



# *Strandhotel Berg*



# Speisen



ZUM TEILEN VORWEG, um den ersten Hunger bei lebhafter Terrassenstimmung zu überbrücken, empfehlen wir:

Edamame mit Meersalzflocken	5,50 €
Gemischte Oliven	7,50 €

## VORSPEISEN

kleiner gemischer Marktsalat	6,50 €
Gurkenkaltschale	7,50 €
Fischsuppe a à la Strandhotel	14,50/ 19,50 €
geräucherte Forelle auf Kartoffelrösti dazu Feldsalat   Meerrettich   Senf-Dill-Soße	18,50 €
Burrata Caprese Kirschtomate   Rucola	15,50 €
Flammkuchen Elsässer Art Zwiebel   Speck   Crème Fraiche	14,50 €
Flammkuchen „Vegi“ Saisonal	14,50 €
Rindercarpaccio Rucola und Parmesan	18,50 €
Gemischtes Brotzeitbrettl	14,50 €

## VON DER WIESE

Krustenschweinebraten Knödel   Krautsalat	13,50/ 17,50 €
Wiener Schnitzel aus der Oberschale Bratkartoffeln   Preiselbeeren	23,00/ 29,50 €
1/2 Ente mit Blaukraut und Kartoffelknödel	28,50 €
1/4 Ente mit Blaukraut und Kartoffelknödel	23,50 €
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet aus der Region auf Grillgemüse	18,50 €
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Bohnen	28,50 €

Einmal im Monat von Oktober bis Mai bieten wir sonntags im Strandhotel Berg ein ausgewogenes Brunch-Bufferet 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](mailto:info@strandhotel-berg.de) können Sie reservieren und alle weiteren Informationen erhalten.

## AUS DEM WASSER

Saibling aus Österreich mit Kartoffelpüree und Blattspinat	23,50 €
Renkenfilet mit Petersilien Kartoffeln   Saisongemüse und Mandelbutter	22,50 €
Doraden Filet mit Rosamarinkartoffeln und Mediterranem Gemüse	24,00 €
Backfisch mit Kartoffel-Gurken Salat und hausgemachter Remoulade	20,50 €
Pasta mit Garnelen in Weißwein-Tomaten-Sauce	21,50 €

## VEGETARISCH

Allgäuer Käsespätzle mit kleinem Salat mit Zwiebelvariation	17,50 €
Rotelinsen Daal mit Reis und Gemüse	15,50 €
Penne Arrabiata	15,50 €

## SALAT

Ziegenkäse	15,50 €
Salat Strandhotel (Huhn und Avocado)	16,50 €
Cesar Salat mit Huhn	18,50 €
Salat mit Garnelen	19,50 €

## DESSERT

3 Apfelkücherl mit Vanillesoße	10,50 €
Panna Cotta mit marinierten Beeren	8,50 €
Selection affinierter Käse Svon Maitre Fromagers Günther Abt Vom Maitre Fromagers Günther Abt	16,50 €

# Getränke

## Augustiner Bräu München

Die 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	4,50 €
Augustiner Edelstoff	0,5 l	4,50 €
Augustiner Dunkel	0,5 l	4,50 €
Augustiner alkoholfrei	0,5 l	4,50 €
Augustiner Pils	0,33 l	3,90 €
Augustiner Weissbier	0,5 l	4,70 €
König Ludwig Weissbier <small>leicht</small>	0,5 l	4,70 €
König Ludwig Weissbier <small>alkfrei</small>	0,5 l	4,70 €
König Ludwig Weissbier <small>dunkel</small>	0,5 l	4,70 €

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola * ***	0,33 l	4,20 €
Cola Mix * ***	0,5 l	4,20 €
Fanta * ***	0,33 l	4,20 €
Almdudler	0,33 l	4,20 €

Adelholzener		
Classic / Naturell	0,75 l	7,50 €
Tafelwasser Sprudel	0,25 l	3,20 €
	0,5 l	4,20 €

### SÄFTE & SCHORLEN

Apfel Schorle	0,5 l	4,50 €
Maracuja Schorle	0,5 l	4,50 €
Johannisbeere Schorle	0,5 l	4,50 €
Rhabarber Schorle	0,5 l	4,50 €

### SPRITZ / APERITIV

Aperol Spritz		8,90 €
Campari Spritz		8,90 €
Granatapfel Spritz		8,90 €
Tagesspritz		8,90 €
Negroni		10,00 €
Gin Tonic		11,50 €

### PERLEN OFFEN

Crémant de Loire Brut	0,1 l	8,00 €
Crémant de Loire Rose	0,1 l	10,00 €

### KAFFEE

Espresso		3,10 €
Doppelter Espresso		4,90 €
Cappuccino		4,20 €
Latte Macchiato		4,80 €
Kaffee		4,00 €
Milchkaffee		4,80 €

### DIGESTIF

Marille	2 cl	3,50 €
Willi	2 cl	3,50 €
Grappa	2 cl	4,50 €
Ramazotti	2 cl	3,50 €
Averna	2 cl	3,50 €
Frangelico	2 cl	4,50 €

Um keine Neuigkeiten zu verpassen, abonnieren Sie den Newsletter über unsere Website [www.strandhotel-berg.de](http://www.strandhotel-berg.de) oder folgen Sie uns auf Instagram....

# Weine

## OFFENE WEINE

### WEISS

Strandhotel  
Grüner Veltliner

0,1 l 0,2 l  
4,50 € 7,90 €

Grauburgunder  
Sonnenhof 2022

6,90 € 10,50 €

Riesling  
Schmitges 2022

6,90 € 10,50 €

Lugana  
Zenegaglia 2022

6,90 € 10,50 €

Weißburgunder  
Maximin Grünhaus 2022

6,90 € 10,50 €

Sauvignon Blanc  
La Sberica 2021

6,90 € 10,50 €

Schloss Riesling Kabinett  
Maximin Grünhaus, Mosel, Deutschland, 2022

7,50 € 12,50 €

### ROT

Zweigelt  
Semmler 2021

6,90 € 10,50 €

Merlot  
Breganze 2021

6,90 € 10,50 €

La Granja  
Tempranillo 2019

6,90 € 10,50 €

Primitivo  
Larinum 2022

6,90 € 10,50 €

### ROSÉ

Strandhotel  
Zweigelt 2021

6,90 € 10,50 €

Fleur de Mer  
2022

6,90 € 10,50 €

## CHAMPAGNER

Roederer

95,00 €

Laurent-Perrier Brut

95,00 €

Laurent-Perrier Rose

110,00 €

Laurent-Perrier Blanc de Blancs

120,00 €

## FLASCHENWEINE

### WEISS

Grüner Veltliner  
Strandhotel Berg, 2021

29,00 €

Chardonnay DOC  
Alois Lageder, Südtirol, Italien, 2022

31,00 €

Grüner Veltliner Federspiel  
Rudi Pichler, Wachau, Österreich, 2021

34,00 €

Riesling Gelblack  
Schloss Johannisberg, Rheingau, Deutschland, 2021

35,00 €

Sauvignon Blanc  
Nautilus, Marlborough Neuseeland, 2023

36,00 €

Sancerre La Guiberte  
Alain Guenau, Loire, Frankreich, 2021

49,00 €

Pouilly-Fuisse  
Chateau-Fuisse, Burgund, Frankreich, 2020

75,00 €

### ROSÉWEIN

Zweigelt  
Strandhotel Berg, 2021

29,00 €

Fleur de Mer  
Saint Tropez, Frankreich, 2022

35,00 €

By OTT  
Côtes de Provence, Frankreich 2022

0,75l 39,50 €

1,5l 79,00 €

### ROTWEIN

Cotes du Rhone Plan de Dieu  
Rhône Thal, Frankreich

36,00 €

Lagrein DOC  
Alois Lageder, Südtirol, 2020

41,00 €

Langhe Nebbiolo Marghe  
Damilano, Piemont, Italien, 2021

50,00 €

Bodenheim Spätburgunder  
Kühling-Gillot, Rheinhessen, Deutschland, 2019

53,00 €

Chateauneuf-du-Pape  
Chateau la Nerthe, Frankreich, 2017

79,00 €

Chateau de Pez  
Saint Estephe, 2017

79,00 €

# FEIERN BEI UNS IM STRANDHOTEL

Einen Grund zum Feiern findet sich immer. Den passenden Ort für Ihre Veranstaltung bieten wir Ihnen hier im Strandhotel Berg, direkt am Ostufer des Starnberger Sees.

Ob Tagung, Hochzeit, Taufe oder Jubiläum, wir begleiten Sie auf dem Weg zu Ihrer unvergesslichen Feier, sodass Sie und Ihre Gäste einzigartige Momente gemeinsam erleben können. Im Sommer empfangen wir Sie auf unserer Seeterrasse und in unseren Stuben. Insgesamt bieten wir Ihnen Platz für 120 Personen.



Wir stehen Ihnen selbstverständlich mit einem individuell auf Sie abgestimmten Rundumpaket zur Seite. Wir unterstützen Sie von der Planung bis zur reibungslosen Umsetzung Ihrer Feier. Genießen Sie und Ihre Gäste unser Haus zu jedem Anlass.

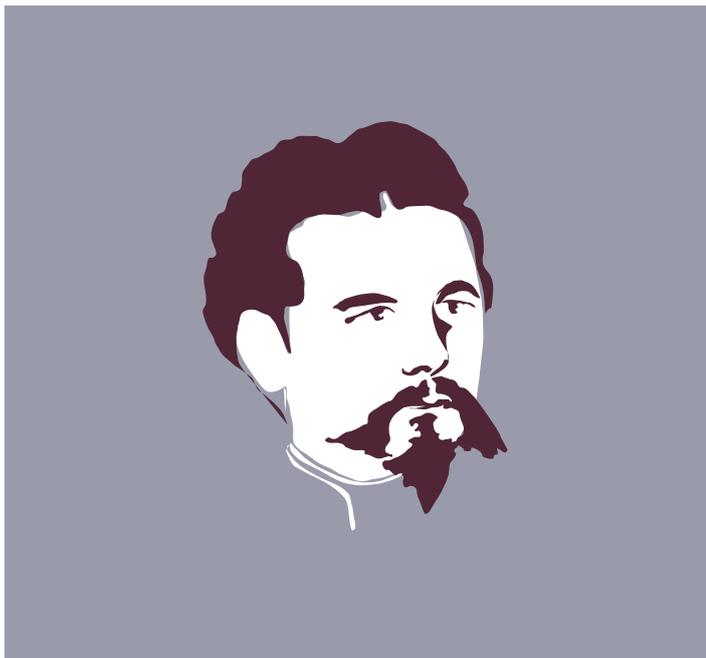


## KUNST IN UNSEREN ZIMMERN

Tauchen Sie in die Welt der Kunst ein, die unsere Zimmer schmückt – und wenn Ihnen ein Kunstwerk besonders ins Auge sticht, steht Ihnen der Weg offen, es zu erwerben. Erkundigen Sie sich einfach an der Rezeption nach den Preisen oder nehmen Sie direkt Kontakt mit dem Künstler Thomas Neumann auf. Sie erreichen ihn persönlich per E-Mail unter [t.neumann@alpinekunst.de](mailto:t.neumann@alpinekunst.de) oder telefonisch unter 01728506974. Kunstgenuss und -erwerb liegen hier direkt in Ihren Händen.

## WIR FREUEN UNS AUF IHRE ANFRAGE

Strandhotel Berg | Seestraße 17 | 82335 Berg  
Tel.: 08151/ 959 147 0 | Mail: [info@strandhotel-berg.de](mailto:info@strandhotel-berg.de)  
[www.strandhotel-berg.de](http://www.strandhotel-berg.de)



## KÖNIG LUDWIG II. UND DER STARNBERGER SEE

Der als Märchenkönig bekannte Monarch verbrachte viele erholsame Tage am Starnberger See. Nachdem er im Jahr 1886 für geisteskrank erklärt worden war und somit entmündigt wurde, war der König gezwungen sich aus den Regierungsgeschäften zurückzuziehen. Zusammen mit seinem Leibarzt Dr. Bernhard von Gudden brach König Ludwig II am 13. Juni 1886 zu einem Spaziergang in der Nähe des kleinen Königsschlusses und der bekannten Votivkapelle auf. Am selben Abend wurden beide tot im See aufgefunden. Die Umstände seines Todes sind bis heute ungeklärt, doch die Liebe zur Kunst des Märchenkönig lebt in seinen Schlössern bis heute weiter.

**WARMER KÜCHE  
TÄGLICH VON  
12 UHR - 21 UHR**

ENGLISH MENU, PLEASE SCAN HERE...

## 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 Espressokaffee 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.

### OBST UND GEMÜSE VON GUTEKUNST

Seit 1946 steht Gutekunst Obst und Gemüse in der Region Starnberg, München, Garmisch und Landsberg für Frische und Qualität.

Inzwischen führen Myriam und Ingo Gutekunst Böhner gemeinsam in der dritten Generation den Obst und Gemüse Groß- & Einzelhandel Gutekunst – und setzen so auf gewachsene und gute Beziehungen zu Bauern und Produzenten aus der Region und auf das Beste aus der Münchner Großmarkthalle.

Unsere langjährige Erfahrung spricht für sich, denn unser Einkauf erfolgt entweder direkt bei den örtlichen Produzenten oder in der Großmarkthalle bei erfahrenen Lieferanten.

Nur so können wir dank unserer guten Kontakte stets ein Maximum an Frische gewährleisten – und das zu überzeugenden Preisen.

### BACKWAREN VOM 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.