Gurke und
Lollo Rosso im Sesam-Bun1.1/3/7/11 € 12,50

Strandkurhaus BIO Burger

mit Bio-Rindfleisch (200 g), wür-
ziger Cocktail-Marinade, Gurken,
Tomaten, Zwiebeln und Lollo
Rosso im Sesam-Bun1.1/3/7/9/11 € 15,50

Smokey-Beef Burger

mit Rauchsatz verfeinert
Rustic-Burger-Bun, Rind-
fleisch-Patty (220g) mit BBQ-Dip
Tomate, Zwiebel, Mozzarella und
gegrilltem Speck^{1,3}1.1/3/7/9 € 15,50

Angus Beef Burger (330 g)

im Sesam-Weizen-Bun, Strauchto-
matenscheiben,
Gurken, Zwiebeln, Knoblauch-Dip1.1/3/7/9/11 € 17,50

BIO-Kalbfleisch Burger

im BIO-Burger-Bun mit Tomate,
Gurke, Zwiebel Lollo Rosso und
Knoblauch-Kräuter-Dip1.1/3/7 € 17,90

Süße Augenblicke

Ofenfrischer Kaiserschmarrn

mit Rosinen⁴, gerösteten Mandeln,
Apfelmus oder
Zwetschgenröster1.1/3/7/12 € 12,90

„Kugel von der Tonkabohne“

aphrodisierendes Tonkabohnen-
mousse in einer dünnen Haut aus
Himbeermark auf einem Frucht-
spiegel mit frischem Obst3/7/8 € 7,90

Mozart-Halbmond Deluxe

geestes Pistazie-Nougatmousse in
einem dünnen Schokomantel auf
Schokoladen-Spekulatiusschokolade,
garniert mit frischem Obst3/7 € 7,90

Waginger Schoko-Soufflé

Schoko-Nussküchlein (warm)
gefüllt mit Schokocreme, auf
leckeren Dessertkirschen, mit einer
Kugel Vanilleeis und Sahne fein
garniert1.1/3/5/7/8 € 7,50

Liebe Gäste,

wir verwenden erstklassige Qualität.
Es gibt jedoch vom
Gesetzgeber Zusatzstoffe,
die auszeichnungspflichtig sind!

Erläuterung der Zusatzstoffe
1 = mit Antioxidationsmittel
2 = mit Geschmacksverstärker
3 = mit Konservierungsstoffe
4 = geschwefelt
5 = mit Phosphat
6 = mit Süßungsmittel
7 = mit Farbstoff
8 = chininhaltig
9 = koffeinhaltig
10 = enthält eine Phenylalaninquelle
(bei Lebensmittel, die Aspartam enthalten)

Allergene

Wir informieren Sie gerne!
Die 14 kennzeichnungspflichtigen Allergene
für Sie ersichtlich nach jeder
Speisenbeschreibung

1. Glutenhaltiges Getreide
(d.h. Weizen 1.1, Roggen 1.2, Gerste 1.3, Hafer 1.4,
Dinkel 1.5, Kamut 1.6 oder abgewandelte Stämme)
und daraus hergestellte Erzeugnisse
2. Krebstiere und -erzeugnisse,
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse,
4. Fisch und -erzeugnisse außer Fischgelatine,
5. Erdnüsse und -erzeugnisse,
6. Soja(-bohnen) und -erzeugnisse,
7. Milch und -erzeugnisse (inklusive Laktose),
8. Schalenfrüchte
(d.h. Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Para-,
Macademia- und Queenslandnuss
sowie Pistazie und Mandel)
und daraus hergestellte Erzeugnisse
9. Sellerie und -erzeugnisse,
10. Senf und -erzeugnisse,
11. Sesamsamen und -erzeugnisse,
12. Schwefeldioxid und Sulfite
(ab zehn Milligramm pro Kilogramm oder Liter,
angegeben in SO₂),
13. Lupinen und daraus hergestellte Produkte,
14. Weichtiere wie Schnecken, Muscheln,
Tintenfische sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten
sowie technologische unvermeidbare Verunrei-
nigungen bei den einzelnen Produkten können
nicht ausgeschlossen werden.