



**SEEHAUS  
SCHREYEGG**

## Brot & Aufstrich

Krustenbrot Fassbutter & Meersalz <sup>(5-9,16)</sup> Stk. € 10 ½ Stk. € 6

S´Körperl, 5 Stk. Jourgebäck & Fassbutter <sup>(5-9,16)</sup> € 5

Handsemmel <sup>(5)</sup> € 1,80

Jausen Breze <sup>(5)</sup> € 2,80

Ries´n Breze <sup>(5)</sup> € 6,50

Aperitifbegleiter € 16

bayrisch angemachter Brie (Obazda), Ziegenkäsecreme, Kräuter-Topfen, ½ Krustenbrot <sup>(2,5-9,12,16)</sup>

## Vorspeisen

Aperitif- / Vorspeisenportion

**Tiroler Schinkenspeck Tatar** € 19 / € 25

fein geschnitten, Kräuter Schmand, Schalotten, Cornichons, Röstzwiebel ¼ Krustenbrot <sup>(1,5,16,25,26)</sup>

**Ziegenkäse v. Grill** € 18 / € 23

feines Ratatouille, Pesto v. sonnengetrockneten Tomaten, Blütenhonig

**Seehaus Schreyegg Vitello** € 20 / € 26

Dünne Kalbsrücken Scheiben, Kürbis Schmand, Radieserl, Brotcroutons, Steirisches Kürbiskernöl <sup>(5,16)</sup>

**Vorspeisenvariation** € 24

Variation von Beef Tatar, Lachs Sashimi & Ziegenkäse <sup>(5,11,12,13,16,26,27)</sup>

**ZaunerS Beef Tatar** € 18 / € 29

Beef Tatar vom Simmentaler „Selektion“ Rind, pikant mariniert Trüffel Schmand, Kapernapfel, Wachtelei, frischer Trüffel, ¼ Krustenbrot <sup>(5,12,16,25,26)</sup>

Als Hauptgangportion: € 39

### **ZaunerS `Mini BAY-GYU` Burger**

**BAY-GYU (Bayrische Wagyu Züchtung für ZaunerS**

Mini Bay-Gyu Burger Pattie, Laugenpolster, Romana Salat, Tomatenmarmelade, BBQ-Sauce, Balsamico-Perlwiebel € 19 <sup>(5,)</sup>

# Fisch Vorspeisen

Aperitif- / Vorspeisenportion

**Austern** 3 Stk. € 18 / 6 Stk. 36 / 12 Stk. € 72

Fine de Claire No.2, Chesterbrot, Himbeer-Schalotten Vinaigrette, Zitrone, oder  
gratiniert mit Handgeschlagener Sauce Hollandaise (5,6,9,12,13,16)

**Lachs Sashimi** € 18 / € 24

hausgebeizter Label Rouge Lachs, Zitronencreme, Physallis, Cous Cous, Granatapfel, Ponzu (13,16)

**Thunfisch Tatar** € 22 / € 29

Yellow Fin Thunfisch, Sashimi Qualität, Avocado, Fenchel, Mango, Koriander

**Eismeer Garnelen** € 19

Cocktail, Romanastreifen, Eismeer Garnelen, Cocktailsauce, Amalfi Salzzitrone, Lachs Kaviar (11,12,13,16)

## ZaunerS Seafood Variation

Austern 6 Stk. Chester Brot, Himbeer-Schalotten-Vinaigrette & Zitrone

Eismeer Garnelen Cocktailsauce, Lachskaviar

Thunfisch Tatar, Avocado, Fenchel, Mango, Koriander

Meeresfrüchtesalat, Stilkapern, Taggiasca Oliven, Olivenöl, Zitrone, Kräuter

Lachs Sashimi, Zitronencreme, Physallis, Cous Cous, Granatapfel, Ponzu

Riesengarnelen & Sauce Rouille

Jacobsmuschel vom Grill & Hummerschaum

Jour-Baguette, Kräuter & Chilibutter, Zitrone

**Für 2 Personen / Pro Person á € 68**

Ergänzen Sie Ihr Variation Wahlweise mit:

Portion Ossetra / Osietra Kaviar 10 gr. Buchweizenblini + € 35

½ Atlantik Hummer vom Grill + € 38

**Ossetra/ Osietra Kaviar**

28 gr. Glas + € 105

56 gr. Glas + € 200

112 gr. Glas + € 390

Zitronenmelisse Creme, Wachtelei, Buchweizenblini, Zitrone

(5-9,11,12,13,16,25,30)

# Salate

Beilagen - / Vorspeisen-Portion

**Schreyegg's Cäsarsalat** € 16 / € 19

Romanasalat, Speckchip, Brotcroutons, eingelegte Sardinen, Parmesan „Grana Padano“,  
Schreyegg's Cäsar Dressing (1,5,12,13,16,25,26)

**„Häuplsalat“** € 9 / € 17

Gärtner Kopfsalat, Brotcroutons, Radieserl, Kirschtomaten, Zwiebel-Kräuter Vinaigrette (5)

**Ur-Tomatensalat** € 24

Burrata, Schalotten, Rucola, Zauners Gewürzsalz, Balsamico Creme, Bio-Olivenöl

## Salate wahlweise mit:

Ziegenkäse vom Grill, Honig + € 10

Burrata & Bärlauchpesto (16) + € 12

Gebackene Bio Hendl Streifen & Zitrone (5,12) + € 12

Riesengarnele (Gr. U5-er)(11) p.Stk. + € 10

# Suppen

**Rinder Kraftbrühe** € 11

unsere hausgemachte Rinderkraftbrühe, klassisch mit Markknochen & Rindertafelspitz angesetzt,  
frischem Gemüse, OHNE Geschmacksverstärker

Wahlweise mit Hausgemachten Frittaten oder Grießnockerl,

Gemüwestreifen & Schnittlauch

oder Gemischt als Festtagssuppe (5,12,16) € 13

**Hummer-Schaumsuppe** € 18

frische Jakobsmuschel, Zitronen-Melisse-Creme (11,16,30)

**Zu Vorspeisen / Salate / Suppen servieren wir je 2 Stk. Joubgebäck**

# Spargel Saison

<b>Spargel Ceviche</b>	€ 25
Garnelen, Chili, Radieserl, Koriander, Limette (11)	
<b>Spargel Salat</b>	€ 22
pochiertes Bio-Ei, mediterrane Aromate, Kräutervinaigrette, Bärlauchpesto (12)	
<b>Spargel Schaumsuppe</b>	€ 16
Spargel-Lachs-Bärlauch-Strudel (5,12,13,16)	
<b>Spargel Gnocchi Ragout</b>	€ 26
mit Bärlauch Hollandaise überbacken, Oliven, sonnengetrocknete Tomaten, Kapern, Fenchel, Artischocken (5,12,16)	
<b>Ausgelöstes Lammhaxerl</b>	€ 45
geschmortes, ausgelöstes Lammhaxerl, Spargel-Kartoffel-Gröst'l, Rosmarin Glace	

## Portion erntefrischer Stangenspargel

ca. 250 gr. serviert mit Brauner Butter oder handgeschlagener Sauce Hollandaise  
Schnittlauch & rustikalen Kräuterkartoffel € 25 (12,16)

### Wahlweise mit:

Port. Gekochtem Rosmarin-Schinken (1) + € 14
Port. San Daniele Schinken (1) + € 17
Port. Gemischter Schinken (Rosmarin - & San Daniele Schinken)(1) + € 15
Ziegenkäse v.Grill & Honig + € 10
Burrata & Bärlauchpesto (16) + € 12
Kleines „Zauners“ Wiener Schnitzel (5,12,16) + € 20
Kleines Rinderfilet „Simmentaler Selektion Schreyegg“ (150 gr.) + € 38
Tagliata von der Rinderlende (150 gr.) + € 25
Riesengarnele (11) (Gr.U5-er) Stk. + € 10
1 Saiblingsfilet (13) (Fischzucht Thalmayr) + € 19
Thunfisch Steak (Yellow Fin, Sashimi Qualität) v. Grill (13) (150 gr.) + € 28

# Vegetarisch & Pasta

Vorspeisen - / Hauptgang Portion

## Seehaus Kas-Spatzl'n

€ 18 / € 23

Hausgemachte Butterspatzl'n, Schmelzzwiebel, 3-erlei Kas (Mondseer, Tiroler Heublume, Emmentaler), hausgemachte Röstzwiebel, Sahne (5,12,16)

## Spaghettini Trüffel

€ 28 / € 38 / für 2 Personen € 72

Spaghettini, Trüffelrahm, hausgemachter Trüffelscamorza, frischer Trüffel (5,16)

## Spaghetti Garnelen

€ 28 / € 38 / für 2 Personen € 68

Spaghetti mit Riesengarnelen, Taggiasca Oliven, Knoblauch, Chili  
Tomaten-Hummer-Sauce, karamellisierte Zitrone (5,11,13)

## Limonen Lasagnette

€ 21 / € 28 / für 2 Personen € 52

Amalfi-Salzzitrone, geröstete Pinienkerne, Limonen Öl, Parmesan „Grana Padano“ (5,12,16)

## **ZaunerS Hummer Spaghetti**

1 Person € 48 / für 2 Personen € 92

½ Atlantik Hummer

Spaghetti, hausgemachte Hummer- Bisque mit Tomaten,  
Taggiasca Oliven, Stilkapern, geschmorte Kirschtomaten,  
karamellisierte Zitrone (5,11,16)

## Fisch

Menüportion / Hauptgangportion

## ZaunerS Bouillabaise

€ 48

Fisch Arrangement vom Grill, safranisierte Krustentier Essenz, Gemüse Julienne, Sauce Rouille  
Baguette (5,11,12,13,16,30)

## Saibling Filet

€ 30 / € 42

Fischzucht Thalmayr Türkenfeld

Spargel – Kartoffel- Gröst'l, Bärlauch Hollandaise (12,13,16)

# Fisch & Meeresfrüchte Variation

In 2 Gängen Serviert

\*\*

Austern Fine de Claire No.2, 6 Stk.

Chester Brot, Himbeer-Schalotten-Vinaigrette & Zitrone oder Gratiniert

\*\*\*

Saiblingsfilets, Fischzucht Thalmayr, gebraten

Doraden Filets, v. Grill

Lachs Tranche, Label Rouge, Taggiasca Oliven, Knoblauch

Riesengarnelen & Sauce Rouille,

Jacobsmuscheln, Hummerschaum

Thunfisch Medaillon

Kräuter-Schmor-Kartoffel

Mediterranes Gemüse vom Grill

Handgeschlagene Sauce Hollandaise

Jour-Baguette, Kräuter & Chilibutter, Zitrone

(5,11,12,13,16,25,26,30)

für 2 Personen, pro Person á € 98

ohne Austern pro Person á € 80

Ergänzen Sie Ihr Variation Wahlweise mit:

½ Atlantik Hummer vom Grill + € 38

Portion Ossetra /Osietra Kaviar 10 gr. Buchweizenblini + € 35

**Ossetra/ Osietra Kaviar**

28 gr.Glas + € 105

56 gr. Glas + € 200

112 gr. Glas + € 390

Zitronenmelisse Creme, Wachtelei, Buchweizenblini

**Alle Gewichtsangaben in unserer Speisekarte beziehen sich auf das Netto Gewicht!**

## **Allergen Dokumentation**

**1= Nitritpökelsalz , 2= Stabilisator , 3= Geschmacksverstärker , 4= Farbstoff , 5= Weizen , 6= Roggen 7= Gerste , 8= Hafer, 9= Dinkel , 10= Khorsan-Weizen 11= Krebstiere , 12= Eier, 13= Fische , 14= Erdnüsse, 15= Sojabohnen , 16= Milch , 17= Mandeln , 18= Haselnüsse , 19= Walnüsse, 20= Kaschunüsse 21= Pecanüsse, 22= Paranüsse, 23= Pistazien, 24= Macadamia oder Queensland Nüsse, 25= Sellerie, 26= Senf, 27= Sesamsamen, 28= Schwefeldioxid und Sulphite 29= Lupinen, 30= Weichtiere**

# Hauptspeisen

Menü - / Hauptgangportion

## **Krusten-Schweinebraten**

€ 22/ € 28

aus dem Schweinenacken, Schweinebratensauce mit Dunklem Bier & Kümmel, gebräunter Trüffelscamorza-Serviettenknödel, Handgedrehter Kartoffelknödel mit Brezenschmelze, Krautsalat Garnitur (5,12,16,25)

## **Gebackenes Wiener Landhendl**

€ 29

ausgelöst, im Butterschmalz gebacken, Hendl-Chip, handgerührte Preiselbeeren & Zitrone, wahlweise mit : Kräuter-Erdäpfel oder kleiner Häuplsalat (5,12,16)

## **Kalbsleber**

€ 29

Balsamico-Perlzwiebel, getrüffeltes Erdäpfelpüree, Calvados Glace, Röstzwiebel, frischer Trüffel (5,16)

## **Zwiebelrostbraten von der Rinderlende**

€ 29/ € 39

mit Tiroler Kas-Spatzl'n, Zwiebeljus & hausgemachte Röstzwiebel (5,12,16)

## **ZaunerS Spezial BAYGYU Burger**

€ 32

BAYGYU – Bayrische Wagyu Züchtung für ZaunerS!  
Nur bei uns erhältlich - Nur solange der Vorrat reicht!

Bay-Gyu Burger Patti (ca. 150 gr.), Brioche Burger Brot, Romana Salat, Portwein Schalotten, Gewürzgurken Chutney, Tomatenmarmelade, Röstzwiebel (5)

wahlweise mit:

Heublumenkas + € 4 / gebratener Speck + € 3 / Burger Patti +€ 15 /

## **ZaunerS Wiener Schnitzel**

€ 29/ € 39

Unser Klassiker! Vom feinsten Stück des Kalbsrückens geschnitten, dünn geklopft, in hausgemachten Bröseln paniert, im Butterschmalz souffliert eingemachten Preiselbeeren, Zitrone

wahlweise mit: Kräuter-Erdäpfel oder Kleiner Häuplsalat (5,12,16)

# Grill

## Rinderlenden Steak

Klein ca. 250 gr.	€ 42
Mittel ca. 350 gr.	€ 59
Groß ca. 500 gr.	€ 84
Rosmarin, Knoblauch, mediterrane Gemüse Garnitur, Kräuter & Chili Butter (16)	

## US -Beef Entrecote

Ladies Cut ca.300 gr.	€ 65
Gentleman Cut ca.500 gr.	€ 108
Farmer Cut ca. 1Kg.	€ 216

## Rinder Filet Simmentaler "Zauners Selektion"

Damen Filet ca.200 gr.	€ 52
Herren Filet ca.300 gr.	€ 78
Partner Filet ca. 500 gr.	€ 130
Mannschafts Filet ca. 1KG	€ 260
Rosmarin, Knoblauch, mediterrane Gemüse Garnitur, Kräuter & Chili Butter (16)	

# Fisch Grill

**3 Stk. Riesengarnelen** Größe U5-er (11,16) € 38

Zitronen Melisse Creme, karamellisierte Zitrone, mediterrane Gemüse Garnitur

**Dorade Royal** (ca. 600gr.) im Ganzen vom Grill € 38

Zitronen Melisse Creme, karamellisierte Zitrone, mediterrane Gemüse Garnitur

**Lachs Tranche** (13,16) € 36

Label Rouge, Zitronen Melisse Creme, karamellisierte Zitrone, mediterrane Gemüse Garnitur

**1/2 Atlantik Hummer** (11,12,16) € 48

Handaufgeschlagene Hollandaise, karamellisierte Zitrone, mediterrane Gemüse Garnitur

**Thunfisch Steak** Yellow Fin, Sashimi Qualität € 45

Zitronen Melisse Creme, karamellisierte Zitrone, mediterrane Gemüse Garnitur

## Beilagen extra:

Kartoffelsalat € 7 / Krautsalat € 7 Mediterranes Gemüse € 9 / kl. Häuplsalat € 9

Spargelragout mit mediterranen Aromaten € 12 / Wilder Broccoli & Pinienkerne € 10

Kräuter Schmor-Erdäpfel € 7 / Getrüffeltes Erdäpfel Pürree & Frischer Trüffel € 14

Pommes Frites € 6 / Chili-Cheese-Fries € 10 /

"Trüffel Pommes" mit Trüffelscamorza & Frischer Trüffel € 14

Süßkartoffel Pommes € 9 /

Grüne Pfeffer Sauce € 5 / Hummer Sauce € 5 / Bbq-Chili-Sc. € 4

handaufgeschlagene Sauce Hollandaise € 5



## Dessert

Digestif - / Dessert Portion

<b>Affogato</b>	€ 5
Vanille Eis Creme & Espresso	
<b>Apfel – oder Topfenstrudel</b>	€ 9
Vanille Sauce oder Vanille Eis Creme (12/14,16-24)	
<b>Hausgemachtes Sorbet des Tages</b>	€ 7
Sorbet des Tages & Gratiot Champagner € 16	
<b>Zitronen Creme Bruleé</b> (12,16)	€ 6 / € 12
<b>Erdbeer Tiramisu</b>	€ 8 / € 14
Erdbeer-Mascarponecreme, Erdbeermark, Nuss-Nougat (5,12,16,17-24)	
<b>Schokoladen Cheese Cake</b>	€ 16
weisses Schokoladenmus, warme eingemachte Beeren (5,12,16,17-24)	
<b>Kokos Mus</b>	€ 14
Mango Chutney, Schokoladen Medaillon, Kokos Chip (12,16,17-24)	
<b>Süßigkeiten Trilogie</b>	€ 19
Zitronen Creme Bruleé, Mini Schokoladen Cheese Cake, Erdbeer Tiramisu (5,12,14,16-24)	

## Käse

<b>Internationale Käseauswahl</b>	€ 19
Honig, Feigensenf (5,12,14,16-24)	

### **Unsere Schnäpse von Lantenhammer** 2 cl

<b>Waldhimbeergeist</b>	€ 8
<b>Haselnussgeist</b>	€ 8
<b>Mirabellenbrand</b>	€ 8
<b>Williamsbirne Trüb</b>	€ 8
<b>Marillenbrand</b>	€ 9
<b>Vogelbeerbrand Trüb</b>	€ 10
<b>Wildkirschbrand</b>	€ 13