SEEHAUS

cafe - restaurant - pizzeria

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.

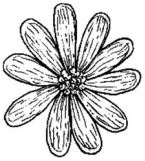
FEEDBACK ERWÜNSCHT!

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

Google

★★★★★

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

€ 11.5

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	€ 5.3
MEISTER rosé	0.1L	€ 5.0
FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT	0.25L	€ 6.0

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

€ 7.5

SATAY GAI

gegrillte Hühnchen-Spieße mit Erdnuss-Sauce

dazu Jasmin Reis

€ 16.0

PAD THAI

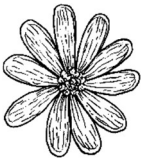
thailändische Bratnudeln mit Sojasprossen,

Erdnüssen & Jungzwiebeln

€ 14.0

wahlweise mit gegrillten Garnelen oder Huhn

+ € 5.0



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

VOGERLSALAT- VEGAN erhältlich

mit Speck, Kartoffeln & Ei

field salad, potatoes, bacon, egg

€ 9.0

A P E R I T I F		
MEISTER rosé	0.1L	€ 5.0
APEROL PROSECCO	0.25L	€ 6.5
SOLARE SPRITZ	0.25L	€ 6.0
SARTI SPRITZ	0.25L	€ 6.0
CRODINO SPRITZ alkoholfrei	0.25L	€ 5.5
APEROOL alkoholfrei	0.25l	€ 5.5
KRISPEL ZERO WEIN alkoholfrei	1/8L	€ 4.9

Suppen

TAGESSUPPE – VEGAN

Soup of the day

€ 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

HERBSTSALAT

gebackener Schafkäse, Früchte der Saison, Nüsse
auf Blattsalat & Olivenöl - Balsamicomarinade
fried sheep´s cheese, seasonal fruits, nuts, salad, olive oil & balsamico
€ 16.5

A U F W U N S C H M I T	
PIZZASTANGERL – mit Knoblauchöl *Pizza breadstick*	€ 3.0
KNOBLAUCHBROT – getoastet *garlic bread*	€ 2.5

Hauptgerichte

BEIRIED

dazu Kroketten, Gemüse und Rotwein-Scharlotten-Jus

accompanied by Croquettes, vegetables, and Red wine and shallot jus

€ 32.5

FILET VOM ZANDER

auf Safranrisotto & Gemüse

on saffron risotto and vegetables

€ 25.0

CALAMARI

nach Art des Hauses mit Chili

dazu Röstgemüse oder Steakpommes

calamari, chili, grilled vegetable or steak fries

€ 22.5

SPAGHETTI AGLIO E OLIO

Pasta mit Pfefferoni & Knoblauchöl

Pasta with pepperoni & garlic oil

€ 12.5

wahlweise mit gegrillten Garnelen

optionally with grilled shrimp

+ € 5.0



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

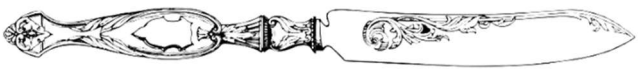
SEEHAUS – PFANNE

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, BBQ Sauce
sesame beef burger, bacon, 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

Briochébrötchen, Grillhendlbrust, Speck, Cocktailsauce
brioche chicken burger, bacon, cocktailsauce & fries
€ 17.0

GEMÜSE BURGER – VEGAN

Sesambrötchen, Gemüsepatty, Avocadocreme
sesame vegetable burger, 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

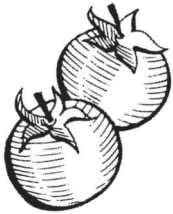
KÄSEBAGUETTE

Käse, Zwiebel, Paprika,
mit Kräuterbutter überbacken
baguette, cheese, onion, paprika, herbs butter, salad
€ 11.5



Hausgemachte Pizza

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

DIAVOLO

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 Pizza

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



Pinsa

PROSCIUTTO CRUDO
& Feigen mit Feigensenf
Prosciutto Crudo, figs & honey

TOMATEN
& Oliven, Mozzarella mit Pesto
Tomatoes, olives, mozzarella & pesto

je € 12.5

Gerichte für Kinder

GEBACKENE HÜHNERSTREIFEN
Pommes & Ketchup
fried chicken stripes, fries, ketchup
€ 9.0

PASTA – VEGAN
mit Tomatensauce
pasta, tomato sauce
€ 7.5



Nachspeisen

HAUSGEMACHTER WARMER SCHOKOKUCHEN

mit Zwetschkenröster & Vanilleeis

hot chocolate cake, fruits, vanilla ice cream

€ 9.5

GEBACKENER EISKNÖDEL

flambiert, dazu frische Früchte

baked ice cream dumpling
flambéed, served with fresh fruit

€ 9.5

HAUSGEMACHTER STRUDEL

Apfel – oder Topfenstrudel mit Vanilleeis

Viennese apple or quark strudel & vanilla ice cream

€ 7.0

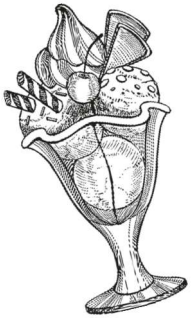
HAUSGEMACHTE MEHLSPEISEN

aus unserer Vitrine

homemade cakes from the showcase

€ 4.8





Eiskarte

ILLY EISKAFFEE

Vanilleeis, Kaffee, Schlagobers & Dekor

ice coffee, cream

€ 9.0

COUP DANMARK

Vanilleeis, warme Schokosauce, Schlagobers & Dekor

vanilla ice cream, hot chocolate sauce & cream

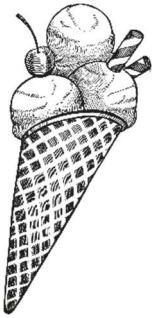
€ 9.5

HEISSE LIEBE

Vanilleeis, heiße Himbeeren, Schlagobers & Dekor

vanilla ice cream, hot rasperries & cream

€ 9.5



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

