

Speisen

Täglich von 11:30 bis 14:30 Uhr und 17:00 bis 21:30 Uhr

Speisen Philosophie

Wir verwenden viele regionale und saisonale Zutaten und folgen der Philosophie „von der Region für die Region“. Aus Respekt vor der Schöpfung verwenden wir so viel wie möglich von der Pflanze und dem Tier, im Idealfall alles. So drücken wir unsere Verantwortung für die Schönheit unserer Natur in der Küche aus und tragen einen kleinen Teil dazu bei, dass auch die nächste Generation sie genießen kann.

VORWEG

Kastenbrot Aioli	4,00 €
Edamame Chilli-Salz	4,50 €
Taggiasche Oliven	6,00 €

VORSPEISEN

Knödelsalat Zwiebeln Schwarzbrot Rosa Pfeffer Ei	9,50 €
Pastrami im Heu gegart Paprika Mayonnaise	12,50 €
Tatar vom gebeizten Saibling Sauerrahm Prinzessbohnen Radi Schnittlauch	15,00 €
Der Strandhotel Klassiker Geräucherter Lachs Schwarzbrot Gurke Sauerrahm	16,00 €
Pollo Tonnato mal anders... Landhendl Saiblingcreme Kapern Kerbel Limette	17,80 €
Tatar vom Kalb Topinambur Schnittlauch Pfeffer-Mayonnaise	18,50 €

SUPPEN

Tee von Amalfi-Zitronen (kalt) Grießnockerl (warm) Basilikum	5,80 €
Gangerl von Rind und Wurzelgemüse Pfannkuchenstreifen Liebstöckel	6,20 €
Gangerl von Fisch und Tomate Nach Tagesfang Petersilie Gebratenes Gemüse Gepuffte Hirse	12,50 €
große Portion	21,00 €

SALATE

Blattwerk Gebratenes Gemüse Baby Leaf	4,80 €
große Portion	9,20 €
Salat vom Blumenkohl Ei Schnittlauch Schinken Seekräuter	9,80 €
Caesar Salad Kirschtomate Rote Zwiebel Tramezzini Parmesan Speck	13,50 €

HAUPTSACHE

Currywurst vom Stanishof Fruchtige Sauce Handgeschnittzte Pommes	13,80 €
Duett vom Schweinebraten aus der Unterschale und dem Bauch vom Stanishof Kartoffel-Butterknödel Jus Blaukraut	15,80 €
Schnitzel in der Senfruste vom Stanishof Senfpanade Bratkartoffel Erdbeermarmelade und Preiselbeeren	17,50 €
Böfflamott (40 Stunden geschmorte Rinderschulter) Polentaschnitte Wurzelwerk	23,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalb Bratkartoffel Erdbeermarmelade und Preiselbeeren	27,50 €
Tagliata vom Rinderfilet Gemüse Blattwerk Butter von Latsche und Tomate	32,50 €

FISCHERS FRITZ

Forelle in der Brottüte Sauerrahm Kaviarkartoffeln	21,00 €
Saibling auf der Haut gebraten Meerrettich Apfel Marille Kartoffelkuchen	24,00 €
Huchen in Tomate gegart Seekräuter Polentaschnitte	25,00 €

STRANDHOTEL SPECIALS

Augustiner Bierwurst vom Stanishof am Spieß in der Butterbrottüte Meerrettich Kartoffelpüree	21,50 €
BBQ Special - Tomahawk vom Schwein Seekräuter Wurzelwerk Handgeschnittzte Pommes Butter von Latsche und Tomate	34,50 €

VEGETARISCH

Kaspressknödel Spinat Popcorn von der Hirse	15,50 €
Zitronenpasta Basilikum Butter Pecorino	16,90 €
Pasta mit Pfifferlingen Petersilie Schnittlauch Parmesan	20,50 €
Risotto von der Gerste Blumenkohl Zitrone Kerbel	17,50 €

VEGAN

Süßkartoffel Limette Schwarzer Reis	17,50 €
Aubergine in Roter Bete Staudensellerie in Ginger Ale Gurke	21,00 €

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Bei Allergenen oder Unverträglichkeiten fragen Sie unseren aufmerksamen Service, der Ihnen gerne beratend zur Seite steht.

DESSERT

Panna Cotta mal anders... Salzkaramell Erdnuss Milch	8,50 €
Topfenschnitte Kiwi Butterkeks Salztopfen	9,50 €
Hausgemachtes Nougat Vier Stunden geschmorte Zitrone Eis	11,00 €
Kaiserschmarrn (dauert sei Zeit) pro Person Apfelkompott Mandeln Rumrosinen (auf Wunsch)	14,90 €

EIS

Kugel Vanilleeis mit Eierlikör Hausgemachter Eierlikör	3,90 €
Eiskaffee Geeister Kaffee Vanilleeis Sahne	7,20 €
Strandliebe Vanilleeis Kalte Himbeeren Sahne	8,00 €
Strandgefühle Mango Kiwi Vanilleeis Erdbeereis Butterkeks Fruchtsauce Sahne	8,50 €
Oreo-Becher Hausgemachter Oreokeks Vanilleeis Schokoladeneis Karamellisierte Milch Sahne	9,00 €

DALLMAYR SPEZIALITÄTEN

Kaffee	3,90 €
Cappuccino	4,20 €
Espresso	2,90 €
Doppelter Espresso	4,20 €
Latte Macchiato	4,50 €
Affogato	4,50 €
Heiße Schokolade mit Sahne	4,50 €
Assam Kräftiger-malziger Schwarzer Tee	3,90 €
Japan Sencha Grüner Tee	3,90 €
Zitronenverbene Kräuter Tee	3,90 €
Have A Nice Day Kräuterteemischung	3,90 €

DIGESTIF

Hausgemachter Eierlikör	2 cl	3,90 €
Licores Carreró Hierbas Strandhotels „spanische Freundschaft“ Kräuter-Anisschnaps	2 cl	3,90 €

WEINWERKSTATT - IM HOLZFASS GEREIFT:

Alte Marille	2 cl	4,50 €
Alte Zwetschge	2 cl	4,50 €
Alte Williamsbirne	2 cl	4,50 €
Piemonter Haselnuss	2 cl	4,50 €
Grappa Nebbiolo Reserva	2 cl	4,90 €
Grappa Chardonnay	2 cl	4,90 €

Unsere regionalen Lieferanten

FISCH VOM KRAMERFEICHT

Seit 1796 ist das Anwesen Kramerfeicht mit dem dazugehörigen Fischereirecht im Besitz der Familie Andrä und wenige Meter vom jetzigen Strandhotel entfernt. Seit vielen Generationen liegt der traditionelle Umgang mit Fisch und die Erhaltung der natürlichen ökologischen Vielfalt der Fischerei sehr am Herzen.

In Zusammenarbeit mit „KURT FISCH & FEINKOST“ aus München beliefern sie uns mit ihrem tagesaktuellen Angebot.

FLEISCH VOM STANISHOF

Die Geschichte des Stanishof in Germering reicht zurück bis in das 19. Jahrhundert. Anfang 2005 begann die Familie Kirmair, ihre Schwäbisch-Hällischen Landschweine draußen zu halten, einzigartig, gesund und artgerecht. Denn der Stanishof verfüttert nur das selbst angebaute Futter, sogar das Stroh für die Einstreu wird selbst produziert. So garantieren sie nicht nur den Tieren ein schönes Leben, sondern auch den Kunden die besten Produkte.

GEMÜSE VOM BIOHOF KRAUT

Johann Kraut mit Sohn Florian aus Emmering sind Erzeuger für die "Unser Land" BIO Kartoffeln & Zwiebeln. Johann Kraut war am Aufbau von "Brucker Land" beteiligt und stellte seinen Betrieb 2003/2004 auf biologischen Landbau um.

FRÜCHTE VOM FELDBRACH

Sie bringen Frische und Freude zusammen und das bereits seit 1997. Sofern es die Jahreszeit zulässt, ernten sie am liebsten vor der Haustür und arbeiten mit erstklassigen Lieferanten aus der Region zusammen.

BACKWAREN VOM HÖFLINGER

Als Sohn einer alteingesessenen Münchner Bäckerfamilie hat Franz Höflinger die Leidenschaft für Brot, Brezen und feinste Backwaren in die Wiege gelegt bekommen. Sein Versprechen gilt der handwerklichen Backkunst und dem bayerischen Backhandwerk.

MOLKEREI BERCHTESGADENER LAND

Mit ihren 1.800 angeschlossenen Landwirten, deren Höfe entlang des Alpenkamms zwischen dem Watzmann und der Zugspitze liegen, ist die Molkerei Berchtesgadener Land seit der Gründung 1927 aus Überzeugung verantwortungsbewusst gegenüber den Tieren, der Natur und den Verbrauchern.