



RESTAURANT & EVENTLOCATION IM

Vulkan - Genussland

GANZJÄHRIG GEÖFFNET
DURCHGEHEND WARME KÜCHE

RESERVIEREN UNTER

03153 / 72 106

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

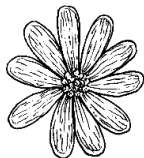
Über Allergene informiert Sie gerne unser Servicepersonal.

FEEDBACK ERWÜNSCHT!

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



Kundenrezensionen



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

€ 11.0

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

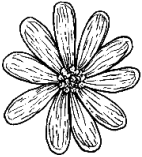
Es ist regional und original

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

€ 13.0

wahlweise mit gegrillten Garnelen oder Huhn

+ € 5.0



HAUSGEMACHTE BANANEN-FRÜHLINGSROLLE

dazu Schokoladeneis & Granatapfel-Röster

€ 11.0

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

BURRATA

Tomaten, Basilikum & Pizzastangerl
burrata cheese, tomatoes, basil and pizza sticks

€ 15.0



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

TOMATENSUPPE – VEGAN

tomato soup

€ 5.5

KLARE RINDSUPPE

Frittaten oder Leberknödel

beef broth with 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

mit Zwiebeln

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

SOMMERSALAT

Schafkäse & Früchte der Saison

auf Blattsalat & Olivenöl - Balsamicomarinade

sheep's cheese, seasonal fruits,, salad, olive oil & balsamico

€ 15.5

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

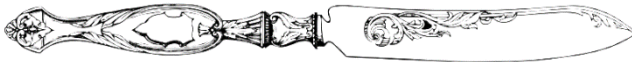
SEEHAUS – PFANNE

Pasta mit Pilzsauce & Topping nach Wahl

noodles with mushroom sauce & chicken stripes or vegetable

Huhn € 15.5

Gemüse – VEGAN € 14.0



Hauptgerichte

BEEFSTEAK

auf geschmortem Ochsenbacken - Burgunder – Ragout
dazu getrüffelttes Süßkartoffelpüree und Keniabohnenbündel

€ 28.0

LACHSFILET

auf Morchelrisotto mit Thaispargel &
Zitronen - Kapern - Butter

€ 26.0

NATURSCHNITZERL

vom Huhn mit Reis & Natursafterl

€ 15.5

SPAGHETTI AGLIO E OLIO

Pasta mit Pfefferoni & Knoblauchöl

€ 12.5

wahlweise mit gegrillten Garnelen

+ € 5.0



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

LACHS BURGER

Briochébrötchen, Lachs – Patty, 1 Stk. Riesengarnele,

Trüffelmayonnaise und Steakpommes

€ 17.5

LANDHENDL BURGER

Briochébrötchen, Grillhendlbrust, Speck, Tomaten, Cocktailsauce

brioche chicken burger, bacon, tomato, cocktailsauce & fries

€ 17.0

GEMÜSE BURGER – VEGAN

Sesambrötchen, Gemüsepatty, Tomaten, Avocadocreme

sesame vegetable burger, tomato, avocado dip

€ 16.0

Z U M D I P P E N

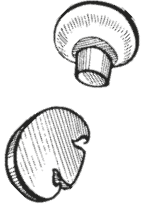
SWEET CHILI | COCKTAIL | BBQ € 2.2

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

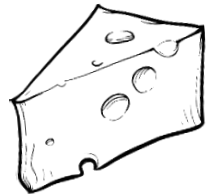
€ 12.5

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



ALKOHOLFREI

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

HAUSGEMACHTE MEHLSPEISEN

aus unserer Vitrine

homemade cakes from the showcase

€ 4.8



*Haben Sie unser thailändisches Dessert auf
der Thai - Seite entdeckt?*

Allergenverzeichnis

- | | |
|----------------------------------|---------------------------------|
| A Glutenhaltiges Getreide | B Krebstiere |
| C Eier von Geflügel | D Fische |
| E Erdnüsse | F Sojabohnen |
| G Milch von Säugetieren | H Schalenfrüchte |
| L Sellerie | M Senf |
| N Sesamsamen | O Schwefeloxid Sulfite |
| P Lupinen | R Weichtiere Mollusken |

