

Ambiente am See

Kulinarik



Herzlich willkommen bei uns!

Lassen Sie sich verwöhnen und genießen Sie unsere kulinarischen Köstlichkeiten.

In unserer Küche werden alle Gerichte frisch zubereitet.

*Zu vielen unserer Gerichte verwenden wir unsere hauseigenen Gewürzmischungen,
Salze, Pfeffer, Essige, Öle und Liköre.*

*Unsere Köstlichkeiten können Sie gerne in unserer Bottega verkosten als auch direkt
online unter*

www.ambienteamsee.com bestellen.

*Wir freuen uns, Sie als Gast begrüßen zu dürfen!
Verbringen Sie ganz ohne Stress eine schöne Zeit bei uns!*

Unsere Philosophie

Unsere Idee ist es, Sie mit sorgfältig ausgewählten frischen Lebensmitteln und besonderen Gerichten aus der mediterranen Küche, zu verwöhnen. Genießen Sie bei uns in angenehmer Atmosphäre unsere kulinarischen Köstlichkeiten!

Wir sind ein Familienbetrieb und sind mit Liebe, Leidenschaft und Überzeugung immer bemüht, unser Bestes für Sie zu geben.

All das erfordert etwas mehr Zeit und Sorgfalt, wie alle schönen Dinge im Leben.

Aber Ihre Geduld wird belohnt, lassen Sie sich überraschen!

Gerne können Sie auch Ihren Geburtstag, Ihre Hochzeit, Weihnachtsfeiern oder sonstige Anlässe bei uns feiern.

Fragen Sie uns oder werfen Sie einen Blick auf unsere Homepage, auf Facebook oder Instagram (ambienteamsee).



Frühstück

Happy Morning Frühstück € 7,80
Ein Heißgetränk nach Wahl, zwei Bio-Gebäck nach Wahl, Butter, Marmelade.

Segler Frühstück € 12,80
Ein Heißgetränk nach Wahl, zwei Bio-Gebäck nach Wahl, Butter, Marmelade, gemischter Teller mit Beinschinken, Salamí, Käse, ein Glas 0.3l frisch gepresster Orangensaft.

Fit in den Tag Frühstück € 12,80
Ein Glas frisch gepresster Orangensaft 0.3l, zwei Bio-Gebäck nach Wahl, in der Pfanne gebratenen Zucchini, Paprika, Tomaten, zwei Spiegeleier.

Lachs Frühstück € 13,50
Ein Glas Prosecco 0.1l, zwei Gebäck nach Wahl, Butter, Mozzarella, geräucherter Wildlachs, Zwiebel, Paprika, Rucola und Oliven.

Vital Frühstück € 14,80
Ein Heißgetränk nach Wahl, zwei Bio-Gebäck nach Wahl, Butter, Marmelade oder Honig, Müsli mit Joghurt & frischen Früchten, ein Teller mit frischen Früchten, ein Glas 0.3l frisch gepresster Orangensaft.

Kaiser Frühstück € 17,90
Ein Heißgetränk nach Wahl, drei Bio-Gebäck nach Wahl, Butter, Marmelade, ein Teller mit frischen Früchten, ham & egg mit einem Ei, gemischter Teller mit Beinschinken, Prosciutto Crudo, Salamí, Käse, ein Glas 0.3l frisch gepresster Orangensaft, ein Glas Prosecco 0.1l.

Extras:

Müsli mit Joghurt & Früchten	€ 4,50	Portion Butter	€ 0,50
Portion Beinschinken, Salamí und Käse	€ 4,50		
Portion Prosciutto Crudo	€ 4,50		
Obst- oder Gemüse-Teller	€ 4,50		
Portion Marmelade, Nutella oder Honig	€ 1,-		
Portion Wildlachs	€ 4,90		

Vitaminchen frisch gepresst alle 0,3l

Orangensaft	€	4,50
Orange, Kiwi	€	4,90
Orange, Banane	€	4,90
Orange, Ananas	€	4,90
Orange, Kiwi, Ananas	€	4,90
Orange, Mango, Banane	€	4,90
Apfel, Karotte	€	4,50
Karottensaft	€	4,50
Multivitamin	€	4,90
Orange, Ananas, Gurke, Rucola, Erdbeere	€	5,50
Ananas, Melone, Rucola, Gurke, Orange	€	5,50
Banane, Orange, Rucola, Erdbeere, Gurke	€	5,50



Abb. Multivitamin

Abb.
Erdbeere -
Banane



Abb. Kiwi,
Melone, Erdbeere

Früchtespieß mit Schoko Dip

Ananas, Kiwi, Orange	€	4,50
Erdbeere, Banane	€	4,50
Kiwi, Melone, Erdbeere	€	4,50

*alternative zum Schoko Dip unser
Schokoladen Bananen Likör* Aufpreis € 1,50

Baguettes /Fingerfood

			XL
Schinken-Käse - Schinken, Käse, Tomaten	€	4,80 / 6,80	
Salamí-Käse - Salamí, Käse, Tomaten	€	4,80 / 6,80	
Prima-Verde - Tomaten, Mozzarella, Rucola	€	5,50 / 7,50	
Mediterraneo - Prosciutto Crudo, Tomaten, Parmesan, Rucola	€	5,90 / 7,90	

Eiergerichte vom Bio-Ei

<i>Gekochtes Ei</i>	€	1,50
<i>Ham & Egg mit einem Ei</i>	€	3,50
<i>Ham & Egg mit zwei Eier</i>	€	4,90
<i>Ham & Egg mit drei Eier</i>	€	5,90
<i>Spiegelei mit einem Ei</i>	€	2,90
<i>Spiegelei mit zwei Eiern</i>	€	4,50
<i>Spiegelei mit drei Eiern</i>	€	5,50

*Abb. Mediterranes
Haus Omelette*



Omelettes vom Bio-Ei

<i>Schinken-Käse Omelette</i>	€	6,90
<i>Prima Verde Omelette</i> <i>Tomaten, Käse, Paprika, Rucola.</i>	€	7,90
<i>Bauern Omelette</i> <i>Speck, Zwiebel, Tomaten, Käse.</i>	€	7,90
<i>Mediterranes Haus Omelette</i> <i>Prosciutto Crudo, Mozzarella, Tomaten, Parmesan, Rucola.</i>	€	8,90
<i>Chili Omelette</i> <i>Salami, Tomaten, Käse, Chili.</i>	€	7,90
<i>Trüffel Omelette</i> <i>Prosciutto Crudo, Tomaten, Mozzarella, Rucola, Trüffelpesto.</i>	€	10,90
<i>Lachs Omelette</i> <i>geräucherter Wildlachs, roten Zwiebeln, Tomaten, Rucola.</i>	€	9,80
<i>Schwammerl Omelette</i> <i>Verschiedene Pilzsorten, Tomaten, frische Petersilie.</i>	€	9,90

**Zu allen unserer Omeletts verwenden wir unsere hauseigenen Gewürzmischungen*, diese sind „Ohne Geschmacksverstärker“.*

Antipasti Vorspeise



*Abb. Antipasti
Teller groß*

Antipasti Teller klein / groß für zwei Personen

€ 11,90 / 19,90

Prosciutto Crudo, Salamì, Oliven, Schafskäse, Mozzarella, dreierlei Aufstrich, eingelegte Zucchini, geräucherter Wildlachs, Rucola, Melone, Artischocken, Baguette geschnitten.



Abb. Bruschetta klein

Bruschetta

€ 4,90 / 8,90

Drei oder Sechs (XL) kleine getoastete Weißbrötchen mit Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, frischem Basilikum, hauseigenem Basilikum-Öl und hauseigener Gewürzmischung.

Lachs Trüffel Bruschetta

€ 8,50 / 15,-

Drei oder Sechs (XL) kleine getoastete Weißbrötchen mit Tomaten, Mozzarella, Zwiebel, Wildlachs, Trüffel Carpaccio und Bruschetta-St. Tropez, Dip.

Jacobsmuscheln

€ 13,80

Drei Jacobsmuscheln vom Grill auf Rucola, Tomaten, Baguette.

Abb. Jacobsmuscheln



Jacobsmuscheln Tartufo

€ 17,50

Drei Jacobsmuscheln vom Grill, mit Trüffel-Carpaccio, Rucola, Tomaten, Baguette.

Tarte Flambee

Abb. Tarte Mediterraneo



<i>Traditionale</i>	€ 10,50
<i>Tomaten, Käse, Speck, Zwiebel</i>	
<i>Marseille</i>	€ 11,80
<i>Prosciutto Crudo, Mozzarella, Tomaten, Rucola, Parmesan</i>	
<i>De Paris</i>	€ 12,80
<i>Geräucherter Wildlachs, Parmesan, Tomaten, Rucola überbacken</i>	
<i>Mediterraneo</i>	€ 12,80
<i>Hackfleisch, Salami, Zwiebel, Tomaten, Rucola, Parmesan</i>	
<i>Waikiki</i>	€ 13,90
<i>Käse, Schinken, Tomaten, Ananas, Rucola, Shrimps</i>	
<i>Tartufo</i>	€ 16,80
<i>Pruciutto Crudo, Trüffelpesto, frisch geriebene schwarze Trüffel, Rucola</i>	
<i>Gorgonzola</i>	€ 11,80
<i>Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Birne, Rucola</i>	
<i>Funghi</i>	€ 14,90
<i>Steinpilze, Eierschwammerl, Mozzarella, Tomaten, Zucchini, Rucola</i>	

Alle unsere Flammkuchen werden nach originalen Rezepten gebacken. Als Grundbasis verwenden wir Sauerrahm, Pomodoro und unsere hauseigenen Gewürzmischungen.

Salate

Kleiner gemischter Salat € 4,90
Blattsalat der Saison mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Paprika, Karotten, Oliven.

Großer gemischter Salat € 7,90
Blattsalat der Saison mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Paprika, Karotten, Oliven.

Abb. Griechischer Bauernsalat



Griechischer Bauernsalat € 11,80
Blattsalat der Saison mit Gurken, Oliven, Schafskäse, Zwiebeln, Tomaten, Paprika.

Sommersalat € 18,90
Zwei gegrillte Garnelen, ein Seezungenfilet, Mango, Rucola, Avocado, Parmesan auf Blattsalat.

Schnitzelsalat € 12,80
Schnitzel vom Schwein mit Blattsalat der Saison, Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Paprika, Karotten, Oliven.

Thunfischsalat € 10,80
Blattsalat der Saison mit Tomaten, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven.

Mediterrane Hausplatte € 11,80
Prosciutto Crudo, Rucola, Parmesan, Mozzarella, Tomaten, Oliven, Parmesan, Baguette geschnitten.

*Zu allen Salaten verwenden wir unsere hauseigenen Balsamico Essige und Öle, Salz und Pfeffermischungen.
Verfeinern Sie selbst Ihren Salat oder Ihr Gericht und wählen Sie aus unserem umfangreichen Sortiment.*

Salate



Abb. Prosciutto Crudo mit Melone

Mango Melonensalat

Mango, Melone, Prosciutto Crudo, Parmesan, Rucola, Mango Essig, Aceto Balsamico Crema.

€ 11,80

Prosciutto Crudo mit Melone

Prosciutto Crudo auf Honigmelone, Rucola, Parmesan

€ 11,50



Abb. Ananas Carpaccio

Ananas Carpaccio

Gegrillte Ananas, Prosciutto Crudo, Schafskäse, Trauben, Rucola, Tomaten, Parmesan.

€ 11,80

Caprese

Mozzarella, Tomaten, Basilikum, Tomaten Essig und Basilikum Öl.

€ 9,80

Erdbeeren Salat

Frische Erdbeeren, Orangen, Rucola, Parmesan, hauseigener Erdbeere Balsamico.

€ 10,80

Pizza

Aus dem Steinofen

Alle Pizzen auch sind
auch klein
erhältlich
abzüglich 1,-€



Abb. Pizza Tartufo

Pizzabrot <i>FrISChe Kräuter, Tomaten, Rucola</i>	€	7,50
Margherita <i>Pomodoro, Mozzarella, Oregano</i>	€	8,90
Pizza Prima Verde <i>Pomodoro, Mozzarella, Paprika, Zwiebel, Rucola, Tomaten</i>	€	10,80
Prosciutto e Salami <i>Pomodoro, Mozzarella, gekochter Schinken, Salami</i>	€	10,80
Pizza Frutti di Mare <i>Pomodoro, Mozzarella, Miesmuscheln, Shrimps, Garnelen, Oliven, Rucola</i>	€	15,90
Rustica <i>Pomodoro, Mozzarella, Speck, Zwiebel, Schafskäse, Tomaten, Paprika</i>	€	12,80
Con Cinghiale <i>Fein Faschiertes vom Wildschwein, Zucchini, Pomodoro, Mozzarella, Tomaten</i>	€	15,80
Quattro Formaggi <i>Pomodoro, vier verschiedene Käsesorten.</i>	€	11,90

Pizza

Don Camillo € 15,90
Pomodoro, Mozzarella, Eierschwammerl, Pilze, Zucchini, Tomaten, Rucola

Pizza Tartufo € 16,80
Pomodoro, Mozzarella, Trüffelpesto, frisch geriebene schwarze Trüffel, Prosciutto Crudo, Zucchini, hauseigenes Trüffel Öl, Rucola, Parmesan

Tonno € 11,80
Pomodoro, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Oliven

Diavolo € 10,90
Pomodoro, Mozzarella, Salami, scharfe Pfefferoni (scharf)

Hawaií € 10,80
Pomodoro, Mozzarella, gekochter Schinken, Ananas

Cardinale € 11,90
Pomodoro, Mozzarella, gekochter Schinken, Paprika, Knoblauch, Zwiebeln, Oliven

Pizza Vegetariana € 12,90
Pomodoro, Pilze, Paprika, Zucchini, Tomaten, Zwiebel, Artischocken, Rucola.

Mozzarella e Basílico € 11,90
Pomodoro, frischer Mozzarella, Tomaten, Basílikum

Abb.
Pizza Mozzarella
e Basílico



<i>Salamí</i>	€ 10,80
<i>Pomodoro, Mozzarella, Salamí</i>	
<i>Prosciutto</i>	€ 10,80
<i>Pomodoro, Mozzarella, gekochter Schinken</i>	
<i>Con Salmone</i>	€ 13,90
<i>Geräucherter Wildlachs, rote Zwiebel, Pomodoro, Mozzarella, Rucola, Oliven</i>	
<i>Capricciosa</i>	€ 11,90
<i>Pomodoro, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Oliven.</i>	
<i>Siciliana</i>	€ 12,80
<i>Pomodoro, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Zwiebel.</i>	
<i>Avocado</i>	€ 13,90
<i>Pomodoro, Mozzarella, Avocado, Tomaten, Antischocken, Zucchini, Schafskäse, Rucola.</i>	
<i>Pizza Bolognese</i>	€ 11,90
<i>Pomodoro, Mozzarella, Bolognese-Hackfleisch, Parmesan.</i>	
<i>Hauspizza</i>	€ 13,90
<i>Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Crudo, Tomaten, Oliven, Rucola, Parmesan</i>	
<i>Mafiosi</i>	€ 12,90
<i>Pomodoro, Mozzarella, gekochter Schinken, Salamí, Zwiebel, Ananas, Ei</i>	

*Abb.
Hauspizza*



Pasta

*Alle Pasta Gerichte sind auch
in kleinen
Portionen erhältlich,
abzüglich 1,- Euro.*



*Abb. Spaghetti
Pesto Basilikum*

<i>Spaghetti Pesto Basilikum</i>	€	12,50
<i>Basilikum Pesto, Walnuss, Knoblauch, hauseigenes Basilikum Öl, Parmesan</i>		
<i>Penne alla Napolitana</i>	€	10,50
<i>Hausgemachte Prima Verde Sauce, Pomodoro, Mozzarella, Tomaten, Oliven, Rucola, Andalusia Gewürzmischung.</i>		
<i>Spaghetti alla Bolognese</i>	€	10,80
<i>Hackfleisch, Pomodoro, Parmesan</i>		
<i>Spaghetti Diavolo</i>	€	12,80
<i>Hackfleisch, Pomodoro, Salami, Rotwein, Pepperoncini (scharf), Parmesan, hauseigenes Chili Öl, Diavolo Gewürzmischung</i>		
<i>Penne Lombardi</i>	€	13,80
<i>Gorgonzola, Birne, Weißwein, Walnüsse, Rucola, Quattro Formaggi Gewürzmischung</i>		
<i>Penne Salmone</i>	€	13,90
<i>Lachs, Pomodoro, Sahne, Weißwein, Tomaten, Rucola, St. Tropez Gewürzmischung</i>		
<i>Pappardelle Mediterraneo e Pollo</i>	€	13,80
<i>Pomodoro, Hühnerfilet, Basilikum, Tomaten, rote Zwiebel, Parmesan, Rucola</i>		

<i>Lasagne im Rucola-Nest</i>	€	12,90
<i>Lasagneblätter, Hackfleisch, Bechamelsauce, Parmesan, Rucola.</i>		
<i>Pappardelle al filetto di maiale</i>	€	18,-
<i>Schweinefiletspitzen in Pistazien - Gorgonzola, Birne, Sahne</i>		
<i>Spaghetti Carbonara</i>	€	11,80
<i>Sahne, Ei, Speck, Parmesan.</i>		
<i>Penne Funghi di Bosco</i>	€	14,80
<i>Gemischte Pilze - Eierschwammerl, Steinpilze, Zucchini, Petersilie, Zwiebel, Knoblauch in Weißweinfond.</i>		
<i>Pappardelle di Tartufo</i>	€	16,80
<i>Prosciutto Crudo, Trüffelcreme, frisch geriebene schwarze Trüffel, Weißwein, hauseigenes Trüffel Öl, Tomaten, Parmesan, Rucola</i>		
<i>Spaghetti Frutti di Mare</i>	€	21,90
<i>Miesmuscheln, gemischte Meeresfrüchte, in Weißwein - Pomodoro Fond, Knoblauch, Petersilie.</i>		

*Abb. Spaghetti
Frutti di Mare*



Zu allen unseren Gerichten verwenden wir unsere hauseigenen Balsamico Essige, Öle, Salz, Pfeffermischungen, Gewürze und Kräuter.

Gnocchi aus Kartoffelsteig

*Abb. Gnocchi
della casa*



Gnocchi della casa € 22,90
*Trüffel Carpaccio mit Garnelen, Seezungenfilet in
Trüffel-Steinpilz-Crema, Prosciutto Grudo, Rucola, Parmesan.*

Gnocchi in Wildschweinragout € 16,90
*Fein Faschiertes vom Wildschwein in Barolo-Wein,
Zucchini, Tomaten, Rosmarin, Rucola*

Gnocchi Tartufo - In Trüffelcreme, € 16,80
*Trüffel Carpaccio, Prociutto Crudo, frisch geriebene
schwarze Trüffel, hauseigenes Trüffel Öl, Rucola, Parmesan.*

Gnocchi Gorgonzola € 13,80
Gorgonzola, Birne, Walnüsse, Rucola.

Gnocchi de Funghi € 15,80
*Verschiedene Pilze - Steinpilze, Eierschwammerl,
Zucchini, Zwiebel, in Weißwein-Rosmarinsud.*

Gnocchi all Bolognese € 11,50
*Hackfleisch,
Pomodoro, Parmesan*

*Abb. Gnocchi
de Funghi*



Mediterrane Ananas Gerichte

*Abb. Ananas in
der Lagune
Thai Chicken
Curry*



Ananas in der Lagune Carne Molida € 16,50
*Hackfleisch, Salami, in Orangen-Chilisauce, Tomaten,
Pak Choi, Parmesan, Rucola*
(Basis: hauseigene Andalusia und Thai-Curry Gewürzmischung)

Ananas in der Lagune Thai Chicken Curry € 16,80
*Putenfilet, Pomodoro, in Thai-Currysauce, Trauben,
Pak Choi, Parmesan, Rucola*
(Basis: hauseigene Thai-Curry und Andalusia Gewürzmischung)

Ananas in der Lagune di Salmone € 17,80
Lachsragout, Mango, Pomodoro, Pak Choi, Parmesan, Rucola
(Basis: hauseigene St. Tropez und Thai-Curry Gewürzmischung)

Ananas in der Lagune con Verduras € 14,90
*Gemüse, Zucchini, Tomaten, Paprika, Karotten,
Melanzani, rote Zwiebeln, Rucola.*
(Basis: hauseigene Hausmannkost u. St. Tropez Gewürzmischung)

Als Beilage servieren wir Ihnen Basmatí Reis.

Pesce **Fisch**



Abb. Calamari alla griglia

Calamari alla griglia € 19,90

Tintenfische gefüllt mit Beinschinken, Mozzarella, Tomaten, Knoblauch, Petersilie, gegrillte Zucchini, Rucola hauseigenes Zitronen und Knoblauch Öl.

Miesmuscheln Santorini € 17,90

Miesmuscheln, Schafskäse in Pomodoro, Rucola, Tomaten.

5 Schätze aus dem Meer € 39,-

Gegrillte Scampi, Garnelen, Seezungenfilet, gefüllte Tintenfische, Muscheln, gegrillte Tomaten, Zucchini, Knoblauch, mediterranen Salat, Baguette.



Meeresfrüchte vom Grill € 24,90

Muscheln, Garnelen, Scampi, gegrillte Tintenfische, Rucola, Tomaten, Zucchini, Zwiebeln, Knoblauch in Pomodoro-Weißweinsud, Baguette.

Spaghetti Frutti di Mare € 21,90

Miesmuscheln, gemischte Meeresfrüchte, in Weißwein Fond, Knoblauch, Petersilie.

Gegrillte Seezungenfilets € 22,-

Gegrilltes Gemüse, gegrillte Rosmarin Kartoffeln und mediterraner Salat.

Desserts

Eis Palatschinken - die süße Verführung



Abb. Eis
Palatschinken Grande

Eis Palatschinke Grande

*Schokoeis, Erdbeereis, eine Vielzahl an gemischten
frischen Früchten, Sahne und Schoko Dip.*

€ 9,90



Abb. Tiramisu

Tiramisu

*Nach original italienischem Rezept,
mit hauseigenem Cafe Espresso Likör.*

€ 6,90

Eis Palatschinke Classic

Vanilleeis, Schokoeis, Sahne, Schoko Dip

€ 7,90

**Gerne können Sie zum Schoko Dip unseren Erdbeere
Likör, Schoko Bananen Likör, oder wählen Sie einen
anderen Likör Ihrer Wahl.**

Aufpreis € 1,60 / 1cl.

*Abb. Eis
Palatschinken
Erdbeere*



Eis Palatschinken Erdbeere
Vanilleeis, Erdbeeren, Sahne, Schoko Dip

€ 8,90

*Abb. Eis
Palatschinken
Schoko Nuss
Banane*



Eis Palatschinke Schoko Nuss Banane
Schokoeis, Bananeneis, Bananen, Nüsse, Sahne, Schoko Dip

€ 8,50

*Abb. Eis
Palatschinken
Heiße Liebe*



Eis Palatschinke Heiße Liebe
*Vanilleeis, Schokoeis, Waldfrüchte, Sahne,
Grappa Heidelbeere Likör 18% vol. Schoko Dip*

€ 10,90

**Gerne können Sie zum Schoko Dip unseren Erdbeere Likör,
Schoko Bananen Likör, oder wählen Sie einen anderen Likör Ihrer
Wahl.*

Aufpreis € 1,60 / 1cl.

Original Italienisches Eis

Eiscafé € 5,50
 Eis Schokolade € 5,50
 Eiscafé Grande € 6,90



Abb. Eis
Eiscafé

Milchshake € 4,20
 mit Banane oder Erdbeere



Abb.
Milchshake
Erdbeere

Bananenzauber € 7,90
 mit 3 Kugeln Eis



Abb. Bananenzauber

Schokobecher € 7,90
 mit 3 Kugeln Eis



Abb.
Schokobecher

Eiskugel im Glas serviert-per Kugel € 2,-
 jede weitere Kugel € 1,50
 eine Portion Sahne € 1,-
 eine Portion Waffeln € 1,-
 1cl Likör nach Wahl in der Kombination € 1,60
 mit einer Kugel Eis im Becher oder Glas

Original Italienisches Eis

*Großer Früchte Hausbecher € 9,90
mit 3 Kugeln Eis, Waffeln
und Schoko Dip*



*Abb. Großer
Früchte
Hausbecher*

*Mango Melone € 9,50
mit 3 Kugeln Eis, Waffeln
und Schoko Dip*



*Abb.
Mango
Melonen
Becher*

*Kleiner Früchtebecher € 7,90
mit 2 Kugeln Eis, Waffeln
und Schoko Dip*



*Abb.
Kleiner
Früchte
Becher*

*Erdbeerbecher € 8,90
mit 3 Kugeln Eis, Waffeln
und Schoko Dip*



*Abb.
Erdbeerebecher*

**Gerne können Sie zum Schoko- Dip unseren Erdbeer Likör,
Schoko Bananen Likör oder einen anderen Likör aus unserem
großen Angebot wählen.
Aufpreis € 1,60 / 1cl.*

Original Italienisches Eis

*Ananas Royal € 9,50
mit 3 Kugeln Eis*



*Abb.
Ananas Royal
Becher*

*Kiwi Orange Royal € 9,50
mit 3 Kugeln Eis*



*Abb. Kiwi
Orange Royal
Becher*

*Melone Melone € 9,90
mit 3 Kugeln Eis*



*Abb. Melone
Melone Becher*

*Familienglück € 19,90
mit 7 Kugeln Eis*



*Abb.
Familienglück*

**Gerne können Sie zum Schoko- Dip unseren Erdbeer
Likör, Schoko Bananen Likör oder einen anderen Likör
aus unserem großen Angebot wählen.*

Aufpreis € 1,60 / 1cl.

Mit Likör Original Italienisches Eis

*Tropical Becher € 10,80
mit 3 Kugeln Eis und
Melonen Creme Likör 17% vol.*



*Abb. Tropical
Becher*

*Pistacchio Nocciola Becher € 9,50
mit 3 Kugeln Eis und
Pistazien Creme Likör 17% vol.*



*Abb.
Pistacchio
Nocciola
Becher*

*Cappuccino Becher € 8,50
mit 3 Kugeln Eis und
Cappuccino Likör 18% vol.*



*Abb.
Cappuccino
Becher*

*Attersee'r Waldfruchtbecher € 11,90
mit 3 Kugeln Eis und
Grappa Heidelbeere Likör 18% vol.*



*Abb.
Attersee
Waldfrucht
Becher*

Getränke

Ristretto	€ 2,70	Bio Tee	€ 3,20
Espresso	€ 2,80	Espresso Macchiato	€ 3,20
Kleiner Brauner	€ 3,10	Glas Milch 0.2l	€ 1,-
Doppelter Espresso	€ 3,50	Dop. Esp. Macchiato	€ 3,80
Verlängerter	€ 3,50	Großer Brauner	€ 3,50
Cappuccino	€ 3,80	Café Latte	€ 3,90
Häferlkaffee	€ 3,90	Kännchen Kaffee	€ 5,50
Trink Schokolade	€ 3,80	Caffe Coretto / Grappa	€ 4,90
Affogato al caffè mit Sahne	€ 4,90		

Aperitiv-Essige von „Ambiente am See“

gespritzt mit Soda 0,50l

Erdbeere, Birne, Passionsfrucht, Cranberry € 3,80

Vöslauer Mineralwasser prickelnd / still 0.33l € 2,90

Vöslauer Mineralwasser prickelnd / still 0.75l € 4,90

Sodawasser mit Zitrone und Minze 0.33l € 2,50

Sodawasser mit Zitrone und Minze 0.5l € 2,90

Leitungswasser mit Zitrone und Minze
0,33l / 0,50l / 1L € 1,50 / € 1,90 / € 2,50

Frisch gepresste Säfte - Siehe Seite 3

Gespritzt mit Soda auf 0,5l / Aufpreis € 0,30

Apfelsaft 0.3l pur € 3,50

gespritzt mit Sodawasser auf 0.50l € 3,80

Holundersaft 0,3l / 0,5l mit Soda € 3,50 / € 3,80

Rauch - Pago Säfte 0,2l

Johannisbeere, Marille, Erdbeere, Mango € 3,50

gespritzt mit Sodawasser auf 0.50l € 3,80

Carpe Diem Kombucha Classic 0,25l € 3,90

Red Bull 0.25l € 3,90

Schweppes Bitter Lemon 0.2l € 3,80

Fentimans Tonic Water 0.2l € 3,90

Coca Cola 0.3l / Coca Cola 0.5l € 3,50 / € 3,90

Coca Cola Light 0.3l / Coca Cola Light 0.5l € 3,50 / € 3,90

Fanta 0.3l / Fanta 0.5l € 3,50 / € 3,90

Eistee Pfirsich / Zitrone 0.3l / 0,5l € 3,50 / € 3,90

Lemon Soda 0,3l € 3,50

Alkoholische Getränke

Bier

<i>Bier 0.3l / 0.50l</i>	<i>€ 3,80 / € 4,50</i>
<i>Die Weisse 0.5l</i>	<i>€ 4,80</i>
<i>Die Weisse alkoholfrei 0.5l</i>	<i>€ 4,80</i>
<i>Radler 0.3l / 0.50l</i>	<i>€ 3,50 / € 4,50</i>

Wein

<i>Weißwein, Grüner Veltliner/Gerhard Kolkmann, Wagram</i>	
<i>1/8l / 1/4l / 1/2l</i>	<i>€ 3,80 / € 6,90 / € 14,-</i>
<i>Zitronig, anregend, zartblumig</i>	<i>Flaschen Preis: 1l € 24,80</i>

<i>Rotwein, Zweigelt /Philipp Grassl, Carnuntum</i>	
<i>1/8l / 1/4l / 1/2l</i>	<i>€ 3,80 / € 6,90 / € 14,-</i>
<i>kräftiger Duft nach Kirschen und blauen Beeren, saftig und dicht am Gaumen.</i>	<i>Flaschen Preis: 1l € 24,80</i>

<i>Hauswein weiß - 1/8l / 1/4l</i>	<i>€ 3,50 / € 6,50</i>
<i>1/2l / 1l</i>	<i>€ 12,- / € 21,90</i>
<i>Hauswein rot - 1/8l / 1/4l</i>	<i>€ 3,50 / € 6,50</i>
<i>1/2l / 1l</i>	<i>€ 12,- / € 21,90</i>
<i>Spitzer weiß / rot 1/4l</i>	<i>€ 3,90</i>
<i>Sommerspritzer 0.5l</i>	<i>€ 4,20</i>

In unserem Shop finden Sie eine gute Auswahl an verschiedenen

*Weißweine
Rotweine
Rose'
Spumante Frizzante
Champagner*

Für einen besonderen Anlass haben wir auch andere exklusive Weine in unserem Shop.

Bitte Fragen Sie uns.

Aperitif und Digestif

<i>Sangria mit frischen Früchten 0.25l</i>	€ 5,50
<i>Sangria mit frischen Früchten 0.5l</i>	€ 9,50
<i>Prosecco 0.1l</i>	€ 4,20
<i>Aperol Spritzer 0.25l</i>	€ 5,50
<i>Lillet 0.25l</i>	€ 5,50
<i>Hugo 0.25l</i>	€ 5,50
<i>Campari Orange 0.25l 4cl /12cl</i>	€ 5,50
<i>Bacardi Cola 0.25l 2cl /20cl</i>	€ 5,50
<i>Averna/Ramazotti/Martini 4cl</i>	€ 5,50
<i>Gin Tonic 4cl /20cl</i>	€ 6,50

Spirituosen

Liköre / Schnäpse 2cl € 3,20

Eine erlesene Auswahl an Likören und Schnäpsen finden Sie in unserem Shop- oder fragen Sie unsere MitarbeiterInnen nach dem Sortiment, diese beraten Sie gerne!

Sangria € 5,50



Gin Tonic € 6,50



Aperol Spritz € 5,50



Cocktails mit Hauseigenen Spirituosen alle 0,25l

Mojito

€ 7,90



Melone

küsst

Gin

€ 7,90



Tequila

Sunrise € 7,90

Caiparinha

€ 7,90



Heidelbeere

küsst

Gin

€ 7,90



Mango

küsst

Gin

€ 7,90



Besuchen Sie unseren hauseigenen Feinkostladen

Unsere Feinkost reicht von Pasta, Pesto, Olivenöl, Essige und Gewürze, mit denen wir unsere köstlichen Gerichte in der Küche zubereiten und kochen.

Ebenso finden Sie eine große Auswahl an verschiedenen Likören und Schnäpsen.

Ob süß, fruchtig, cremig, mit Schokolade oder Sahne, ob gebrannt oder im Holzfass gereift, für jeden Gaumen ist etwas dabei.

Unsere Gewürzmanufaktur - mit Liebe zum Detail

Wir sind Gewürzsommelier und sind darauf spezialisiert, für jedes Gericht das richtige Gewürz oder die passende Gewürzmischung zu finden. Jede unsere Mischung wird sorgfältig mit der Hand gemischt.

Bei der Auswahl und Herkunft unserer Gewürze und Kräuter, legen wir großen Wert auf höchste Qualität.

Auch noch Nennenswert...

Ist die Zusammenarbeit mit unserer Schwesternfirma Meine Feinkost GmbH. Diese beschäftigt sich mit Firmen-Geschenke für jeden Anlass, Wiederverkäufer der Feinkost, Gastronomie, Hotellerie und vielen andere Branchen.

Eine Besonderheit dabei: Gewerbetreibende haben die Auswahl von über 200 verschiedene Produkte auszuwählen und mit eigenem Logo, Werbung für sein Unternehmen zu machen. Warum Werbung für andere, in Zeiten wo die Eigenvermarktung an immer größeren Wert gewinnt.

