

Lieber Gast, herzlich willkommen im Restaurant Seecamp!

Danke für Ihr Vertrauen. Wir werden uns bemühen, Ihre kostbare Zeit bei uns in ein sehr angenehmes Erlebnis zu verwandeln.

Am 2. März 2022 brannte das alte Seecamp nieder. Seit Juli 2024 betreiben wir dieses Restaurant an diesem einmaligen Platz – mit dem Ziel, gemeinsam mit Ihnen schöne Momente und gute Erlebnisse zu gestalten.

Unser Küchenteam, angeführt von **Elias Grantner und seinem Stellvertreter Zoltan Richter**, umfasst in der Hauptsaison gemeinsam mit einer Reihe fleißiger und engagierter Mitarbeiter ca. 14 bis 16 Personen. Sie alle sind täglich bestrebt, Ihnen einen hervorragenden und geschmackvollen Teller zu bereiten.

Unser Serviceteam wird geleitet von unserem Restaurantleiter **Andreas und seiner Stellvertreterin Lea**, unterstützt von einem großartigen Team an Helfern. Die Verantwortung an der Bar trägt unsere **Viktoria und ihr Team**, die immer den richtigen Drink für Ihre Stimmung bereithalten.

Die gute Seele im Betrieb und der Mann für alles ist unser **Janko**. Er träumt mit mir meinen Traum schon seit über 20 Jahren und ist – Gott sei Dank – noch nie daraus aufgewacht ;-)

Saisonalität und Regionalität sind für uns keine Marketing-Floskeln. Wir praktizieren, so gut es geht, assoziatives Wirtschaften und versuchen, eine positive Waage zwischen Erzeugern, Händlern und Konsumenten zu schaffen.

Ich bin seit 25 Jahren selbstständig und lerne immer noch täglich dazu. Respekt, positive Mitarbeiterführung, Wertschätzung und Gastfreundschaft sind mein innerer Motor und meine Triebfeder.

Mein Team und ich bedanken uns für Ihren Besuch und wünschen Ihnen schöne Momente an einem der schönsten Plätze in Zell am See!



A-Gluten, **B**-Krebstiere/Crustaceans, **C**-Ei/Eggs, **D**-Fisch/Fish, **E**-Erdnuss/Peanuts, **F**-Soja/Soy, **G**-Milch/Lactose, **H**-Nüsse/Nuts, **L**-Sellerie/Celery, **M**-Senf/Mustard, **N**-Sesam/Sesame, **O**-Sulfite/Sulphites, **P**-Lupinen/Lupin, **R**-Weichtiere/Molluscs

Dear Guest, a warm welcome to Restaurant Seecamp!

Thank you for your trust. We strive to turn your precious time with us into a truly pleasant experience.

On March 2nd, 2022, the old Seecamp burned to the ground. Since July 2024, we have been operating this restaurant at this unique location—with the goal of creating beautiful moments and wonderful experiences together with you.

Our kitchen team, led by **Elias Grantner and his deputy Zoltan Richter**, consists of about 14 to 16 hardworking and dedicated staff members during the high season. Every day, they are committed to preparing an excellent and flavorful plate for you.

Our service team is managed by our restaurant manager **Andreas and his deputy Lea**, supported by a fantastic team of helpers. Responsibility for the bar lies with **Viktoria and her team**, who always have the right drink ready for your mood.

The heart and soul of our business and our "man for everything" is our **Janko**. He has been sharing my dream for over 20 years and—thankfully—has never woken up from it ;-)

For us, "seasonal" and "regional" are not just marketing buzzwords. We practice associative economics as much as possible, striving to create a positive balance between producers, traders, and consumers.

I have been self-employed for 25 years and am still learning every day. Respect, positive leadership, appreciation, and hospitality are my inner engine and driving force.

My team and I thank you for your visit and wish you wonderful moments at one of the most beautiful spots in Zell am See!



A-Gluten, **B**-Krebstiere/Crustaceans, **C**-Ei/Eggs, **D**-Fisch/Fish, **E**-Erdnuss/Peanuts, **F**-Soja/Soy, **G**-Milch/Lactose, **H**-Nüsse/Nuts, **L**-Sellerie/Celery, **M**-Senf/Mustard, **N**-Sesam/Sesame, **O**-Sulfite/Sulphites, **P**-Lupinen/Lupin, **R**-Weichtiere/Molluscs



Suppen - Soups

Frittatensuppe - Pancake Soup

Hausgemachte Rinderkraftbrühe, Frittaten, Schnittlauch / Homemade beef soup with sliced pancakes, chives

7,20 A, C, G, L, O

Französische Zwiebelsuppe

French Onion Soup

mit Käse-Crouton
with cheese crouton

8,20 A, G, L, O, C



Vorspeisen - Starters



Rote Rüben Carpaccio

Beetroot Carpaccio

Rote-Rüben-Scheiben, Babyleaf-Salat, Pinienkerne



Beetroot slices, baby leaf salad, pine nuts

15,80 H, M

Beef Tatar „Classic“

Classic Beef Tartare

mit roten Zwiebeln, Butter, Trüffelmayonnaise und Toastbrot
with red onions, salted butter, Truffle mayonnaise and toasted bread

A, C, M, O, G, O

100 g 21,90

200 g 26,90



Hausgebeizter Lachs

mit Gurkenaufguss / Feigen / Rote-Bete-Staub

House-cured salmon
clear cucumber infusion | fig | beetroot dust.

13,90 D, N, O



Grünes – Salads



Gemischter Salat / Mixed Salad



Klein / Small

7,20

Groß / Large

12,60 M, O, L



Tomaten-Wassermelonensalat

mit Pesto, Minze

Tomato and watermelon salad
with pesto and mint

12,90 H, M

Wahlweise mit – Choice of:

Burrata

17,40 G

Caesar Salat

mit Salatherzen, Parmesandressing und Thymian-Knoblauch-Croutons

with romaine lettuce, parmesan dressing, and thyme-garlic croutons

17,40 A, C, D, G, M

Wahlweise mit – Choice of:

Huhn

chicken

19,90

Garnelen (5 Stk.)

prawns (5 pcs.)

25,90 B



Poke Bowls

Reis, Weiß- und Rotkraut, Gurken, Karotten, Paprika, Babyleaf, Avocado,



Frühlingszwiebel, Ingwer, Edamame, Mango und Algensalat mit hausgemachtem Ingwer-Sojadressing

Rice, white and red cabbage, cucumbers, carrots, bell pepper, babyleaf, avocado, spring onion, ginger, edamame, mango and seaweed salad with home made ginger soy dressing. F, N, O,

Wahlweise mit - Choice of:

Vegan - Vegan

17,90

Huhn - Chicken

21,90

Garnelen - Prawns

26,90 B

hausgebeiztem Lachs-cured salmon 24,90 D



Pasta - Pasta

Seecamp Gnocchi

Gnocchi mit Babyspinat, Feta und Pinienkernen

Gnocchi with baby spinach, feta cheese and pine nuts

19,90 A, C, G, H, L

Spaghetti Bolognese

Hausgemachte Hackfleischsauce, Parmesan

Homemade meat sauce and parmesan

17,40 A, C, G, L, O

Spaghetti Pomodoro

Hausgemachte Tomatensauce, Parmesan

Homemade tomato sauce and parmesan

14,90 A, C, G, L, O

Fisch - Fish

Gegrillter Zander

Grilled Pike - Perch

mit Rote-Rüben-Risotto, und Parmesan

with risotto, Beetroot Risotto and parmesan

24,90 D, G, L, O, A

Lachssteak

Salmon Steak

mit Bio-Couscous-Salat, Gurke, Kräutern, Mandeln und Zitronenjoghurt

organic couscous salad with cucumber, fresh herbs, lemon and almonds

26,90 D, G, A, L, O

Kabeljaufilet

Cod filet

mit Mango-Tomaten-Salsa, gegrillten Feigen und Salbei-Zitronen-Gnocchi

with mango-tomato salsa, grilled figs and sage and lemon gnocchi

25,90 D, A, O, C, G, L



Hauptspeisen

Main courses

SeeCamp's Pulled Pork Burger vom Smoker

Hausgemachtes Pulled Pork, Burgerbun, Salat, Tomate, Essiggurke, Cheddar Käse, Zwiebelmarmelade, BBQ Sauce, Cocktail und Sauerrahm - Kräuterdip, Pommes Frites

Homemade pulled pork from the smoker in a burger bun with lettuce, tomato, pickles, cheddar cheese, Onion chutney, fries, BBQ sauce, cocktail and sour cream dip

22,40 A, G, M, O

Beef Burger

Burgerbun, Salat, Tomate, Zwiebeln, Essiggurke, Cocktail und Sauerrahm-Kräuterdip, Pommes Frites

Burger bun with lettuce, tomato, onions, pickles, cocktail sauce and sour cream herb dip, served with French fries

22,90 A, M, O, G

Chees Burger

Burgerbun, Salat, Tomate, Zwiebeln, Essiggurke, Cocktail und Sauerrahm-Kräuterdip, Pommes Frites, Cheddar, Burger bun with lettuce, tomato, onions, pickles, cheddar cheese cocktail sauce and sour cream herb dip, served with French fries

23,90 A, M, O, G



Hauptspeisen

Main courses

Backhendl Salat / Fried Chicken Salad

mit Kartoffel-Vogerlsalat, gebackenen Hühnerkeulen (ausgelöst), Kürbiskernöl, Kürbiskernen und Preiselbeeren
with potato lettuce salad, backed chicken (boneless), pumpkin seeds, pumpkin seed oil and cranberries

22,90 A, O, C, G, L, H, M, P

Cordon Bleu

Käse, Schinken, Preiselbeeren, Pommes Frites oder Petersilienkartoffel

Cheese, ham, cranberries, fries or parsley potatoes A, C, G, L

Kalb / veal	29,90
Schwein / pork	20,40
Huhn / chicken	20,90

Wiener Schnitzel

Pommes Frites oder Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren

Fries or parsley potatoes and cranberries A, C, G, L

Kalb / veal	28,90
Schwein / pork	19,40
Huhn / chicken	19,90

SeeCamp´s BBQ Spare Ribs vom Smoker

House Special Smoked BBQ Spare Ribs

mit Pommes Frites, Cocktail, und Kräuterdip
with fries, cocktail dip and herb dip

24,40 M, O, G



Gelbes Curry

Yellow Curry

mit Gemüse, Mungosprossen, Buchenpilzen und Duftreis

with vegetables, mung bean sprouts, beech mushrooms, and fragrant rice F, H, L, N, P

Wahlweise mit - Choice of:

Vegan - Vegan	18,90
Huhn - Chicken	21,40
Garnelen - Prawns	26,90 _B



Cuts vom Rind

Cuts from Beef

Tagliata di Manzo 200g

Rucola, Parmesan, Pizzabrot / Rocket, Parmesan, Pizza Bread

29,90 M, A, G



Rinderfilet (Rohgewicht)

Beef Filet (Raw weight) G, L

200 g – 39,90

250 g – 45,90



Entrecote (Rohgewicht - Raw weight) G, L

200 g – 33,90

Serviert mit: Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse, Kräuterbutter, Portweinsauce
Served with: rosemary potatoes, grilled vegetables, and herb-garlic butter, portwine sauce

Achtung !! Zubereitungszeit für maximalen Genuss ca. 30min / Freshly prepared !!
Please allow approx. 30 minutes for the best experience

Zusätzliche Beilagen - Extra Side Dishes:

Süßkartoffel Pommes	
Sweet potato fries	7,90
Portion Pommes Frites	
portion fries	5,90
Duftreis	
fragrant rice	4,90
Pizzabrot	
Pizza Bread	7,00
Pizzabrot mit Knoblauch	
Pizza Bread with garlic	7,20
Grillgemüse	
Grilled Vegetables	7,90

Aufpreis - Upgrades:

Garnelen (3 Stück)	
Prawns (3 pcs.)	9,90
Süßkartoffel Pommes	
Sweet potato fries	2,90



Kids

Hühnerschnitzel mit Pommes Frites Chicken Schnitzel with fries

11,90 A, C, G

Spaghetti Bolognese

11,90 A, C, G, L, O

Spaghetti Pomodoro

9,90 A, C, G, L, O

Besuchen Sie unsere Kuchen-Vitrine
an der Bar und entdecken Sie
köstliche Meisterwerke für jeden
Geschmack.

!! Achtung !!

*Informationen über Zutaten oder
Allergene erhalten Sie gerne auf
Nachfrage bei unseren Service
Mitarbeiter/innen.*



Desserts

Schokosoufflé - Chocolate Soufflé

mit flüssigem Kern und Bourbon-
Vanilleeis

with liquid core, and bourbon vanilla ice
cream

10,90 A, C, G,



Crème - Brûlée - Vegan

Crème Brûlée Vegan

mit frischen Beeren

with fresh berries

10,90 F, P

Topfenknödel hausgemacht

mit Butterbröseln, Waldbeerragout

Homemade quark dumplings with
buttered breadcrumbs and wild berry
ragout

12,90 A, C, G, H

Visit our cake display at the bar and
discover delightful treats for every
taste.

!! Attention !!

*Information about ingredients or
allergens is available upon request
from our service staff.*



PIZZA

Margherita

Tomatensauce und Käse
Tomato sauce and cheese

11,90 A, G

Salami

Tomatensauce, Käse und Salami
Tomato sauce, cheese and salami

14,90 A, G, O

Prosciutto

Tomatensauce, Käse, Prosciutto,
Parmesan, Knoblauch, Olivenöl und Rucola
Tomato sauce, cheese, prosciutto,
parmesan, garlic, olive oil
and rocket

19,40 A, G, O

Cardinale

Tomatensauce, Käse und Schinken
Tomato sauce, cheese and ham

14,90 A, G

Capricciosa

Tomatensauce, Käse, Schinken,
Champignons, Artischocken und Oliven
Tomato sauce, cheese, ham, mushrooms,
artichokes and olives

15,90 A, G

Diavolo

Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami,
Champignons, Mais und
scharfe Pfefferoni
Tomato sauce, cheese, ham, salami,
mushrooms, corn and
Pepperoni (hot)

17,40 A, G, O

Pulled Pork Pizza

Tomatensauce, Käse, Pulled Pork,
Gorgonzola und Zwiebeln
Tomato sauce, cheese, pulled pork,
gorgonzola and onions

19,40 A, G, O

Funghi

Tomatensauce, Käse und Pilze
Tomato sauce, cheese and mushrooms

13,90 A, G

Al Tonno

Tomatensauce, Käse, Thunfisch und
Zwiebeln
Tomato sauce, cheese, tuna and onions

15,40 A, G, D

Quattro Formaggi

Tomatensauce, 4 Käsesorten,
Tomato sauce, 4 types of cheese

16,90 A, G

Burrata

Tomatensauce, Pesto, Burrata, Rucola
Tomato sauce, pesto, burrata, rocket

18,40 A, G, H

Vegi

Tomatensauce, Käse, Gemüse,
Champignons
Tomato sauce, cheese,
Vegetables, mushrooms

15,90 A, G

Tamas Special

Käse, Pesto, Schinken, Cherrytomaten,
Knoblauch, Camembert, Pfefferoni,
Parmesan
cheese, pesto, ham, cherry tomatoes, garlic,
Camembert, pepperoncini and Parmesan.

17,90 A, G, H



Alle Pizzen auch glutenfrei erhältlich +1,00€
Gluten-free option available + €1.00

**Pizza: Montag bis Freitag ab 17:00 Uhr
Wochenende & Feiertage ab 12:00 Uhr !!**

**Monday to Friday from 5:00 PM Weekends
& Public Holidays from 12:00 PM !!**

HAUSGEMACHTE LIMONADEN



Kiwi - Grüner Apfel - Basil 0,5 l
Kiwi - Green Apple - Basil

6,00

Mandarine - Ingwer 0,5 l
Mandarine - Ginger

6,00

Mango - Heidelbeere 0,5 l
Mango - Blueberry

6,00

MOCKTAILS (OHNE ALKOHOL)

Banana Joe
Banane, Kokossirup, Ananassaft,
Kokosmilch
Banana, Cocos syrup, Pineapple juice,
Cocos milk

8,70

Frozen Strawberry
Erdbeerpüree, Grenadine Sirup,
Limettensaft
Strawberry puree, Grenadine syrup, Lime
juice

5,80

Frozen Apple
Apfelpüree, Apfelsirup, Limettensaft
Apple puree, Apple syrup, Lime juice

5,80

Virgin Piña Colada

Kokossirup, Ananassaft, Kokosmilch
Cocos syrup, Pineapple juice, Cocos milk

8,70

Mojitino

Minze, Limette, Demerarasirup,
Limettensaft, Ginger Ale, Soda
Mint, Lime, Demerar syrup, Lime juice,
Ginger Ale, Soda

8,70

Virgin Mule The ORGANICS by RedBull®

Ginger beer, Demerarasirup, Limettensaft,
Zitrone, Minze
Ginger beer, Demerar syrup, Lime juice,
Lemon, Mint

6,20

Gardener The ORGANICS by RedBull®
Tonic, Holundersirup, Zitronensaft, Gurke
Tonic, Elderflower syrup, Lemon juice,
Cucumber

6,20

Berry Spritz © Signatur Drink
Wild Berry Soda, Grenadine Sirup, Soda,
Beerenfrüchte
Wild Berry Soda, Grenadine syrup, Soda
Berries

6,20

ERFRISCHENDE SPRITZER

Veneziano

Aperol, Soda, Prosecco, Orangenspalte
Aperol, Soda, Prosecco, Orange

8,10

Hugo

Holundersirup, Soda, Prosecco, Limette,
Minze
Elderflower syrup, Soda, Prosecco, Lime,
Mint

7,90

Seecamp Spritz

Wermut wird mit Rosenlimonade und
Prosecco aufgespritzt.
Vermouth, Rose lemonade, Prosecco

8,40

Limoncello Spritz

Limoncello, Bitter Lemon, Prosecco,
Zitrone
Limocello, Bitter Lemon, Prosecco, Lemon

8,40

Italicus Spritz

Italicus Rosolio di Bergamotto, Soda,
Prosecco, Zitrone
Italicus Rosolio di Bergamotto, Soda,
Prosecco, Lemon

8,10

Campari Spritz

Campari, Soda, Prosecco, Zitrone
Campari, Soda, Prosecco, Lemon

8,10

Pampelle Spritz

Pampelle Ruby Red Grapefruit, Soda,
Prosecco, Limette
Pampelle Ruby Red Grapefruit, Soda,
Prosecco, Lime

8,10

Granata Spritz

© Signatur Drink
Pampelle Ruby Red Grapefruit,
Granatapfel Soda, Prosecco, Limette
Pampelle Ruby Red Grapefruit,
Pomegranate soda, Prosecco, Lime

8,40

Lillet Spritz

Lillet Rosé, Soda, Prosecco,
Orangenspalte
Lillet Rosé, Soda, Prosecco, Orange

8,10

Wild Berry Lillet Spritz

Lillet Rosé, Wild Berry Soda,
Prosecco, Beerenfrüchte
Lillet Rosé, Wild Berry Soda,
Prosecco, Berries

8,40

PROSECCO ON ICE CREAM MÖVENPICK

Testarossa

Himbeer-Sorbet mit Prosecco
Raspberry sorbet with Prosecco

7,90

Hugo on Ice

Zitronen-Sorbet mit Prosecco
Lemon sorbet with Prosecco

7,90

Hax'n - Beisser

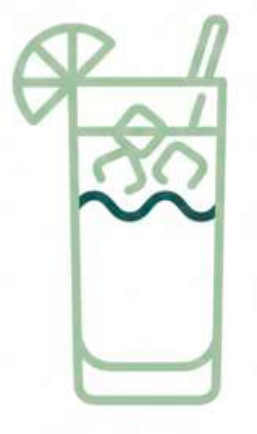
Birnen-Sorbet mit Prosecco
Pear sorbet with Prosecco

7,90



KLASSISCHE APERITIVS

Martini Bianco 4cl	6,10
Martini Rosso 4cl	6,10
Campari Soda	8,10
Campari Orange	8,40



SCHAUMWEINE & CHAMPAGNER

Österreichischer Winzersekt Brut Cuvée vom Kirnbauer	
0,1 l	5,40
0,75 l	35,50

Österreichischer Winzersekt Rosé Cuvée vom Kirnbauer	
0,1 l	5,40
0,75 l	35,50

La Farra Prosecco DOCG	
0,75 l	39,90

Pol Roger Champagner	
0,75 l	89,90

Moët & Chandon Brut Imperial	
0,75 l	119,00
1,5 l Magnum	249,00

Moët & Chandon Rosé Imperial	
0,75 l	129,00
1,5 l Magnum	259,00

Moët & Chandon Ice Imperial	
0,75 l	134,00
1,5 l Magnum	259,00



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



ORGANICS by Red Bull 0,25 l **5,50**

Black Orange
Bitter Lemon
Tonic Water
Ginger Ale
Ginger Beer
Easy Lemon
Simply Cola
Fizzy Peach
Purple Berry

SCHWEPPE 0,2 l **4,90**
Dry Tonic Water

ICED TEA 0,33 l **5,90**
Pfirsich / Peach

ENERGY DRINKS 0,25 l **5,50**
Red Bull ENERGY Drink
Red Bull Sugar-free
Red Bull Edition

SÄFTE / JUICE 0,25 l **4,00**

Apfel / Apple
Johannisbeere / Blackcurrant
Orange
Mango
Ananas / Pineapple
Maracuja / Passion fruit

0,5 l gespritzt mit / mixed with:

Leitungswasser / still water **4,30**
Soda / sparkling water **5,10**

Skiwasser / Skiwasser (Raspberry)
Hollerwasser / Elderflower water

0,25 l **3,00**
0,5 l **5,00**

Skisoda / Skisoda (Raspberry)
Hollersoda / Elderflower soda

0,25 l **3,40**
0,5 l **5,40**

Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi

0,25 l **4,00**
0,5 l **5,90**

Coca Cola Zero 0,33 l **4,90**

RÖMERQUELLE Mineralwasser.
still oder prickelnd / still or sparkling

0,33 l **4,00**
0,75 l **7,20**

Thalheim Heilwasser

0,33 l **4,20**

ZELLER WASSER

Sodawasser 0,25 l **2,90**
Sodawasser 0,5 l **3,90**
Karaffe Wasser 0,5 l **1,00**
Karaffe Wasser 1,0 l **2,00**

BIERE



ZAPFFRISCH VOM FASS

Draft beer

Zipfer - Märzen / Lager

0,2 l	3,90
0,3 l	4,90
0,5 l	6,70

Radler sauer / Sour Shandy

0,3 l	4,60
0,5 l	6,20

Gösser - Natur Radler/ Shandy

0,3 l	4,90
0,5 l	6,70

Paulaner - Weißbier / Wheat beer

0,3 l	5,20
0,5 l	7,20

SPEZIALITÄTEN AUS DER FLASCHE

Special bottled beer

Zipfer - Alkoholfrei 0,33 l

Non-alcoholic 4,90

Paulaner - Weißbier Alkoholfrei 0,5 l

Non-alcoholic wheat beer 7,20

Pinzgau Bräu - Zwickl 0,33 l

Local cellar beer 5,00

Pinzgau Bräu - Pale Ale 0,33 l

Local craft Beer Pale Ale style 5,20

Pinzgau Bräu - Weizen Dunkel 0,5 l

Local dark wheat beer 7,40

OFFENE WEINE



WEIß

White wine

Grüner Veltliner 1/8 l 5,60
1/4 l 10,90

Chardonnay

1/8 l 5,90
1/4 l 11,50

Sauvignon

1/8 l 5,90
1/4 l 11,50

ROT

Red wine

Zweigelt

1/8 l 5,60
1/4 l 10,90

Blaufränkisch

1/8 l 5,90
1/4 l 11,50

Merlot Heideboden

1/8 l 5,90
1/4 l 11,50

GESPRITZTE

Wine (mixed with soda)

Weißer / Roter Spritzer 4,70

Sommer Spritzer

1/4 l 4,50
1/2 l 7,90

Muskateller Spritzer

5,90

KAFFEE & HEISSE GETRÄNKE



TRIDOR Kaffee ZELL AM SEE

Verlängerter Regular coffee - americano	4,30
Espresso	3,60
Espresso Macchiato	3,90
Espresso Doppio	5,70
Espresso Doppio Macchiato	5,90
Cappuccino	4,90
Caffè Latte	5,50

auch Koffeinfrei erhältlich
also available caffeine-free

... mit SCHUSS ?

Rum 2cl	3,80
Baileys 2cl	4,40
Amaretto 2cl	4,40
Grappa 2cl	5,90

HEISSE SCHOKOLADE

Heiße Schokolade Hot Chocolate	5,10
Heiße Schokolade mit Sahne Hot Chocolate with whipped cream	5,80
Heiße Schokolade mit Rum Hot Chocolate with Rum	7,50
Heiße Schokolade mit Rum und Sahne Hot Chocolate with Rum and whipped cream	7,80

TEEKORB ZELL AM SEE

Kräutertee Tridor Bio Herbal tea	4,70
Schwarztee Tridor bio Black tea	4,70
Früchtetee Tridor bio Fruit tea	4,70
Pfefferminztee Tridor bio Mint tea	4,70
Grünertee Tridor bio Green tea	4,70
Heiße Zitrone Hot Lemon	4,70
Portion Milch, Zitrone, Honig Portion Milk, Lemon, Hone	0,90

COCKTAILS



FROZEN COCKTAILS

Daiquiri's Fruity 9,90

- Erdbeere / Strawberry
- Apfel / Apple
- Kiwi
- Mandarine
- Mango
- Johannisbeere / Blackcurrant

Rum, Limettensaft, Fruchtputee, Limette
Rum, Lime juice, Fruit puree, Lime

Pornstar Martini 9,90

Vodka, Maracujasaft, Vanillesirup,
Limettensaft, Sekt
Vodka, Passionfruit juice, Vanille syrup,
Lime juice, Sekt

Margarita Classic 9,90

Tequila, Cointreau, Zitronensaft, Salzrand,
Zitrone
Tequila, Cointreau, Lemon juice, Salt rim,
Lemon

Piña Colada 11,90

Rum, Kokossirup, Kokosmilch, Ananassaft
Rum, Cocos syrup, Cocos milk, Pineapple
juice

CLASSIC COCKTAILS

Mojito 12,50

Minze, Limette, Rum, Limettensaft,
Demerarasirup, Soda,
Mint, Lime, Rum, Demerar syrup, Lime
juice, Soda

Caipirinha 12,50

Cachaca, Limettensaft, Demararasirup,
Limette
Cachaca, Lime juice, Demerar syrup,
Lime

CLASSIC COCKTAILS

Moscow Mule 12,50

Vodka, Limettensaft, Angostura Bitters,
Ginger Beer, Gurke, Minze
Vodka, Lime juice, Angostura bitters,
Ginger beer, Cucumber, Mint

London Mule 12,50

Vodka, Limettensaft, Angostura Bitters,
Ginger Beer, Gurke, Minze
Vodka, Lime juice, Angostura bitters,
Ginger beer, Cucumber, Mint

Negroni 12,50

Campari, Wermut Formula Antica, Dry
Gin, Orange

Seegroni © Signatur Drink 12,50

Unsere erfrischende Interpretation eines
Negroni By Rudi Eder
Campari, Wermut Formula Antica,
Dry Gin, Tonic, Orange

Sex on the Beach 12,70

Vodka, Peachtree, Orangensaft,
Cranberrysaft, Physalis
Vodka, Peachtree, Orange juice,
Cranberry juice, Physalis

Dark 'n' Stormy 12,50

Gosling's Black Seal Bermuda Rum,
Limettensaft, Ginger Beer
Gosling's Black Seal Bermuda Rum, Lime
juice, Ginger Beer

Whiskey Sour 12,70

Bourbon Whisky, Zitronensaft,
Demerarasirup
Bourbon Whisky, Lemon juice,
Demerarasirup

Espresso Martini 12,70

Vodka, Espresso, Kahlua

Modern G&T's

(Gin 4 cl & incl. Tonic)

- serviert mit einem beerengefüllten Eiswürfel
- served with large berry - filled ice cube

Gin Sul 12,60

Ein Hamburger Gin mit portugiesischen Wurzeln – neben den frischen Zitronen von der Algarve prägt das Aroma der Lackzistrose den Geschmack von Gin Sul.

Gin Sul Laranjal 12,60

Ein Hamburger Gin mit portugiesischen Wurzeln – frische Orangen der Algarve treffen feine Noten von Orange Pekoe Tea.

Gölles - Hands on Gin 13,90

No Bullsh*t added!. In doppelt gebranntem weißem Rum werden für diesen Gin nur fünf Essentials angesetzt: Wachholder natürlich, Schwarze Ribisel), Zitronengras, Orangenschalen und Blattkoriander.

Herzogs Hagmoar Gin 13,90

Ein echter Pinzgauer ist dieser Gin aus der Saalfeldener Destillerie von Sigfried Herzog.

Halbmayer Karl - Dry Gin 13,40

(Zell am See)Ein klassischer Duftmix britischer Natur: Limettenschale, Zitronenfruchtfleisch und Wachholder geben sich ein Stelldichein.

Geschmacklich obsiegt die herbe Seite – im viskosen Mundgefühl hat Wacholder seinen Auftritt.

Monkey 47 12,90

Im Gasthof „ zum wilden Affen“ wurde eine Kiste mit Monty´s Gin nebst Aufzeichnungen der Zutaten gefunden und diese dienten den Black Forest Distillers als Basis für ihren Gin.

Hendrick's 13,90

Hendrick's Gin wird hergestellt aus: bulgarischen Damascena Rosenblätter und Gurkenextrakt.

Hendricks Gin wird mit Gurkenscheiben serviert.

Brockman´s Gin 13,60

Neben klassischen Botanicals fließen hier Blau- und Brombeeren mit ein, die dem Gin seine einzigartige Fruchtigkeit verleihen.

Beefeater 24 13,60

Seine Besonderheit erhält dieser Gin durch die Mazeration mit japanischem Sencha-Tee und Grapefruitschalen. Dieser Vorgang dauert ganze 24 Stunden, daher auch die Ableitung des Namens.

Malfy Gin Rosa 13,60

Die sonnengereiften sizilianischen Pink Grapefruits werden in Zitrusgärten an der Mittelmeerküste angebaut, wo die Berge das Meer begrüßen.

Gin Mare 12,90

Diese Gin-Innovation aus Barcelona versucht mit seinem mediterranen Charme zu punkten. Thymian aus der Türkei, Rosmarin aus Griechenland, Basilikum aus Italien und grüne Oliven aus Spanien.

Roku Gin 12,90

Der japanische Craft-Gin wurde aus sechs einzigartigen, japanischen Botanicals hergestellt. Er duftet nach Kirschblüte und grünem Tee und hat eine leichte Schärfe durch den Sansho Pfeffer.

...wählen Sie ein Tonic Water zu ihrem Gin aus:

ORGANICS Tonic by Red Bull

...mild & floral

Schweppes Dry Tonic

...aromatisch & spritzig

RUM aus aller Welt 4 cl

Cuba

Havana Club 7 Anos 10,50

Österreich

RuMonkey Peter Affenzeller 14,50

Hawaniero de Castello (Wien) 13,40

Jamaika

Myers's Original Dark Rum 9,50

Guatemala

Zacapa Centenario 23 Anos 14,90

Philippinen

Don Papa Baroko 12,40

Barbados

Bambu Xo 12,50

Dominikanische Republik

Barcelò Imperial Ron 12,20

Guyana

Pyrat Xo Reserve Rum 12,30

Venezuela

Diplomatico Reserva Exclusiva 13,50

Trinidad & Tobago

Plantation Pineapple Infusion 11,50

Angostura Tamboo Spiced Rum 11,40

Angostura 1919 Premium Rum 12,20

Bermuda

Goslings Black Seal Rum 11,40



SINGLE MALT'S

aus Schottland 4 cl

Islay

Lagavulin 16 y 16,50

Bowmore 12 y 12,30

Laphroaig Quarter Cask 13,40

Ardbeg 10 y 14,20

Bunnahabhain 12 y 12,50

Skye

Talisker Sky 12,20

Highland

Oban 14 y 14,60

Aberlour Double Cask 12 y 12,50

Glenmorangie Lasanta 12 y 13,90

Lowland

Auchentochan Three Wood 12,50

Speyside

Glenfiddich 12 y 13,40

WHISKEY

International 4 cl

Japan

Hibiki by Suntory 13,50

Toki by Suntory 11,50

Österreich

Herzogs Whisky Saalfelden 13,90

Ruotkers David Gölles 13,90

Irland

Jameson Black Barrel 12,90

Tullamore Drew 10,50

Usa Bourbon

Markers Mark 11,50

HERZOG EDELBRÄNDE 2 cl

Birne	5,90
Marille	5,90
Schoko Chili	5,90
Himbeere Apfel	5,90
Zirbe	5,90
Kirsche	5,90
Vogelbeer	12,90

LIKÖRE & BITTERS 2 cl

Baileys	4,40
Amaretto	4,40
Averna	4,40
Ramazotti	4,40
Fernet Branca	4,40
Montenegro	4,40



SCHNÄPSE & BRÄNDE 2 cl

Williams Birne Scheyerer	4,90
Zirbe Scheyerer	4,90
Marillen Scheyerer	4,90
Haselnuss Scheyerer	4,90
Vogelbeer Brand Scheyerer	7,90
Grappa	5,90
Speckbirne Halbmayr Karl	5,20

COGNAC 2 cl

Hennessy Vsop.	6,20
Hennessy Xo	14,20
Remy Martin Vsop.	5,90
Remy Martin Xo	12,40

LONGDRINK's 4 cl

Vodka Red Bull	11,00
Bourbon Cola	11,00
Cuba Libre	11,00
Campari Orange	8,40
Campari Soda	8,10