

## 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 <sup>9*</sup>	5.00 €
Campari mit Orangensaft <sup>9*</sup>	6.00 €
Pernod* <sup>9</sup> mit Wasser	4.50 €
Cynar* <sup>9</sup> 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* <sup>9,2,11</sup> mit Eiswürfel und Tafelwasser aufgespritzt	4.00 €
Erfrischender Cocktail von Fruchtpüree mit Eiswürfel	6.50 €
PIMENTO-Ginger mit Paprika und Ingwer* <sup>2,11</sup> , Eis, Wasser	5.50 €

## APERITIF

Hafenwirt-Cocktail Mit ROSAMUND Sekt, Pfirsichlikör und Eiswürfel	6.50 €
Gin Tonic oder Lemon mit Eiswürfel und Zitrone	6.50 €
Prosecco mit Martini, Zitrone und Eiswürfel	6.50 €

## WEIN EMPFEHLUNG

2016er Weil das Leben schön ist-Cuveé Franken	0.20l	5.50 €
---	-------	--------

## VORSPEISEN

Rosenberg-Garnele vom Grill mit Kräuterbutter gebraten	pro Stück	3.50 €
gegrillter Ziegenkäse mit Thymian und braunem Zucker am Salatnesterl dazu Mango-Chutney		11.00 €
Seebrucker Wilderer-Schmankerl Rehschinken, Hirschboxerl, Wildschweinschinken und Entenleberterrinen am Salatnester dazu Preiselbeersahne		13.00 €

## SUPPE

Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl und Gemüse	4.00 €	kl. Portion
Cremesuppe vom Hokaidokürbis mit Gewürz-Croutons und Kernöl	4.50 €	4.00 €
Fischsuppe „HafenWirt“ mit Knoblauchbaguette	7.00 €	6.50 €

# FISCHGERICHTE VON INTERNATIONALEN UND REGIONALEN FISCHEN

kl. Portion

Calamari vom Grill mit Kräuterbutter gebraten an Sommersalaten mit Tzatziki und Baguette	16.00 €	
Zanderfilet vom Grill an frischem Rahm-Wirsinggemüse dazu Kartoffelpüree mit Butterbrösel	18.50 €	16.50 €
Meeresrauschen Rosenberg-Garnelen vom Grill mit Linguine in leichtem Riesling-Schaum mit Lauchzwiebeln und Tomaten dazu Parmesan	19.50 €	
Herbst-Salatvariation mit gegrillten Rosenberggarnelen, Antipasti Gemüse und gegrilltem Kürbis, Chili-Dip und Baguette	20.00 €	
Chiemsee-Renkenfilets auf Blattspinat dazu Kräuterkartoffeln und leichter Hummersoße extra im Glas	21.00 €	18.00 €

# HAUPTGERICHTE

		Kleine Portion
hausgemachtes Lüngerl mit Kartoffelknödel	7.50 €	
Thai-Puten-Geschnetzeltes in scharfer Gemüsesoße dazu Basmati-Reis	13.50 €	
Schweineschnitzel „Wiener Art“ von der Lende dazu Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Salatteller	17.00 €	14.00 €
Schweinefilet geschnetzelt mit Gemüse in Estragon-Weißweinsauce dazu Broccoli und Williams-Kartoffeln	18.00 €	16.00 €
Bayrisches Rinderlendensteak vom Grill auf Pfannengemüse dazu Kräuterbutter, Dip und Bratkartoffeln	22.00 €	
Erde und Wasser Bayrisches Rinderfilet und Rosenberggarnelen auf Gemüse vom Grill dazu Pfeffersauce im Glas und Kürbis-Risotto	24.00 €	

# VEGETARISCHE GERICHTE

kl. Portion

cremiger Risotto mit gebratenen Hokaidokürbis,  
Kirschtomaten, Kernöl und Parmesanspänen 13.00 €

Gemüse-Pfanderl 13.00 €  
von buntem Marktgemüsen, Champignons und Kartoffelgnocci  
in Kräuterbutter mit Parmesanspänen

Farfalle al Salmone 17.00 €  
mit norwegischem Lachswürfeln,  
Tomaten, Lauch und Kräutern  
in leichtem Riesling-Rahm 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 Mango-Sorbet mit Fruchtmark und Sahnetupfer	3.50 €
Panna-Cotta mit Fruchtsoße und Sahnetupfer	5.00 €
geeister Cappuccino mit Amarenakirschen und Sahnetupfer	6.50 €
Duo vom Sorbet Cassis und Zitrone mit Früchten und Prosecco (auch alkoholfreier Sekt)	6.50 €
Palatschinken mit Walnuss-Eis, Honig-Banane und Sahnetupfer	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

## Weinempfehlung

### **2016er Grüner Veltliner Smaragd**

Weingut Rudi Pichler, Ried Kollmütz-Österreich

0.2 6.50 €

### **2015er Barbera d'Alba**

Barolo-Italien

0.2 7.00 €

\*\*\*

## **Hafen-Burger**

mit marinierten Rinderlendenstreifen,  
Salat, Tomate, Zwiebeln, Käse  
und Burger-Dip dazu Pommes frites

18.00 €

\*\*\*

## **Schweinefilet und Schweinelendchen gebraten**

auf Waldpilzrahm

dazu hausgemachte Spätzle

und Salatteller

18.00 €

Kleine Portion

16.00 €

\*\*\*

## **Kaninchenfilet vom Grill**

auf fruchtiger Kirsch-Ingwersoße

dazu Brokkoli-Röschen

und Kartoffelpüree mit Butterbrösel

21.00 €

Kleine Portion

18.00 €

# 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 6.00 €  
Haferl Kaffee, 1 Semmel, Butter, Marmelade

Seglerfrühstück 10.50 €  
Haferl Kaffee, 3 Semmeln, Butter, Marmelade, Schinken, Käse

Schlemmerfrühstück 14.00 €  
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

# FRÜHSTÜCK EXTRAS

Orangensaft frisch gepresst 0.20 l 4.00 €

Breze und Butter 2.00 €

Gekochtes Ei 1.00 €

2 Spiegeleier 6.00 €  
mit gekochtem, gebratenem Schinken, Brot

3 Rühreier wahlweise 6.00 €  
mit Feta, Kirschtomaten, Brot  
oder  
mit gekochten, gebratenen Schinkenwürfeln, Brot

Frischer Obstsalat 4.00 €

Portion Butter 20g 1.00 €

Portion Marmelade, Honig, Nutella 1.00 €

Knuspermüsli mit Waldfrüchten und Milch extra 4.00 €

Portion milder Räucherlachs 7.00 €  
mit Sahnemeerrettich, Butter, Brot