

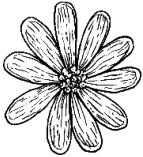
Es ist nicht regional, sondern original

unsere Thai-Köchin, Chanida, empfiehlt euch heute...

TOM YAM SUPPE

mit Garnelen

€ 6.0



HAUSGEMACHTE FRÜHLINGSROLLEN

mit Sweet-Chili-Dip

€ 7.0

SATAY GAI

gegrillte Hühnchen-Spieße mit Erdnuss-Sauce

dazu Jasmin Reis

€ 16.0

PAD THAI

thailändische Bratnudeln mit Sojasprossen,

Erdnüssen & Jungzwiebeln

€ 16.0



HAUSGEMACHTE BANANEN-FRÜHLINGSROLLE

dazu Schokoladeneis & Granatapfel-Röster

€ 11.0

Wir empfehlen Ihnen heute

GEGRILLTES RUMPSTEAK

in Schalotten – Portweinglace, dazu gebratener Spitzpaprika &
Kartoffelterrinen

€ 26.0

GLACIERTER LACHS

auf Polentataler mit Mini Pak Choi & Limettenobers

€ 25.0

NATURSCHNITZERL

vom Huhn mit Reis & Natursafterl

€ 15.5

LACHS BURGER

Briochébrötchen, Lachs – Patty, 1 Stk. Riesengarnele,
Trüffelmayonnaise und Steakpomme

€ 17.5

SPAGHETTI AGLIO E OLIO

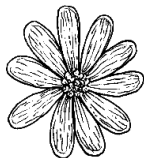
Pasta mit Pfefferoni & Knoblauchöl

€ 12.5

wahlweise mit gegrillten Garnelen

+ € 5.0

Über Allergene informiert Sie gerne unser
Servicepersonal.



Frühstück

bis 11 Uhr

SMOOTHIES € 5.0

LITTLE SUNRISE	Orange, Apfel, Banane, Mango, Maracuja
GREEN DREAM	Apfel, Banane, Spinat, Birne, Grünkohl, Ingwerpüree, Matcha
DETOX BERRY	Apfel, Banane, Orange, Himbeere, Heidelbeere, Granatapfel, Johannisbeere, Brombeere

FRÜHSTÜCKSTELLER

Beinschinken, Käse, Butter, Marmelade, weiches Ei,
Tomaten, Paprika, Gebäck & Brioché
ham, cheese, butter, jam, boiled egg, tomatoes, paprika, pastries

€ 10.5

FRÜHSTÜCKSBURGER

Briochébrötchen, Spiegelei, Frischkäse

*brioche bun, fried egg, cream cheese
with a choice of bacon or salmon.*

mit Speck € 7.5

mit Lachs € 9.5

LACHS – AVOCADO - TÖRTCHEN

Lachs, Avocadocreme, pochiertes Ei & Toast

salmon, avocado cream, poached egg, toast

€ 12.5



MIONETTO PROSECCO	0.1L	€ 5.2
FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT	0.25L	€ 6.0
MEISTER rosé	0.1L	€ 5.0

Frühstück



bis 11 Uhr

SPIEGELEI | RÜHREI

2 Eier mit Schinken oder Speck dazu Gebäck

2 eggs sunny side up with optional ham or bacon, pastries

€ 7.0

AVOCADO – TOMATEN – TOAST – VEGAN

Avocado & Tomaten auf Toast

avocado, tomatoes, toast

€ 8.5



TOAST

Beinschinken – Käse | Käse dazu Ketchup

toast with ham & cheese or only cheese, ketchup

€ 5.0



MÜSLIBOWL

Müsli, Naturjoghurt & saisonale Früchte

cereals, natural yoghurt & seasonal fruits

€ 8.0

MIX DIR DEIN FRÜHSTÜCK

PORTION LACHS <i>salmon</i>	€ 7.0
PORTION PROSCIUTTO <i>prosciutto</i>	€ 7.0
PORTION SCHINKEN <i>ham</i>	€ 3.0
PORTION KÄSE <i>cheese</i>	€ 3.0
PORTION MARMELADE <i>jam</i>	€ 1.0
PORTION BUTTER <i>butter</i>	€ 1.0
WEICHES EI <i>soft-boiled egg</i>	€ 2.0
GEBÄCK <i>pastries</i>	€ 2.0

Vorspeisen

BEEF TATAR

Trüffelmayonnaise, Wachtelei, Pilze, Butter & Toast
beef tatar, truffle mayonnaise, quail egg, mushrooms, butter, toast

klein ca. 120 g € 15.0

groß ca. 160 g € 19.0

RIESENGARNELEN

2 Stk. gegrillte U5 Riesengarnelen mit Rucola, Kirschtomaten,
Parmesan & Knoblauchbrot

*2 pieces of grilled king prawns with arugula, cherry tomatoes,
parmesan and garlic bread*

€ 12.5

JAKOBSMUSCHELN

auf Trüffelpüree

Scallops on truffle puree

€ 12.0

VOGERLSALAT- VEGAN erhältlich

mit Speck, Kartoffeln & Ei

field salad, potatoes, bacon, egg

€ 8.5



A P E R I T I F

MEISTER rosé	0.1L	€ 5.0
APEROL PROSECCO	0.25L	€ 5.5
APEROL alkoholfrei	0.25l	€ 4.5
KRISPEL ZERO WEIN alkoholfrei	1/8L	€ 4.9



Suppen

TAGESSUPPE – VEGAN

nach Saison

soup according to season

€ 5.5

KLARE RINDSUPPE

Tirolerknödel, Frittaten oder Leberknödel

beef broth with semola, pancakes or liver dumpling

€ 5.5



Beilagensalate

BLATTSALAT | GEMISCHTER SALAT

leaf lettuce or mixed side salad

€ 5.0 € 5.5

- Kernöl – Balsamico – Marinade
- Olivenöl – Balsamico – Marinade
- Hausdressing

HAUSGEMACHTER KARTOFFELSALAT

homemade potato salad, onion

€ 5.0





Salate

BACKHENDLSALAT

gebackene Hühnerbruststreifen

auf saisonalen Salaten & Kernöl-Balsamico-Marinade

crispy chicken stripes, salad, pumpkin oil & balsamico

€ 15.5

HUHN – GARNELEN – PILZE

gegrillt – auf Blattsalat & Hausdressing

grilled chicken, prawns, mushrooms, salad, Seehaus french dressing

€ 15.5

HERBSTSALAT

gebackener Schafkäse, Nüsse, Herbstfrüchte

auf Blattsalat & Olivenöl - Balsamicomarinade

sheep's cheese, nuts, pears, figs, salad, olive oil & balsamico

€ 15.5

VOGERLSALAT **VEGAN** erhältlich

Speck, Kartoffeln, Ei

field salad, potatoes, bacon, egg

€ 8.5

A U F W U N S C H M I T

PIZZASTANGERL – mit Knoblauchöl € 3.0

Pizza breadstick

KNOBLAUCHBROT – getoastet € 2.5

garlic bread

Hauptgerichte

CORDON BLEU

vom Huhn mit Preiselbeeren

wahlweise mit Pommes, Reis, Kartoffeln oder Salat

chicken cordon bleu with cranberries

optional fries, rice, potatoes or salad

€ 16.5

SCHNITZEL WIENER ART

vom Schwein mit Preiselbeeren

wahlweise mit Pommes, Reis, Kartoffeln oder Salat

viennese escalope with cranberries optional Fries, rice, potatoes or salad

€ 15.0

CALAMARI

nach Art des Hauses mit Chili

dazu Röstgemüse oder Steakpommes

calamari, chili, grilled vegetable or steak fries

€ 22.5

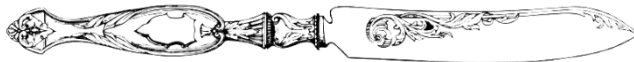
SEEHAUS – PFANNE

Pasta mit Pilzsauce & Topping nach Wahl

noodles with mushroom sauce & chicken stripes or vegetable

Huhn € 15.5

Gemüse – VEGAN € 14.0



Burger



Alle Burger werden mit Käse, karamellisierten Zwiebeln, Salatblatt
(außer Pulled Pork Burger) & Steakpommes serviert.

all burgers served with cheese, caramelized onions, lettuce leaf and steak fries

ANGUS BURGER

Sesambrötchen, Rindfleisch – Patty, Speck, Tomaten, BBQ Sauce

sesame beef burger, bacon, tomato, BBQ sauce

€ 17.0

PULLED PORK BURGER

Sesambrötchen, gerupftes Schweinefleisch, Krautsalat, BBQ Sauce

sesame pulled pork burger, cabbage salad, BBQ sauce

€ 17.0

LANDHENDL BURGER ACGP

Briochébrötchen, Grillhendlbrust, Speck, Tomaten, Cocktailsauce

brioche chicken burger, bacon, tomato, cocktailsauce & fries

€ 17.0

GEMÜSE BURGER – VEGAN

Sesambrötchen, Gemüsepatte, Tomaten, Avocadocreme

sesame vegetable burger, tomato, avocado dip

€ 16.0

Z U M D I P P E N

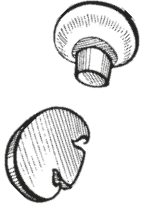
SWEET CHILI | COCKTAIL | BBQ € 2.2

AVOCADO | TRÜFFLMAYONNAISE € 2.2

KETCHUP | MAYONNAISE € 0.5

Hausgemachte Baguettes

Serviert mit Beilagensalat & Hausdressing



SCHINKENBAGUETTE

Schinken, Käse, Champignon, Zwiebel,
mit Kräuterbutter überbacken

baguette, ham, cheese, mushrooms, onion, herbs butter, salad

€ 11.5

SALAMIBAGUETTE

Salami, Käse, Pfefferoni,
mit Kräuterbutter überbacken

baguette, salami, cheese, pepperoni, herbs butter, salad

€ 11.5

THUNFISCHBAGUETTE

marinierter Thunfisch, Käse, Zwiebel, Paprika

baguette, tuna, cheese, onion, paprika, salad

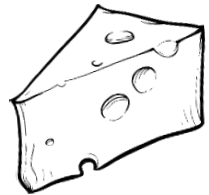
€ 12.5

KÄSEBAGUETTE

Käse, Zwiebel, Paprika,
mit Kräuterbutter überbacken

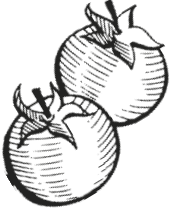
baguette, cheese, onion, paprika, herbs butter, salad

€ 11.5



Hausgemachte Pizzen

Serviert mit Tomatensauce, Mozzarella & Oregano



MARGHERITA - VEGAN erhältlich

Mozzarella € 10.5

Mozzarella

PROSCIUTTO

Beinschinken € 11.5

Ham

PULLED PORK

Pulled pork, pikantes Dressing, Cheddar € 14.5

Pulled pork, spice Dressing, Cheddar

SALAMI

Salami € 11.5

Salami

DIABOLO

scharfe Salami, Pfefferoni € 13.0

spicy salami, pepperoni

SPECK

Speck, Pfefferoni, Mais, Paprika, Zwiebel € 13.0

bacon, pepperoni, corn, paprika, onion

TONNO

Thunfisch, Oliven, Zwiebel € 13.0

tuna, olives, onion



Hausgemachte Pizzen

Serviert mit Tomatensauce, Mozzarella & Oregano

PARMA

Rohschinken, Mozzarella, Ruccola, Parmesan € 15.5

prosciutto, mozzarella, ruccola, parmesan

BURRATA

Scharfe Salami, Burrata, Ruccola € 15.5

spicy salami, burrata cheese, ruccola

TRICOLORE

Hatzendorfer Schafkäse, Cremespinat, Zwiebel, Cherrytomaten

€ 14.0

sheeps cheese, spinach, onion, tomatoes

FRUTTI DI MARE

Meeresfrüchte, Thunfisch, Sardellen, Kapern, Rucola und

Parmesan € 17.0

fried calamari, seafood, tuna, anchovies, capture arugula and parmesan

VERDURA - VEGAN erhältlich

frisch geröstetes Gemüse € 14.5

grilled vegetable



Gerichte für Kinder

GEBACKENE HÜHNERSTREIFEN

Pommes & Ketchup

fried chicken stripes, fries, ketchup

€ 9.0

PASTA – VEGAN

mit Tomatensauce

pasta, tomato sauce

€ 7.0



AL K O H O L F R E I

HAUSLIMO PRICKELND STILL 0.5L	€ 4.0
KELI HIMBEER KRACHERL 0.33L	€ 3.8
COCONUT KISS ANANAS KOKOSSIRUP SAHNE	€ 7.5



Nachspeisen

HAUSGEMACHTER WARMER SCHOKOKUCHEN

mit Fruchtspiegel & Vanilleeis

hot chocolate cake, fruit ice cream

€ 8.5

HAUSGEMACHTER STRUDEL

Apfel – oder Topfenstrudel mit Vanilleeis

Viennese apple or quark strudel & vanilla ice cream

€ 7.0

KASTANIENREIS

Vanilleeis, Schokoladensauce,

Amarenakirschen & Schlagobers

chestnut rice, vanilla ice cream, chocolate sauce, amarena cherries, cream

€ 9.0

HAUSGEMACHTE MEHLSPEISEN

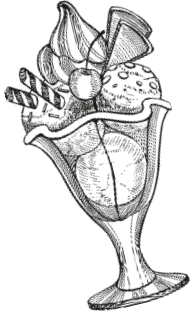
aus unserer Vitrine

homemade cakes from the showcase

€ 4.8



*Haben Sie unser thailändisches Dessert auf
der ersten Seite entdeckt?*



Eiskarte

ILLY EISKAFFEE

Vanilleeis, Kaffee, Schlagobers & Dekor

ice coffee, cream

€ 8.5

COUP DANMARK

Vanilleeis, warme Schokosauce, Schlagobers & Dekor

vanilla ice cream, hot chocolate sauce & cream

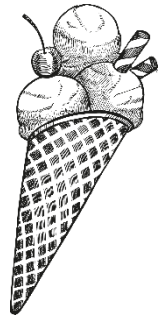
€ 9.0

HEISSE LIEBE

Vanilleeis, heiße Himbeeren, Schlagobers & Dekor

vanilla ice cream, hot raspberries & cream

€ 9.0



Kaffee, Tee, Kakao



ESPRESSO	€ 3.2
ESPRESSO MACCHIATO	€ 3.4
ESPRESSO DOPPIO	€ 4.4
VERLÄNGERTER	€ 3.4
CAPPUCCINO	€ 3.9
MILCHSCHAUUM ODER SCHLAGOBERS	
MELANGE	€ 3.9
CAFÉ LATTE	€ 4.8
CHAI LATTE	€ 4.9
KAKAO	€ 4.2
MIT SCHLAGOBERS	€ 4.7
TEE	€ 3.2
FRÜCHTE KRÄUTER	
SCHWARZ PFEFFERMINZE	

Wir servieren besten Kaffee der Marke Illy.
Heißgetränke mit Kuhmilch oder Hafermilch erhältlich.

COFFEE TO GO
ist an der Bar erhältlich.



Alkoholfreie Getränke

VÖSLAUER – prickelnd | still

0.3L € 3.2 0.7L € 4.9

LEITUNGSWASSER

1L € 1.0

SODAWASSER

0.3L € 2.5 0.5L € 3.0 1L € 4.0



HAUSLIMO – prickelnd | still

Holunder | Himbeere | Limette | Rose | Veilchen | Kokos | Maracuja

0.5L € 4.0

PAGO

Mango | Marille | Erdbeere | Johannisbeere

0.2L € 3.7

Leitungswasser | Soda

0.3L € 3.9 0.5L € 4.2

FRUCHTSÄFTE

Apfel naturtrüb | Apfel-Holunder | Apfel-Karotte | Traube | Orange

0.3L € 3.8 0.5L € 4.8

mit Leitungswasser | Soda

0.3L € 3.4 0.5L € 4.4

Frisch gepresster Orangensaft

0.25L € 6.0

Alkoholfreie Getränke

SIEBENSTEIN Trankerl Apfel – Aronia g'spritzt Fl. 0.3L € 4.9

SIEBENSTEIN Safterl Apfel – Hanf g'spritzt Fl. 0.3L € 4.9

MAKAVA Delighted Ice tea Fl. 0.3L € 4.5

KELI KRACHERL Himbeere Fl. 0.3L € 3.8

COCA COLA | COCA COLA zero Fl. 0.3L € 3.8

SCHWEPES Fl. 0.2L € 3.6

Bitter Lemon | Tonic Water | Ginger Ale

Pomegranate | White Peach

LIMONADEN

Cola | Orangenlimonade | Kräuterlimonade | Spezi | Eistee

0.3L € 3.8 0.5L € 4.8

mit Leitungswasser | Soda

0.3L € 3.2 0.5L € 4.2

Red Bull[®] ENERGY DRINK 0.25L € 4.9

Red Bull[®] SUGAR FREE

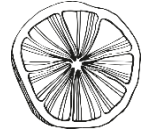
SMOOTHIES € 5.0

LITTLE SUNRISE Orange, Apfel, Banane, Mango, Maracuja

GREEN DREAM Apfel, Banane, Spinat, Birne, Grünkohl, Ingwerpüree, Matcha

DETOX BERRY Apfel, Banane, Orange, Himbeere, Heidelbeere, Granatapfel, Johannisbeere, Brombeere

Spritzer



WEISSER SPRITZER SOMMERSPRITZER	0.25L € 3.5
ROSÈ SPRITZER	0.25L € 4.8
MUSKATELLER SPRITZER	0.25L € 5.0
SPRITZER MIT GESCHMACK	0.25L € 4.3
Holunder Himbeere Limette	
Rose Veilchen Kokos Maracuja	
HUUGO MIT PROSECCO	0.25L € 5.5
APEROL SPRITZ MIT PROSECCO	0.25L € 5.5
APEROL ALKOHOLFREI	0.25L € 4.5
LILLET ROSÈ BERRY	0.25L € 5.5

Biere



PUNTIGAMER VOM FASS	0.2L € 3.7	
	0.3L € 4.2	0.5L € 4.7
RADLER MIT KRÄUTERLIMO	0.3L € 4.2	0.5L € 4.7
EDELWEISS WEIZENBIER	Fl. 0.5L	€ 5.2
EDELWEISS WEIZENBIER – alkoholfrei	Fl. 0.5L	€ 5.2
GÖSSER NATURGOLD – alkoholfrei	Fl. 0.3L	€ 4.4
SCHLOSSGOLD – alkoholfrei	Fl. 0.5L	€ 4.6



Offene Weine

WEISSWEIN 1/8L

KRISPEL ZERO - alkoholfrei € 4.9

HAUSWEIN Welschriesling € 3.0

WEISSBURGUNDER € 4.9

SAUVIGNON BLANC € 5.0

GELBER MUSKATELLER € 4.9

GRAUBURGUNDER - lieblich € 4.9

GRÜNER VELTLINER € 5.0

ROSÈ 1/8L € 4.5

ROTWEIN 1/8L

BLAUFRÄNKISCH € 5.2

ZWEIGELT € 4.8

SALZL CUVEE € 4.8

SÜSSWEIN 1/16L

TRAMINER Auslese € 4.5



Flaschenweine

WEISS 0.75L

WELSCHRIESLING

Frauwallner € 26

WEISSBURGUNDER

Scharl € 29

SAUVIGNON BLANC

Scharl € 30 | Platzler € 30

CHARDONNAY | MORILLON

Frauwallner € 29

GELBER MUSKATELLER

Frauwallner € 30

GRAUBURGUNDER

Krispel € 30 | Bernhart € 29 - lieblich

GRÜNER VELTLINER

Hagn Ried Hundschupfen € 30



ROSÈ 0.75L

Freixent Italian Rosé € 27



Weitere Weine auf Anfrage

Flaschenweine

ROT 0.75L

BLAUFRÄNKISCH

Heinrich € 31

ZWEIGELT

Kerschbaum € 28

Triebaumer G+R „Merlot“ € 33

Scheiblhofer „Big John“ € 37

Salzl CUVEÈ € 28

Kerschbaum

SCHEIBLHOFFER

THE WINE

Süßwein

TRAMINER AUSLESE 0.3L

Kracher € 26

GÜNTER +
REGINA
TRIEBAUMER
RUST



Weitere Weine auf Anfrage

Schaumweine

MIONETTO Prosecco	0.1L	€ 5.2	0.75L	€ 34
MEISTERSEKT Rosé	0.1L	€ 5.0	0.75L	€ 33
MOET & CHANDON brut			0.7L	€ 90
MOET & CHANDON ice imperial			0.7L	€ 120

Barmixgetränke

SPIRITUOSEN 4CL

ABSOLUT	€ 6.7
GREY GOOSE	€ 8.2
BACARDI	€ 4.7
HAVANA 3 ANOS	€ 7.2
MALIBU	€ 6.7
BALLANTINES	€ 6.7
JACK DANIELS	€ 6.7
MALFY	€ 6.7
BEERENKRÄFTE GIN	€ 7.2
HANDS ON	€ 8.2



als BARMIXGETRÄNK mit

Orangensaft | Cola | Eistee | Soda + € 2.3

Dose Red bull + € 4.7

Fl. Schweppes Tonic water | Bitter lemon + € 3.6

Makava Ice Tea Flasche + € 4.5

Schnäpse & Liköre

ZIESER	2 cl	€ 17.0
Himbeere Marille Glockenapfel		
GÖLLES	2 cl	€ 4.8
Alter Apfel Alte Zwetschke		
Marille Williams Edelbitter		
Marillenlikör Weichsellikör		
VAN DEN BERG		
Haselnuss	2 cl	€ 4.8
GRAPPA	2 cl	€ 4.8
COGNAC XO	2 cl	€ 8.5
CAMPARI Orange Soda	0.2L	€ 5.2
AVERNA	2 cl	€ 3.9
BAILEYS	2 cl	€ 3.9
DISARONNO Amaretto	2 cl	€ 4.1
FRANGELICO Haselnusslikör	2 cl	€ 4.1
JÄGERMEISTER	2 cl	€ 3.2
TEQUILA	2 cl	€ 3.5
BERLINER LUFT Pfefferminze	2 cl	€ 3.2

Cocktails

MOJITO	€ 9.5
Havana 3 anos Soda Rohrzucker Limetten Minze	
CUBA LIBRE	€ 9.5
Havana 3 anos Coca Cola Limetten	
PINA COLADA	€ 9.5
Havana especial Absolut Ananassaft Kokossirup Sahne	
CAIPIRINHA	€ 9.5
Chuchua Rum Rohrzucker Limetten	
ESPRESSO MARTINI	€ 9.5
Absolut Kahlúa Espresso	
GIN WILD BERRY	€ 9.5
Beefeater Schweppes Wild Berry Beeren	



Mocktails

AL K O H O L F R E I

MARACUJA MOJITO	€ 7.5
Soda Maracujasirup Rohrzucker Limetten Minze	
BLUEBERRY MOJITO	€ 7.5
Soda Blaubeere Rohrzucker Limetten Minze	
FRUIT PUNCH	€ 7.5
Grenadine Ananassaft Maracujasaft Orangensaft Zitrone	
COCONUT KISS	€ 7.5
Ananassaft Kokossirup Sahne Grenadine	
PINK & BERRY	€ 7.0
Schweppes wild berry Beeren	





RESTAURANT & EVENTLOCATION IM

Vulkan - Genussland

GANZJÄHRIG GEÖFFNET
DURCHGEHEND WARME KÜCHE

RESERVIEREN UNTER
03153 / 72 106

www.seehaus-riegersburg.at
office@seehaus-riegersburg.at

FEEDBACK ERWÜNSCHT!

Bewerten Sie Ihren Besuch im Seehaus auf Google,
wir freuen uns über Ihre Rezension!



Kundenrezensionen