

Strand Kurhaus



Speisenkarte

Herzlich willkommen liebe Gäste

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	1.1/3/7/9	€	3,90
Leberknödelsuppe	1.1/3/7/9	€	4,50
Knoblauchcremesuppe mit Sahnehäubchen und Croutons	1.1/3/7/9	€	4,80

Vorspeisen „Der lustvolle Auftakt“

Hausgemachtes Fladenbrot mit Knoblauch	1.1/9	€	4,50
Zart milder Räucherlachs an Reiberdatschi mit Preiselbeer-Meerrettich und bunter Salatgarnitur	1.1/3/4/7	€	10,80
Gratinierte Weinbergschnecken in Knoblauchbutter, dazu Weißbrot	1.1/14	€	9,50
3 Stück Riesengarnelen in der Schale gebraten, mit Knoblauchsoße, Salatbouquet und Baguette	1.1/3/7/8	€	10,50

Grün und Gesund

Vitalsalat : Blattsalate, Tomaten, Gurken, Radieserl, Karotten, Paprika, Sprossen, geröstete Kürbiskerndl mit Hausdressing oder Balsamicodressing	1.1/3/7/9/10	€	10,50
◆ mit gegrillten Hähnchenbrustfiletstreifen		€	12,50
◆ mit gebackenen Schnitzelsticks		€	12,90
◆ mit gebackenem Fetakäse, Zwiebelringen und Oliven		€	13,50
◆ mit gegrillten Roastbeefstreifen		€	16,80
◆ mit gebratenen Tofustreifen und Himbeerdressing (VEGAN)		€	16,80
◆ mit 5 Stück gegrillten Riesengarnelen		€	19,80

Unser Special zu jedem großen Salat reichen wir Baguette 1.1

Warmer Bratkartoffelsalat mit Fetakäse, Kirschtomaten, Rucola und Kochschinkenstreifen ^{1,2,3}	9/10	€	14,50
Glutenfreies Gebäck auf Wunsch mit 20 Minuten Wartezeit		€	2,00
Ketchup, Mayonnaise, Preiselbeeren, Senf zusätzlich		€	0,30
Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing und Croutons	1.1/3/7/10	€	4,50

Aus Fluss, See & Meer

Seelachsfilet gebacken

mit Remouladensoße und Kartoffel-Gurken-Salat 1.1/3/7/10 € 11,90

Gebirgsforelle „Müllerin Art“ im Ganzen gebraten,

mit Mandelbutter, Petersilienkartoffeln und Blattsalat 1.1/3/4/7/10 € 16,90

„Neptuns“ Grillteller

Zander, Riesengarnelen, Forellenfilet auf Lauchrahm

mit Kirschtomaten und Petersilienkartoffeln 1.1/3/4/7/8 € 21,50

Alles rund um den Fleischgenuss

Kurhausplatte für 2 Personen

Hähnchenbrustfilet, Schweinefilet, Roastbeef auf
Rahmchampignons, Sc. Hollandaise, Kräuterbutter,
allerlei Variationen von der Kartoffel, Buttergemüse,
Grilltomate und gebackene Preiselbeerbirne

1.1/3/7/9 € 42,00

Auch für eine Person möglich € 21,90

Vegetarisch und Fleischlos glücklich

Schwäbische Käsespätzle³ mit Röstzwiebeln 1.1/3/7 € 9,90

Rahmschwammerl mit Semmelknödel 1.1/3/7 € 9,80

Pikante Nudelpfanne „Vegan“

mit frischen Gemüse der Saison, Champignons, Kirschtomaten,
Basilikumpesto und Rucola

€ 10,50

Basilikumlinguini im Proseccosud

mit Garnelen, Cocktailtomaten, Parmesankäse³
und frischem Rucola garniert.....

1.1/3/8 € 17,50



Kurhausklassiker

Schnitzel „Wiener Art“

mit Pommes Frites und gemischten Salat 1.1/3/7/10 € 11,50

Kurhausschnitzel,

gefüllt mit würzigem Preiselbeer-Meerrettich, dazu lauwarmer
Bratkartoffelsalat und Speckbohnen^{1,3}

1.1/3/7/10 € 14,50

Deftiges Almschnitzel natur gebraten,

mit Zwiebeln & Käse³ überbacken, dazu geröstete Specksteifen^{1,3},
Bratkartoffeln und gemischter Salat

1.1/3/7/9/10 € 14,50

Berner Sahneschnitzel

mit Rahmschwammerl,

Käse³ und Sauce Hollandaise überbacken, dazu Kroketten 1.1/3/7 € 14,50

„Waginger Brezenschnitzel“

Schweinerücken mit Meerrettich und Senf mariniert, umhüllt von
knuspriger Brezenpanade, dazu Bratkartoffeln und Speckkrautsalat^{1,3}

1.1/3/7/10 € 14,50

Schweinebraten mit Semmelknödel und Apfelblaukraut 1.1/3/7 € 10,80

Hausgemachter Rahmhackbraten

mit Kartoffelpüree und Speckwirsing^{1,3}

1.1/3/7 € 10,50

Cordon bleu gefüllt mit Schinken^{1,2,3} und Käse³,

dazu Pommes Frites und gemischter Salat

1.1/3/7 € 13,80

Schweineleber natur gebraten in feiner Zwiebelsoße, mit
gefülltem Bratapfel, Kartoffelpüree, Röstzwiebeln und gem. Salat

1.1/3/7/9/10 € 12,10

1/2 knusprig gebratene Bauernente

mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut

1.1/3/7/9 € 14,90

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Chiemgau Ochsen

mit hausgemachten Butterspätzle und Blattsalat

1.1/3/7/9 € 17,90

Rumpsteak „Strindberg“ vom bayerischen Jungbullen

mit überbackener Zwiebelsenfkruste, Grilltomate,


Bratkartoffeln und Blattsalat

1.1/3/7/9/10 € 18,50

In Burgunder geschmortes Hirschragout

mit gebackener Preiselbeerbirne, hausgemachten Butterspätzle
und gemischtem Salat

1.1/3/7/10 € 16,80

 *Das Lieblingsgericht unserer Stammgäste 2016*

Zünftige Brotzeiten

Teufelstoast ^{1,2,3,5} Schweinelende, Kochschinken mit feuriger Paprikasoße und bunter Salatgarnitur	1.1/3/7/9/10	€ 9,60
2 Paar Wiener Würstl ^{1,2,3,4,5} mit Senf und Roggenmischbrot	1.1, 1.2/10/12	€ 6,20
2 Paar Schweinsbratwürstl ^{1,2,3,5} mit Sauerkraut und Bauernbrot	1.1	€ 6,90
Wurstsalat ^{1,2,3,4} „Nach Art des Hauses“ mit Zwieberl, Gurkerl ^{3,6} und Roggenmischbrot	1.1, 1.2/10/12	€ 7,80
mit Emmentalerstreifen ³		€ 8,90
Abgebräunter Leberkas ^{1,2,3,4} mit Spiegelei und Kartoffelsalat	1/3/9	€ 8,90
Currywurst ^{1,2,3,5} mit Pommes Frites	1.1/9/12	€ 7,50
Camembert gebacken mit Preiselbeersahne, frittierter Petersilie und Toast	1.1/3/7	€ 8,90
2 Stück Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat.....	1.1/3/9/10	€ 7,80
Port. Tellergulasch mit Bauernbrot	1.1/9	€ 8,50
Fragen Sie bitte auch nach glutenfreien Gebäck - Wartezeit 20 min.		€ 2,00

Die Verführung zum süßen Augenblick

Ofenfrischer Kaiserschmarrn mit Rosinen, gerösteten Mandeln, Apfelmus oder Zwetschgenröster	1.1/3/7	€ 10,90
Eismarillenknödel auf Fruchtmusspiegel mit Sahnetupferl	1.1/3/7	€ 7,50

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

Tatarenhut



Buchbar für 2-24 Personen Probieren Sie es!

Wir freuen uns auf Sie.

Immer Freitag bis Sonntag von 18-22.00 Uhr.

Von Januar – Ende April.

Sonderbestellungen nach Absprache.

(Nur auf Voranmeldung und nicht mit Gutscheine möglich.)

Der Tatarenhut ist ein besonderes Grillgerät für den Innen- und Außenbereich, welcher in der Form dem traditionellen Hut der Tataren der Mongolei nachempfunden wurde. Durch die von oben in die Rinne fließenden Säfte des Gargutes wird die Brühe mit der Zeit immer geschmackvoller. Ab jetzt können Sie den Tatarenhut mit Freunden, Bekannten und Verwandten in gemütlicher Runde im Strandkurhaus Waging am See neu erleben. Der Tatarenhut wird mit verschiedenen Fleisch-, Fisch- und Gemüsesorten von Ihnen selbst bestückt. 2-4 Personen pro Tatarenhut behängen den vorgeheizten Hut mit leckeren Produkten selbst. Jeder gart nach seinem individuellen Geschmack. Mit dem Tatarenhut sind Sie ca. 2-3 Std. mit grillen, essen und reden beschäftigt. Unsere Mitarbeiter werden dafür sorgen, dass es Ihnen an nichts fehlt und hilfreich zur Seite stehen.

Genießen Sie unser kulinarisches Angebot in einem nicht alltäglichen Ambiente!

Nur auf Voranmeldung! Änderungsmöglichkeiten nach Ihren Wünschen & Budget!

Unsere verschiedenen Angebote für Sie:

Klassisch

Maishendlbrust, Schweine- und Rinderfilet,
Speckscheiben^{1,3} und frisches Gemüse

ca. 200 g pro Person € 24,50

ca. 300 g pro Person € 27,90

Kurhaushut

Schweinerücken, Roastbeef, Maishendlbrust,
Speckscheiben^{1,3} und frisches Gemüse

ca. 200 g pro Person € 21,50

ca. 300 g pro Person € 24,90

Spezial-Schlemmerhut

Rinderfilet, Rehrücken, Kalbsrücken, Speck-
scheiben^{1,3}, Garnelen und frisches Gemüse

ca. 200 g pro Person € 27,90

ca. 300 g pro Person € 29,90

*Dazu servieren wir verschiedene hausgemachte Soßen,
Wedges, gemischten Salat und frisches Gebäck.
Nachschlag gegen Aufpreis möglich.*



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)

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
- ◆ Bergbauermilch 7
- ◆ 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 Frühstücksbüfetts 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	€	12,90
Kinder bis 12 Jahre	€	6,50
Zwergel bis Tischhöhe	€	gratis

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer!

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 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

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, Ananassaft, Mangosaft	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	€ 4,60
Grüner Veltliner Landwein trocken Hofbauer-Schmidt, Hohenwarth / Österreich	12	0,2 l	€ 4,60
Pinot Grigio IGP trocken Azienda Agricola Corte Moschina, Veneto / Italien	12	0,2 l	€ 4,70
N°1 Riesling Weingut Nick Köwerich, Mosel / Deutschland	12	0,2 l	€ 4,70

Die Rotweine

Zweigelt Qualitätswein trocken Weingut Sepp Moser, Burgenland / Österreich	12	0,2 l	€ 4,60
Merlot DOC trocken Domain Les Yeuses, Languedoc / Frankreich	12	0,2 l	€ 4,90
Montepulciano DAC trocken Casa Pietrantoni, Abruzzo / Italien	12	0,2 l	€ 4,90

Der Rosé

Ruppertsberger Linsenbusch Portugieser Qualitätswein halbtrocken Weingut Ruppertsberg, Pfalz / Deutschland	12	0,2 l	€ 4,60
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
Aperol-Sprizz, Aperol, Pinot Grigio, Schuss Mineralwasser, Orangenscheibe, Eiswürfel	12	0,2 l	€ 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
Crémant de Loire brut, Langlois Chateau	12	0,75 l	€ 35,50
Crémant 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

Scharfe Sache aus Bayern, Deutschland und er Welt

Aus den Brennereien von Noppinger (Teisendorf); Enzianbrennerei Grassl (Berchtesgaden) und der Brennerei Lantenhammer (Schliersee) bieten wir verschiedene Edelbrände an. Lassen Sie sich von unserem Servicepersonal beraten.

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 <i>im Haferl</i> 0,2l	
Schokolade	
mit Sahnehäubchen 7	€ 3,10

Was uns sehr am Herzen liegt...

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

Feinste Teesorten

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

je € 2,90

Auf Wunsch gerne mit Zitrone oder Milch 7



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