

Augustiner in Berg



SPEISEN



Dreierlei vorweg zum Teilen
Oliven, Edamame und Obazda

8,90 €

SUPPEN & VORSPEISEN

Tafelspitzbrühe mit Markklößchen

Pfannkuchenstreifen und Gemüse

8,90 €

Fischsuppe à la Strandhotel

klein 16,90 €

groß 22,90 €

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Rucola, gehobelten Grana Padano
und gerösteten Pinienkernen

19,90 €

Burrata Caprese

mit Kirschtomaten, Basilikum und Balsamicoglacée

17,90 €

Salat Strandhotel mit Avocado

Cashewkernen und gebratenen Hühnchenstreifen

18,90 €

Caesar Salat mit Grana Padano

Croutons und gebratenen Hühnchenstreifen

18,90 €

Flammkuchen Elsässer Art

mit Crème Fraîche, Speck und Zwiebeln oder vegetarisch

15,90 €

VEGETARISCH & VEGAN

Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln

und kleinem Salat

17,90 €

Rote Linsen Daal

mit kleinem Gemüse, Ingwer und Basmatireis

18,90 €

Pasta des Tages

(fragen Sie unseren Service)

17,90 €

FISCH & FLEISCH

Ofenfrischer Schweinekrusten-

braten in Dunkelbiersauce

mit Kartoffelknödel und Krautsalat

klein 13,90 €

groß 17,90 €

Wiener Schnitzel von der Kalbsoberschale

mit lauwarmen Kartoffel-Specksalat und Preiselbeeren

klein 23,90 €

groß 29,90 €

Rosa gebratenes Rumpsteak (200 Gramm)

vom heimischen Rind mit Kalbsjus und saisonaler
Tagesbeilage (unser Service berät Sie dabei gerne)

32,90 €

Würstelteller Strandhotel Berg

mit Käsekrainer, Kartoffelbratwurst,
Kartoffel-Gurkensalat und Senf

17,90 €

Gebackenes Filet vom Rotbarsch

auf lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat und
hausgemachter Sauce Remoulade

22,90 €

Saiblings Filet vom Grill

mit saisonalem Gartengemüse und Petersilienkartoffeln

25,90 €

Starnberger See Renkenfilet vom Grill

mit saisonalem Gartengemüse und Petersilienkartoffeln

26,90 €

Auf der Haut gegrilltes schottisches Lachsfilet

mit saisonalem Gartengemüse und Petersilienkartoffeln

26,90 €

DESSERT

Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillecremeeis

9,90 €

Dreierlei Sorbet mit marinierten
Gartenbeeren und Minze

10,90 €

Portion Sahne

1,90 €

Alle Gerichte sind auch zum Mitnehmen erhältlich.



GETRÄNKE

Augustiner-Bräu Wagner KG besteht seit 1328 und ist mit 690 Jahren Biertradition die älteste Brauerei Münchens. Das Erfolgsrezept ist eigentlich ganz einfach: Qualität als oberstes Gebot. Hier wird von der Rohstoffauswahl über die Malzherstellung bis hin zum Brauprozess seit jeher kompromisslos nach höchsten Maßstäben gearbeitet.



BIER

Augustiner Lager Hell vom Fass 0,5 l	4,60 €
Augustiner Edelstoff 0,5 l	4,80 €
Augustiner Dunkel 0,5 l	4,80 €
Augustiner Pils 0,33 l	4,80 €
Augustiner Weißbier 0,5 l	4,80 €
König Ludwig Weißbier leicht 0,5 l	4,80 €
König Ludwig Weißbier alkoholfrei 0,5 l	4,80 €
König Ludwig Weißbier dunkel 0,5 l	4,80 €

SÄFTE

Apfelschorle 0,4 l	4,90 €
Johannisbeerschorle 0,4 l	4,90 €
Hollerschorle 0,4 l	4,90 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Adelholzener Classic 0,75 l	7,20 €
Adelholzener Naturell 0,75 l	7,20 €
Tafelwasser 0,5 l	3,90 €
Coca Cola 0,33 l	4,60 €
Cola-Mix 0,5 l	4,40 €
Fanta 0,33 l	4,60 €
Almdudler 0,35 l	4,20 €

KAFFEE- UND TEESPEZIALITÄTEN

Espresso	3,30 €
Doppelter Espresso	4,90 €
Kaffee Crema	4,00 €
Cappuccino	4,90 €
Latte Macchiato	5,30 €
Milchkaffee	4,90 €
Tasse Tee (verschiedene Sorten)	3,90 €

APERITIF

Aperol Spritz	9,60 €
Gin Tonic	12,90 €
Negroni	12,90 €

Einmal im Monat von Oktober bis Mai bieten wir sonntags im Strandhotel Berg ein ausgewogenes Brunch-Buffet für alle, die ihren Sonntagmorgen gemütlich mit Blick auf den Starnberger See beginnen möchten.

Unser **Sonntagsbrunch** findet von 10 Uhr bis 14 Uhr statt. Teilnahme ist nur mit Reservierung möglich.

Unter info@strandhotel-berg.de können Sie reservieren und alle weiteren Informationen erhalten.

Die Allergenübersicht erhalten Sie bei unserem Servicepersonal.





WEINE

WEISSWEIN

	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Nautilus Sauvignon blanc Marlborough trocken	6,90 €	10,90 €	39,90 €
Ottella Lugana Peschiera del Garda trocken	6,90 €	10,90 €	39,90 €
Valkenberg Grauburgunder Rheinhessen trocken	5,10 €	10,90 €	29,90 €
Rudi Pichler Grüner Veltliner - Federspiel Wachau / Österreich trocken	6,90 €	10,90 €	39,90 €
Alain Guenau Sancerre la Guiberte Loire trocken	9,90 €	13,90 €	59,90 €

ROSÉWEIN

By Ott Cuvée Côte de Provence trocken	6,90 €	10,90 €	39,90 €	1,5 l	79,90 €
Fleur de Mer Cuvée Côte de Provence trocken	5,10 €	10,90 €	29,90 €		

ROTWEIN

Larinum Primitivo Apulien trocken	5,10 €	10,90 €	29,90 €		
La Granja Tempranillo Castilla y León trocken	6,90 €	10,90 €	36,90 €		
Château-de-Pez Cuvée Saint-Estèphe trocken	13,90 €	15,90 €	79,90 €	1,5 l	120,00 €

DIGESTIF

Marille	4,90 €
Williams Birne	4,90 €
Grappa	6,90 €
Ramazotti	4,90 €
Averna	4,90 €

UNSERE LIEFERANTEN

FLEISCH VON MAPO

MAPO Fleisch ist der stolze Lieferant des Strandhotels Berg und steht für höchste Qualität und exquisiten Geschmack. Die Rinder stammen ausschließlich aus der Heimatregion, was nicht nur die Qualität des Fleisches sicherstellt, sondern auch die Unterstützung der ansässigen Betriebe fördert. Die Zusammenarbeit mit MAPO Fleisch gewährleistet somit nicht nur ein kulinarisches Erlebnis höchster Güte, sondern auch einen Beitrag zur lokalen Gemeinschaft und zur nachhaltigen Landwirtschaft. Hier vereinen sich 100% Qualität, 100% Geschmack und 100% regionale Verantwortung zu einem einzigartigen Genusserlebnis.

KAFFEE VON LAVAZZA TOP KAFFEERÖSTER EUROPAS

Lavazza wurde 1895 in Turin von Luigi Lavazza gegründet. Zunächst wurde Kaffee in einem kleinen Einzelhandelsgeschäft geröstet und verkauft. Sein Enkel Emilio (1932–2010) baute das Unternehmen zu einem der großen Kaffeekonzerne Italiens aus. Heute ist Lavazza vor allem für Espresso-Kaffee bekannt und exportiert weltweit. Die Lavazza S.p.A. ist noch heute in vierter Generation in Familienbesitz. Lavazza hat in den letzten Jahren auch mit der Eröffnung eigener Kaffeehäuser vorwiegend in italienischen Großstädten und an Autobahn-Raststätten begonnen und kommt nun vereinzelt auch nach Deutschland. Anlässlich der European Coffee-Awards im Rahmen des Europäischen Kaffee-Symposiums in Barcelona wurde Lavazza als bester europäischer Kaffeeröster ausgezeichnet.

BACKWAREN VON HÖFLINGER

Als Sohn einer alteingesessenen Münchner Bäckerfamilie hat Franz Höflinger die Leidenschaft für Brot, Brezen und feinste Backwaren in die Wiege gelegt bekommen. Sein Versprechen gilt der handwerklichen Backkunst und dem bayerischen Backhandwerk.

