

APERITIF

Cocktail von pürierten Mangos mit Grenadine und Sekt	6.50 €
Kir / trockener Weißwein mit Cassis-Likör aufgegossen	6.00 €
Kir Royal trockener Sekt mit Cassis Likör und Eiswürfel	6.00 €
Glas Prosecco	4.50 €
Campari mit Soda 9*	5.00 €
Campari mit Orangensaft 9*	6.00 €
Pernod*9 mit Wasser	4.50 €
Cynar*9 mit Eiswürfel und Zitrone	4.50 €
Sherry trocken/medium oder Portwein rot/weiß	5.00 €
Martini bianco mit Zitrone und Eiswürfel	5.00 €

ALKOHOLFREIER APERITIF

Frischer gepresster Orangensaft	4.00 €
Sanbitter rot* 9,2,11 mit Eiswürfel und Tafelwasser aufgespritzt	4.00 €
Erfrischender Cocktail von Fruchtpüree mit Eiswürfel	6.50 €
PIMENTO-Ginger mit Paprika und Ingwer*2,11, Eis, Wasser	5.50 €

APERITIF

Hafenwirt-Cocktail mit Erdbeersekt, Granatapfelsirup, Erdbeeren und Prosecco	6.50 €
Prosecco mit Maracuja, Aperol und Eiswürfel	6.50 €

WELLNESS-GETRÄNK

Chai-Eistee hausgemacht mit Ingwer, Johannisbeere, Eiswürfel	3.90 €
---	--------

WEIN EMPFEHLUNG

2016er Weil das Leben schön ist-Cuveé Franken	0.20l	5.50 €
2014er Cuvée Rot aus der sonnigen Pfalz	0.20l	5.90 €

VORSPEISEN

Rosenberg-Garnelen in Kräuterbutter gebraten mit Baguette	pro Stück	3.50 €
gegrillter Ziegenkäse mit Thymian und braunem Zucker am Salatnesterl dazu Mango-Chutney		11.00 €
HafenWirt-Teller mit spanischem Serrano Schinken, italienischer Coppa Schinken, Salami Milano, marinierter Feta und Antipasti-Gemüse		14.00 €

SUPPE

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Leberspätzle, Gemüsestreifen	4.00 €	kl. Portion
Tomatencremesuppe mit Fetawürfel	4.50 €	4.00 €
Fischsuppe „HafenWirt“ mit Knoblauchbaguette	7.00 €	6.50 €

FISCHGERICHTE VON INTERNATIONALEN UND REGIONALEN FISCHEN

kl. Portion

Ischler Welsfilet gebacken an Kartoffel-Gurkensalat dazu Sauce Remoulade	14.00 €	
Matjesfilet von der Chiemseerenke in Apfel-Joghurtsoße mit roten Zwiebeln und Kräuterkartoffeln	16.00 €	14.00 €
Calamari vom Grill mit Kräuterbutter gebraten an Sommersalaten mit Tzatziki und Baguette	16.00 €	
Zander-und Lachsforellenfilet vom Grill mit jungem Lauchgemüse dazu Kartoffelpüree mit Butterbrösel	18.00 €	16.00 €
Meeresrauschen Rosenberg-Garnelen vom Grill mit Linguine in leichtem Riesling-Schaum mit Lauchzwiebeln und Tomaten dazu Parmesan	19.00 €	
Chiemsee-Renkenfilets auf Blattspinat mit Tomaten-Butter dazu Kräuterkartoffeln	21.00 €	18.00 €

HAUPTGERICHTE

		Kleine Portion
Spaghetti „Bolognese“ mit Parmesan und Salatteller	10.50 €	
Hafenwirschnitzel mit Senf und Meerrettich bestrichen in der Brezenpanade gebacken dazu Bratkartoffeln	12.50 €	
Rotes Thai Curry (scharf) von der Hähnchenbrust in fruchtiger Gemüsesoße dazu Basmati Reis	15.00 €	
Schweineschnitzel „Wiener Art“ von der Lende dazu Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Salatteller	17.00 €	14.00 €
Vitello Tonnato dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-Creme, Kapern und rote Zwiebelwürfel dazu Baguette	17.00 €	13.00 €
Schweinelenochen vom Grill mit Waldpilzrahm dazu Broccoli-Röschen und Butterspätzle	18.00 €	16.00 €

VEGETARISCHE GERICHTE

kl. Portion

hausgemachte Topfenknödel 7.50 €
an Zwetschgenkompott mit Zimt-Zuckerbrösel

Lunette Tartufo 13.00 €
Nudeln mit feiner Trüffel­füllung in Riesling-Soße
mit Lauchzwiebeln, Cocktailtomaten und Broccoli, Parmesan

Vegi-Burger 13.00 €
mit Grillgemüse gefüllt, Champignons, Peperoni und Parmesan

SALATVARIATIONEN

kl. Portion

gemischter Salatteller 4.00 €
mit Hausdressing

großer gemischter Salatteller 8.00 €
mit Hausdressing und Antipasti Gemüse

Salatvariation mit Hausdressing

und vegetarischen Frühlingsröllchen 14.00 € 12.00 €

und in Brezenpanade gebackenen
Hähnchenbrustfilets 15.50 € 13.50 €

und gebratenen Fischfilets 17.00 € 15.00 €

dazu reichen wir Baguette und Dip

ZUM NACHTISCH EMPFEHLEN WIR

Espresso mit zwei Trüffel-Pralinen und Sahnetupfer	5.50 €
Feines Mascarpone-Nektarinen-Eis mit Eierlikör und Sahnetupfer	3.50 €
Panna-Cotta mit Fruchtsoße und Sahnetupfer	5.00 €
Rote Beeren-Grütze mit Walnuss-Eis und Sahnetupfer	5.50 €
Geeister Cappuccino mit Amarenakirschen und Sahnetupfer	6.50 €
Duo vom Sorbet Cassis und Zitrone mit Erdbeeren und Prosecco (auch alkoholfreier Sekt)	6.50 €
Schokoladentörtchen mit warmen Kern an Ingwer-Gewürzkirschen, Walnuss-Eis und Sahnetupfer	9.50 €

DIGESTIF

Grappa NONINO Riserva 8 Jahre alt	2 cl	8.50 €
MEZAN X.O. extra alter Jamaica Rum	2 cl	5.50 €

UNSERE KÜCHENCHEF EMPFEHLUNG

Geschnetzeltes Schweinefilet in Pfefferrahmsoße

mit Cocktailtomaten, Lauchzwiebeln
dazu Kartoffelpüree mit Butterbrösel

19.00 €

Kleine Portion

17.00 €

Bayrische Rinderlende vom Grill

mit würziger Marinade serviert
auf Pfannengemüse
dazu Kräuterbutter, Dip und Twister-Kartoffeln

22.00 €

T-bone Steak 700gr vom Grill Porterhouse

mit zweierlei Dip, Kräuterbutter
dazu Twister-Kartoffeln und Salatteller

25.00 €

BROTZEITEN

Gulaschsuppe in der Terrine mit Brot	6.50 €
2 Paar Wiener Würstel mit Senf und Brot	6.00 €
2 Stück Weißwürste mit Senf und Brot	6.50 €
3 Stück Debreziner auf Sauerkaut und Brot	7.00 €
Currywurst in hausgemachter Soße mit Pommes frites	8.00 €
Bayrischer Wurstsalat mit Zwiebelringen, Essiggurken und Brot	6.50 €
Schweizer Wurstsalat mit Käse, Essiggurken, Zwiebelringen	8.00 €
Camembert gebacken an Salatgarnitur und Preiselbeeren	8.00 €
Brot mit gekochtem Schinken Essiggurken, Salatgarnitur	8.00 €
Brot mit rohem Schinken, Essiggurken, Salatgarnitur	8.90 €
Brot mit Emmentaler, Brie, Balkanwürfel	9.00 €
Hausgemachte Schweinsbratensülze mit Zwiebelringen, Kräuterremoulade, Röstkartoffeln	9.50 €
Brot mit mildem Räucherlachs belegt Zwiebelringen, Meerrettich und Kapernäpfel	14.00 €

FRÜHSTÜCK

Kleines Frühstück Haferl Kaffee, 1 Semmel, Butter, Marmelade	5.70 €
Seglerfrühstück Haferl Kaffee, 3 Semmeln, Butter, Marmelade, Schinken, Käse	10.50 €
Schlemmerfrühstück Glas Prosecco, Glas Orangensaft, 1 warmes Getränk, Semmelkorb, gekochtes Ei, Butter, Marmelade, Honig, Nutella, Schinken, Käse, Räucherlachs und Sahnemeerrettich, Joghurt, Müsli mit Milch, frisches Obst	13.90 €

FRÜHSTÜCK EXTRAS

Orangensaft frisch gepresst	0.20 l	4.00 €
Breze und Butter		2.00 €
Gekochtes Ei		1.00 €
2 Spiegeleier mit gekochtem, gebratenem Schinken, Brot		6.00 €
3 Rühreier wahlweise mit Feta, Kirschtomaten, Brot oder mit gekochten, gebratenen Schinkenwürfeln, Brot		6.00 €
Frischer Obstsalat		4.00 €
Portion Butter 20g		1.10 €
Portion Marmelade, Honig, Nutella		0.90 €
Knuspermüsli mit Waldfrüchten und Milch extra		4.00 €
Portion milder Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Butter, Brot		7.00 €