

Strand Kurhaus



Speisenkarte

In unserem gemütlichen
Strandkurhaus direkt am Waginger See
gelegen, dem „wärmsten See Oberbayerns“ mit herrlichem
Blick auf die Chiemgauer- und Salzburger Bergwelt kochen wir
eine individuelle Küche, die tief in der Region verwurzelt ist.
Passend zu jedem Gericht bieten wir Ihnen erlesene Weine
aus unserer separaten Weinkarte an.



Küchenleitung
Jürgen Erder & Ingo Martinez Castillo



Restaurantleitung
Martina Huber (stellv.) & Heike Riedl



Wir freuen uns auf Sie ...

Fam. Barmbichler
mit allen Mitarbeitern
aus Service und Küche.

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-, Macadamia- 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 Verunreinigungen bei den einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

Heiße „Tassen“

Pfannkuchensuppe	1.1/3/9	€	3,40
Leberknödelsuppe	1.1/3/9	€	3,50
Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen und Croutons	1.1,1.2/7/9	€	3,50
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Roggenmischbrot	1.1,1.2/9	€	4,50
Französische Zwiebelsuppe mit überbacken Käsecroutons ³	1.1,1.2/7/9	€	5,20

Vorspeisen „Der lustvolle Auftakt“

3erlei Baguette mit Kräuterquark, frischem Knoblauch und Griebenschmalz	1.1/7	€	4,50
Räucherlachs auf Reiberdatschi mit Schmand	4/7	€	7,90
Gratinierte Weinbergschnecken in Knoblauchbutter mit getoastetem Weißbrot	1.1/6/7/9	€	7,50
3 Stück Riesengarnelen in der Schale gebraten, mit Knoblauchsoße und Baguette	1.1/2/7	€	9,50

Allzeit beliebt „Der Toast“

Teufelstoast ^{1,2,3} Schweinelende mit pikanter Soße von frischem Paprika	1.1/3/6/12	€	8,60
Floridatoast ^{1,2,3} Schweinelende mit Pfirsich, Käse ³ und Sauce Hollandaise überbacken	1.1/3/6/7/12	€	8,60

Knackiges an Salaten nach Lust und Laune

Alle Beilagensalate sind mit Joghurt-Dressing 3/7/10
bitte fragen Sie nach Balsamicoessig und Olivenöl

◆ Thunfisch, Zwiebeln und grünen Oliven	4	€	10,50
◆ gebratenem Hähnchenbrustfilet		€	10,50
◆ gebratenen Rinderfiletstreifen vom Jungbullen	9	€	16,80

dazu Baguette

Glutenfreies Gebäck separat bestellbar, Wartezeit 15-20 min.

Fleischlos glücklich

Schwäbische Käsespätzle ³ mit Röstzwiebeln und Blattsalat	1.1/3/7	€	9,80
Pikante Nudelpfanne - Mamma mia so guat - „Vegan“ Spirelli mit Gemüse, Champignons und Basilikumpesto	1.1	€	9,80
Feine gelbe Nudeln in Oliven Kräutersoße mit gegrillten Lachsstreifen, in Balsamico geschmorten Kirschtomaten und Blattsalat	1.1/3/4	€	13,50
Rahmschwammerl mit Semmelknödel	1.1/7	€	9,60

Traditionelles

Schweinebraten mit Semmelknödel und Apfelblaukraut	1.1/3	€	9,80
Hausgemachter Jägerhackbraten mit Champignonrahmsoße, Butterspätzle und Blattsalat	1.1/3/7/9/10	€	9,80
Cordon bleu gefüllt mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ³ , dazu Pommes Frites und Blattsalat	1.1/3/7/12	€	13,50
Schweineleber natur gebraten in deftiger Zwiebelsoße, gefüllter Bratapfel, Kartoffelpüree, Röstzwiebeln und Blattsalat	1.1/7/9	€	12,10
Zigeunersteak vom Schweinefilet ^{1,2,3} mit feuriger Soße, Wedges und Blattsalat	7	€	15,50
Züricher Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit Röstinchen und Blattsalat	1.1/7	€	14,80



Aus Fluss, See & Meer

Seelachsfilet gebacken mit Remouladensoße und Kartoffel-Gurken-Salat	1.1/3/4	€ 11,90
Gebirgsforelle „Müllerin Art“ in Mandelbutter gebraten mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat	1.1/4/7/8	€ 15,90
Zanderfilet gebraten mit Schwenkkartoffeln und Blattspinat	1.1/4/7	€ 17,20
Norwegisches Lachsfilet vom Grill mit Knoblauch - Krabben und Sauce Hollandaise überzogen, Petersilienkartoffeln und Blattsalat	1.1/2/3/4	€ 17,90
Fischteller mit gebratenen Filets von Zander, Steinbeißer und Lachs auf Chardonnaysoße, dazu Schwenkkartoffeln und Blattsalat	1.1/3/4	€ 18,10

Von Ente & Pute

Knusprig gebratene Bauernente mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut	1.1/3	€ 13,50
Putenschnitzel gebacken mit Pommes Frites und Blattsalat	1.1/3/7	€ 12,80

Spezialitäten aus dem Wald und von der Wiese

Hirschgulasch mit gebackenem Preiselbeerpflirsich, hausgemachten Butterspätzle und Blattsalat	1.1/3/7	€ 13,90
Steak vom Hirschkalb mit gebackenem Preiselbeerpflirsich, Waldpilzsoße, Petersilienkartoffeln und Mandelbroccoli	1.1/3/7/8	€ 17,90
Zarter Lammkeulenbraten in Rotwein-Knoblauchsoße mit Macairekartoffeln und Speckbohnen ^{1,3}	1.1/3	€ 16,80

Vom Schwein

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Blattsalat	1.1/3/7	€ 11,50
Deftiges Almschnitzel natur gebraten, mit gerösteten Speckstreifen ^{1,3} , Zwiebeln mit Käse ³ überbacken, dazu Bratkartoffeln und Blattsalat	1.1/3/7/12	€ 13,50
Berner Sahneschnitzel mit Rahmschwammerl, Käse ³ und Sauce Hollandaise überbacken, dazu Kroketten	1.1/3/7	€ 14,50



Rind von seinen besten Seiten

Rinderroulade vom Jungbullen^{1,3} mit Champignonrahmsauce, hausgemachten Butterspätzle und Blattsalat	1.1/3/7/10/12	€ 11,90
Gekochtes Ochsenfleisch mit Meerrettichsahnesauce ^{1,6} , Preiselbeeren, Salzkartoffeln und Blattsalat	1.1/3/7/12	€ 11,80
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Jungbullen mit hausgemachten Butterspätzle und Blattsalat	1.1/3/7	€ 17,90
Rumpsteak vom Jungbullen mit Kräuterbutter, Grilltomate, Pommes Frites u. Blattsalat	3/7	€ 17,90
Rumpsteak „Strindberg“ vom Jungbullen mit überbackener Zwiebelsenfkruste, Grilltomate, Bratkartoffeln und Blattsalat	3/7/10	€ 18,50
Filetsteak vom Jungbullen mit Kräuterbutter, Grilltomate, Kartoffelgratin u. Speckbohnen ^{1,3}	3/7	€ 25,20

Alles rund um den Fleischgenuss

Grillteller Schweinelende, Rinderlende, Putensteak, Grillwürstl ^{1,2,3,5} mit Röstzwiebeln, Grilltomate, Bratkartoffeln und Speckbohnen ^{1,3}	1.1/7/12	€ 16,50
Spezialplatte für 2 Personen Rinderlende, Putensteak, Schweinelendchen mit Rahmchampignons, Sauce Hollandaise, allerlei Variationen von der Kartoffel und Buttergemüse	1.1/3/7/8	€ 39,00

Die Verführung zum süßen Augenblick

Frische Ananas mariniert mit Grand Marnier⁷ -im Schiffchen- dazu Walnusseis, Schokoladensauce und Sahnehäubchen	7/8	€ 6,80
Unser Dessertteller⁷ mit „Allerlei süßen Leckereien“	1.1/3/7/8	€ 7,50

„Noch mehr zum Naschen“ entnehmen Sie bitte aus unserer Eiskarte.

Immer wieder sonntags ...

Jeden Sonn- & Feiertag bieten wir Ihnen unser beliebtes und reichhaltiges

Frühstücksbüfett von 8.00 Uhr bis 10.30 Uhr

- ◆ Filterkaffee, Tee und Kakao soviel Sie wünschen
- ◆ gemischte Semmeln, Laugengebäck 1.1
- ◆ Baguette, Roggenmischbrot 1.1,1.2
- ◆ Croissants 1.1
- ◆ Waldhonig, hausgemachte Marmelade und Delikatessmarmelade
- ◆ Schoko-, Knusper- und Fruchtemüsli
- ◆ Naturjoghurt, Fruchtjoghurt 7
- ◆ Vitaminreiches an Obst
- ◆ Bergbauernmilch 7
- ◆ Säfte der Kelterei Greimel aus Laufen
- ◆ gekochte Eier, 3 Rühreier mit und ohne Schinken^{1,2,3} 3/12
- ◆ Wurst^{1,2,3,5} und Käse³ 7/12 von einheimischen Lieferanten
- ◆ Butter, Wurst- und Käseaufstriche^{1,2,3,5} im Packerl 7/12
- ◆ Tomaten- und Gurkenscheiben
- ◆ und abschließend a Glaserl Prosecco

Fragen Sie bitte auch nach glutenfreien Gebäck - Wartezeit 15-20 min.

Sie erhalten auch gerne zur Ergänzung des Frühstücksbüfettts gegen Aufpreis:

Cappuccino	7	€ 2,60	2 Stück Spiegeleier natur gebraten ohne Schinken	3	€ 3,80
Espresso		€ 2,10	2 Stück Spiegeleier gebraten mit gekochtem Schinken ^{1,2,3}	3/12	€ 5,00
Latte Macchiato	7	€ 3,30	Portion Räucherlachs mit Sahnemeerrettich ^{1,6}	4/12	€ 6,80

Erwachsene	€ 10,90
Kinder bis 12 Jahre	€ 5,00
Zwergel bis Tischhöhe	€ gratis

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer!

Zünftige Brotzeiten

Allerlei Herzhaftes auf gebuttertem Roggenmischbrot (1.1, 1.2) zur Auswahl mit

◆ Aufschnittwurst ^{1,2,3,5}	8/10/12		
◆ gemischtem Schinken ^{1,2,3}	12		
◆ geräuchertem Speck ^{1,3}	12		
◆ Käse ³	7	je	€ 6,80

2 Paar Wiener Würstl ^{1,2,3,5}
mit Senf und Roggenmischbrot 1.1, 1.2/10/12 € 5,50

2 Paar Schweinsbratwürstl ^{1,2,3,5}
mit Sauerkraut und Roggenmischbrot 1.2/10/12 € 6,80

Currywurst ^{1,2,3,5} mit Pommes Frites 1.1/9/12 € 6,80

Camembert gebacken
mit Preiselbeersahne, frittiertes Petersilie und Toastbrot 1.1/6/7 € 8,80

Obatzda - herzhaft angemachter Camembert
mit Butter und Roggenmischbrot 1.1, 1.2/7 € 7,80

Wurstsalat ^{1,2,3}
mit Zwiebel, Gurkerl ^{3,6} und Roggenmischbrot 1.1, 1.2/10/12 € 7,50

Schweizer Wurstsalat ^{1,2,3}
mit Käse ³, Zwiebel, Gurkerl ^{3,6} und Roggenmischbrot 1.1, 1.2/7/10/12 € 8,80

Strammer Max
gekochter Hinterschinken ^{1,2,3} und Käse ³ mit 2 Spiegeleiern
auf geröstetem Roggenmischbrot 1.1, 1.2/3/7/12 € 7,80

Fragen Sie bitte auch nach glutenfreien Gebäck - Wartezeit 15-20 min.

Bierspezialitäten aus dem Steiner Felsenkeller

Frisch gezapfte Biere vom Fass

mit ausschließlich Chiemgauer Braugerste

Steiner Chiemgau Hell	1.1	0,5 l	€ 3,10
Steiner Chiemgau Hell	1.1	0,3 l	€ 2,50
Steiner Pils	1.1	0,3 l	€ 3,10
Steiner Urdunkel	1.1	0,5 l	€ 3,30
Steiner Urdunkel	1.1	0,3 l	€ 2,60

Hefeweißbier hell 1.1,1.3 0,5 l € 3,30

Hefeweißbier hell 1.1,1.3 0,3 l € 2,60

Hefeweißbier dunkel 1.1,1.3 0,5 l € 3,30

Hefeweißbier dunkel 1.1,1.3 0,3 l € 2,60

Flaschenbiere & Biermischgetränke

Heinz vom Stein Bio-Weißbier
alkoholfrei, kalorienreduziert 1.1,1.3 0,5 l € 3,30

Schalchner leichte Weisse 1.1,1.3 0,5 l € 3,30

Heinz vom Stein Bio - Zwickl, alkoholfrei 1.1,1.3 0,5 l € 3,10

Helles Radler (Bluna Zitrone ³/helles Bier) 1.1,1.3 0,5 l € 3,10

Dunkles Radler (Bluna Zitrone ³/dunkles Bier) 1.1,1.3 0,5 l € 3,30

Bluna Zitrone-Weizen (Bluna Zitrone ³/helles Weißbier) 1.1,1.3 0,5 l € 3,30

Cola-Weizen (Afri Cola^{7,9}/helles Weißbier) 1.1,1.3 0,5 l € 3,30

Goaßn (dunkles Bier/Afri Cola^{7,9}/Kirschlikör) 1.1,1.3 0,5 l € 5,40

Alkoholfreie Getränke

Adelholzener Classic	0,75 l	€ 4,20
Adelholzener Classic	0,25 l	€ 2,10
Adelholzener Classic still	0,75 l	€ 4,20
Adelholzener Classic still	0,25 l	€ 2,10
Tafelwasser	0,5 l	€ 2,20
Tafelwasser	0,3 l	€ 1,70
Afri Cola ^{3,7,9}	0,5 l	€ 3,30
Afri Cola ^{3,7,9}	0,3 l	€ 2,50
Afri Cola 25 ^{1,3,7,9}	0,2 l	€ 2,30
Afri Cola ohne Zucker ^{3,6,7,9,10}	0,5 l	€ 3,30
Afri Cola ohne Zucker ^{3,6,7,9,10}	0,3 l	€ 2,50
Bluna Orange ^{1,3,7} , Bluna Mix Cola Orange ^{1,3,7,9} , Bluna Zitrone ³	0,5 l	€ 3,30
Bluna Orange ^{1,3,7} , Bluna Mix Cola Orange ^{1,3,7,9} , Bluna Zitrone ³	0,3 l	€ 2,50
Apfelsaftschorle ³ / Johannisbeerschorle ³	0,5 l	€ 3,30
Apfelsaftschorle ³ / Johannisbeerschorle ³	0,3 l	€ 2,50
Tonic Water ⁸	0,2 l	€ 2,80
Bitter Lemon ⁸	0,2 l	€ 2,80

Unser Leitungswasser stammt aus dem Waginger Leitungssystem mit einer Quelle am Waldrand, nur wenige 100 Meter von hier entfernt. Manche Gäste bevorzugen dieses Wasser. Wir berechnen Ihnen deshalb nur eine Pauschale für unsere Unkosten:

Leitungswasser	0,5 l	€ 1,00
----------------------	-------	--------

Säfte der Kelterei Greimel aus Laufen

Apfelsaft, naturtrüb	0,2 l	€ 2,60
Orangensaft	0,2 l	€ 2,60
Traubensaft rot	0,2 l	€ 2,60
Johannisbeer-, Kirschnektar	0,2 l	€ 2,60
Diese Säfte, sowie Nektare auch als Schorle	0,5 l	€ 3,40
Diese Säfte, sowie Nektare auch als Schorle	0,3 l	€ 2,80

Wein als Begleiter ...

Die Weissweine

Müller Thurgau Kabinett lieblich Weingut Julius Zotz, Baden / Deutschland	12	0,2 l	€ 4,10
Grüner Veltliner Landwein trocken Hofbauer-Schmidt, Hohenwarth / Österreich	12	0,2 l	€ 4,10
Pinot Grigio IGP trocken Azienda Agricola Corte Moschina, Veneto / Italien	12	0,2 l	€ 4,20
N°1 Riesling Weingut Nick Köwerich / Mosel	12	0,2 l	€ 4,10

Die Rotweine

Zweigelt Qualitätswein trocken Weingut Sepp Moser, Burgenland / Österreich	12	0,2 l	€ 4,10
Merlot DOC trocken Domain Les Yeuses, Languedoc / Frankreich	12	0,2 l	€ 4,50
Montepulciano DAC trocken Casa Pietrantoni, Abruzzo / Italien	12	0,2 l	€ 4,50

Der Rosé

Ruppertsberger Linsenbusch Portugieser Qualitätswein halbtrocken Weingut Ruppertsberg, Pfalz / Deutschland	12	0,2 l	€ 4,10
Weinschorle mit Grüner Veltliner oder Blauer Zweigelt	12	0,5 l	€ 5,50
Weinschorle mit Grüner Veltliner oder Blauer Zweigelt	12	0,2 l	€ 3,00

Auf Wunsch reichen wir
Ihnen gerne unsere Weinkarte.



Gemischtes

Glas Haussekt Lutter & Wegner	12	0,1 l	€ 3,10
Glas Prosecco	12	0,1 l	€ 3,10
Aperol-Sprizz, Aperol, Pinot Grigio, Schuss Mineralwasser, Orangenscheibe, Eiswürfel	12	0,2 l	€ 4,00
Sekt Aperol mit Orangenscheibe, Eiswürfel	12	0,1 l	€ 3,50
Hugo hausgemachter Hollerblütensirup, Prosecco, Schuss Mineralwasser, Limettenscheibe, frische Minze, Eiswürfel	12	0,2 l	€ 4,20
Hauscocktail nach Jahreszeit	12	0,1 l	€ 4,30
Alkoholfreier Hauscocktail	12	0,1 l	€ 4,10
Campari⁷ Soda	12	4 cl	€ 3,90
Campari⁷ Orange	12	4 cl	€ 4,50
Portwein weiß / rot	12	5 cl	€ 4,20
Sherry dry / medium	12	5 cl	€ 4,60
Martini bianco / dry / rosso	12	5 cl	€ 3,50

Prickelndes aus Deutschland, Italien, Frankreich

Haussekt Lutter & Wegner trocken, Gendarmenmarkt	12	0,75 l	€ 19,00
Prosecco, Vino Frizzante, Terra Serena / Italien	12	0,75 l	€ 19,00
Chremant de Loire brut, Langlois Chateau	12	0,75 l	€ 35,50
Chremant de Loire brut Rosé, Langlois Chateau	12	0,75 l	€ 38,50
Bollinger Spezial Cuvée Brut, Ay / Champagne	12	0,375 l	€ 56,25
Bollinger Spezial Cuvée Brut, Ay / Champagne	12	0,75 l	€ 99,75
Bollinger Rosé, Ay / Champagne	12	0,75 l	€ 125,00
Fürst von Metternich, Cuvée Rosé Sekt trocken	12	0,75 l	€ 26,00
Ayala Brut Cuvée Gastronomique, Champagne	12	0,75 l	€ 97,50
empfohlen von Eckart Witzigmann			

Heiße Getränke

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee oder Hag	€ 2,20
Haferl Kaffee oder Hag	€ 3,10
Espresso	€ 2,10
Doppelter Espresso	€ 3,60
Tasse Cappuccino 7	€ 2,60
Haferl Milchkaffee 7	€ 3,10
Latte Macchiato 7	€ 3,30

Sonstiges Heißes im Haferl 0,2l

Schokolade mit Sahnehäubchen 7	€ 3,10
Kinderpunsch	€ 2,60
Glühwein 12	€ 3,30
Blutorangen Punsch alkoholfrei	€ 3,30
Blutorange Sprizz	€ 4,80
Grog mit echtem Übersee Pott Rum 40% vol	€ 3,60

Feinste Teesorten

Earl Grey Premium, Grüntee Asia Superior, Kräutergarten,
Früchtetee, Hagebutte, Pfefferminze, Kamille,
Rooibos - Vanilla, Lemon Fresch, Vita Orange

je € 2,90

Auf Wunsch gerne mit Zitrone oder Milch 7



Scharfe Sache aus Bayern

Aus dem Rupertiwinkel, Brennerei Noppinger, Teisendorf		2 cl
Apfelbrand mit Naturkräutern	40%	€ 2,20
Obstler	40%	€ 2,20
Zwetschgenbrand	40%	€ 2,20
Birnenbrand	40%	€ 2,20
Mirabellenbrand	40%	€ 2,20
Himbeergeist	40%	€ 2,20

Edelbrände

Holunderbrand	40%	€ 4,80
Williams-Christ-Birnen Brand	40%	€ 4,80
Alte Zwetschge 10 Jahre Eichenfass	40%	€ 4,80
Orangenbrand	40%	€ 4,80

Likör

Williams-Christ-Birnen Likör	26%	€ 2,50
------------------------------------	-----	--------

Enzianbrennerei Grassl, Berchtesgaden

Gebirgsenzian	40%	€ 2,20
---------------------	-----	--------

Brennerei Lantenhammer, Schliersee

Fruchtbrände		2 cl
Waldhimbeeren, Haselnuss, Schlehen, Vogelbeere, Mirabellen, Williams, Rote Williams, Waldbeeren, Sauerkirsch Mirabellen	42 %	€ 4,10

Fruchtliköre

Waldhimbeeren, Schlehen, Williamsbirne, Walnuss, Rosen, Holunderblüten, Williamsbirnen	25%	€ 3,90
--	-----	--------

Deutsche Spezialitäten

Echter Nordhäuser Korn	40%	€ 2,00
Malter Aquavit	40%	€ 2,50
Jubiläums Aquavit	40%	€ 3,00
Linie Aquavit	40%	€ 3,00

Österreichische Spezialitäten

Edles der Schnapsmanufaktur ROCHELT aus Fritzens in Tirol		2 cl
2002er Gravensteiner Apfel	50%	€ 15,00
2002er Wilde Vogelbeere	52%	€ 28,00
2002er Muskattraube	50%	€ 16,00
2004er Pflaume	50%	€ 16,00
2006er Rote Williamsbirne	50%	€ 18,00
2006er Wachauer Marille	50%	€ 19,00
2006er Waldhimbeere	52%	€ 32,00

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
- 5 = mit Phosphat
- 6 = mit Süßungsmittel
- 7 = mit Farbstoff
- 8 = chininhaltig
- 9 = koffeinhaltig
- 10 = enthält eine Phenylalaninquelle
(bei Lebensmittel, die Aspartam enthalten)



Internationale Spezialitäten

2 cl

Wodka Moskovskaya	40%	€ 3,20
Gordon´s Gin	40%	€ 2,50
Bacardi	40%	€ 2,50
Tequila	40%	€ 2,50
Ouzo 12	38%	€ 2,70

Weinbrand & Cognac

2 cl

Asbach Uralt	40%	€ 2,50
Vecchia Romagna „10 Anni“	40%	€ 4,00
Fine Calvados Pays d´Auge	40%	€ 4,50
Remy Martin V.S.O.P.	40%	€ 4,50
Hine Rare V.S.O.P.	40%	€ 7,00
Hennessy X.O	40%	€ 28,00

Grappa

2 cl

Grappa Chardonnay	40%	€ 2,00
Grappa Moscato d´Asti	40%	€ 3,50

Was uns sehr am Herzen liegt...

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

Whisky

Fragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal nach dem vielseitigem Whisky-Angebot.

Liköre

2 cl

Amaretto	21%	€ 2,70
Baileys ^{7,9}	17%	€ 2,70
Kahlua Kaffeelikör	20%	€ 2,70
Sambuca	40%	€ 2,70
Asbach Pralinenlikör	15%	€ 2,70

Bitters für Danach

2 cl

Jägermeister	35%	€ 2,50
Ramazzotti	30%	€ 2,50
Averna	32%	€ 2,50
Underberg	44%	€ 2,90
Amaro Fattoria Uccelliera	38%	€ 3,50
Fernet Branca	40%	€ 2,50
Fernet Branca Menta ⁷	37%	€ 2,50

Mischgetränke & Longdrink

Jack Daniel´s - Cola ^{7,9}	4 cl	€ 7,50
Longdrink	4 cl	€ 6,50
Rüscherl	2 cl	€ 3,50

Auf Wiedersehen im

Strand Kurhaus

Wir bieten Ihnen:

Familienfreundliches Wirtshaus am See mit Kinderspielecke	120	Plätze
Kurhausstüberl	80	Plätze
Seestüberl	30	Plätze
Festsaal	450	Plätze
Windgeschützte Terrasse	110	Plätze
Kurhausstüberlterrasse	80	Plätze
Lounge	100	Plätze
Seeterrasse	140	Plätze
Biergarten	200	Plätze
Sky-Sportsbar	60	Plätze



Strand Kurhaus

Sebastian Schuhbeck GmbH & Co. KG

Am See 1 • 83329 Waging am See

Tel. +49 (0) 8681 - 47900 • Fax +49 (0) 8681 - 479055

www.strandkurhaus.de • info@strandkurhaus.de