



SPEISEN- & GETRÄNKEKARTE

Mai – Juni 2024

Stand: 23.05.2024

Öffnungszeiten auf



www.seecafe-toni.de

Hausgemachte Kuchen und Torten zum Mitnehmen.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierungen unter Telefon 08054/577
oder gerne auch per E-Mail unter info@seecafe-toni.de

SPEISEN

Suppe

Tomatensuppe

fruchtig und pikant mit Knoblauch, Chili, Orange, Basilikum, Oregano, Olivenöl und vieles mehr, verfeinert mit einem Löffel Sauerrahm und Parmesan, dazu Steinofenbaguette

klein / Vorspeisentasse | 8,50

groß / Suppenmahlzeit | 12,90

Ofensuppe

feine Suppenmahlzeit mit unserer Haussuppe – lecker-cremig & süß-sauer zugleich mit Putenstreifen, Paprika, Lauchzwiebeln, Champignons, Erbsen, Ananas und Chili, dazu Steinofenbaguette

groß / Suppenmahlzeit | 12,90

Cafe Toni Schnitzel &

Bergkas-Schnitzel

Putenschnitzel, g'füllt mit Bergader Bergbauern-Chilikäse und mit Kürbiskernpanade rausgebacken, dazua gibt's hausg'machten Kartoffelsalat, bunte Salatgarnitur, Preiselbeeren & Zitrone | 18,90

Schnitzel Wiener Art

aus'm Butterpfandl, dazua gibt's zur Wahl hausg'machten Kartoffelsalat oder Steakhouse-Pommes, mit kleiner Salatgarnitur, Preiselbeeren, Ketchup und Zitrone
Pute | 18,40 *oder Schwein* | 17,40

Brotzeitschnitzel

frisch aus'm Butterpfandl mit Kartoffelsalat, Salatgarnitur, Zitrone und Preiselbeeren
Pute | 15,40 *oder Schwein* | 14,80

Schnitzel - Bowl ...einfach Schnitzel & Salat!

Pute | 15,40 *oder Schwein* | 14,80

(Spuren können enthalten sein bzw. Fehler in der Kennzeichnung)

Die Allergen Kennzeichnung, Infos zu Lactose, Gluten und Zusatzstoffe, unsere Lieferantenliste, weitere Infos und Weinexperten stehen Ihnen an der Theke zur Verfügung oder fragen Sie uns, wir informieren Sie gerne! – Vielen Dank!

*mit Farbstoff: Fanta, Cola, Cola light, Spezi, Aperol, Campari, Blue Curacao Sirup

*mit Emulgatoren: Cola, Cola light, Schinken *Farbstoff Carotin: Blutorangenpunsch

*Koffein/Chinin: Kaffee, Tee, Spezi, Cola, Cola light, Bitter Lemon, Aperol *geschwärzt: Olive *Nüsse: grünes Pesto

Konservierungsmittel: Lyoner, Schwarzgrücherts, Currysauce *Pesto von Barilla (Kartenzahlungen mit EC-Karte ab 50 €)



Vegi, Salat & Brotzeit

Knödl-Frühling

hausg'machte Spinat-Kasknödel kurz in Knoblauchbutter mit bayerischen Spargel o'gröst, mit Parmesan, Kirschtomaten, Rucola, gerösteten Kürbiskernen und Rahmschwammerl | 16,90

Warmer Spargelsalat

Bayerischer Spargel mit Schwammerl und Kirschtomaten kurz im Pfandl o'gröst, serviert auf Frühlingsalatbeterl mit Joghurt-Sauerrahmdip und Parmesan, dazu Steinofenbaguette | 18,90

Spinat-Käse-Spätzle

hausg'machte Spinat-Käse-Spätzle mit Camembert & Bergkas gmacht, serviert mit o'gröste Zwiebeln, Kirschtomaten und Rucola | 15,90

Pasta Orange

Pasta-Bowl mit mediterranem Tomaten-Orangeragout (mit frischem Ingwer, a bißl Chili, Knoblauch und Olivenöl), serviert mit Rucola, gebratenen Champignons und Spänen vom mild-würzigen Heumilch-Bergkas | 15,90

Beilagensalat | 6,90

großer G'mischter

bunter Salat mit Hausdressing, Joghurt-Sauerrahmdip, gerösteten Kürbiskerndln & Steinofenbaguette | 10,90

Salat Pute

bunter Salatteller mit gebratenen Putenstreifen, Champignons & Gemüsestreiferl, mit Hausdressing, Joghurt-Sauerrahmdip und Steinofenbaguette | 17,90

Knödl-Bowl

hausg'machter Semmelknödl im Butterpfandl mit Zwiebel o'gröst, serviert auf bunten Salat mit Ei, Sauerrahmdip und Kürbiskernöl | 12,90

Wurstsalat

mit Lyoner*, Emmentaler, Essiggurken, Zwiebelringerl, Ei, Salatgarnitur und Brot | 11,80



Fisch & Fleisch

Brotzeitrenke

ein gebackenes Renkenfilet mit hausg'machten Kartoffelsalat, bunter Salatgarnitur, Meerrettich, Petersilie, Dill und Zitrone, dazu Joghurt-Sauerrahmdip | 16,80

Salat-Bowl mit....

bunte Salat-Bowl mit Hausdressing, Joghurt-Sauerrahmdip & Antipastigemüse, dazu Baguette

- gibt's mit **Streifen von da kurzgebratenen Rinderlende**, fein in Knoblauchbutter mit Rosmarin, Thymian & Wildkräutersalz | 16,80
- gibt's mit **gebackenen Hirtenkäse** | 13,80
- gibt's mit **Lachsfilet** ‚natur‘ in Knoblauchbutter mit Rosmarin & Thymian | 16,90

Filet-Topf ‚Saltimbocca Art‘

Schweinefiletsteaks mit Rahmschwammerl, Topfenspätzle, gerösteter Pistazienpfeffer und a Gröstl aus Zwiebeln, Schwarzgräucherten und Salbei | 19,90

Currywurst

feine Paprikawurst serviert mit Steakhouse-Pommes, leckerer Currysoß'* und g'scheit vui Curry drauf | 12,90

Grüner Max

überbackenes Steinofenbaguette mit grünem Pesto*, Rosmarinedelschinken, gebratenen Champignons und Bergader-Chilikäse | 13,80 ... auch lecker ohne Schinken mit Tomate

Kinder

Kinderschnitzel

mit Steakhouse-Pommes, Ketchup und Zitrone | 8,90

Portion Steakhouse-Pommes mit Ketchup & Mayo | 6,80

Spätzle mit Bratensoße oder Butter oder Parmesan | 6,90



GETRÄNKE

Biere

0,5 l | 4,60

Helles

Alkoholfrei (Maxlrain)

König Ludwig Dunkel

Radler, Dunkle Radler

Russ'n

Helles Weißbier, Dunkles Weißbier

Leichtes Weißbier

Weißbier & Cola

Alkoholfreies Weißbier



0,3 l | 3,90

Pils (HB Tegernsee)

0,3 l | 3,90

Helles, Radler, Dunkles,

Russ'n (hell), helles

Weißbier, Weißbier-Cola

Neu:

Chiemseer Schorlen

von Stöger Säfte Traunstein 0,33 l Fl.

- Apfel naturtrüb | 4,40
- Apfel Kirsch Holler | 4,50
- Apfel Johannisbeer | 4,50
- Chiemsee Cider 0,0 % Alk. | 4,90



*Die Allergenkennzeichnung, Infos zu Lactose, Gluten und Zusatzstoffe, unsere Lieferantliste, Weinexpertisen und weitere Infos stehen Ihnen an der Theke zur Verfügung, oder fragen Sie uns, wir informieren Sie gerne!
Abweichungen können lieferbedingt möglich sein.
(Hersteller /Lieferanten können abweichen)*



GETRÄNKE

Durstlöscher

Saft-Schorlen 0,5 l | 4,30 0,3 l | 3,70

Apfelschorle

Apfel-Holunderblütenschorle

Orangenschorle, Johannisbeerschorle

weiße Holunderblütenschorle

Maracuja-Schorle

Breitbrunner Schorle: Holler-Orangenschorle

Endorfer Schorle: Apfel-Orangenschorle

Haustrunk: rote Holler-Apfelschorle

0,5 l | 4,80 0,3 l | 3,80

Rhabarberschorle, Mangoschorle

Lemon-Schorlen

0,5 l | 4,80 0,3 l | 3,80

*mit Schweppes Bitter Lemon**

Lemon-Apfel-Schorle

Lemon-Rhabarber-Schorle

Lemon-Orangen-Schorle

Lemon-Holler-Schorle

Säfte von ORO und Stöger: 0,3 l | 4,60

Apfelsaft

Orangensaft

Mangonektar

Johannisbeernektar

Rhabarbernektar

Maracujanektar

Limos

0,3 l | 3,70 0,5 l | 4,30

Coca Cola*

Cola light*

Fanta*, weiß' Limo

Spezi*


Schweppes Bitter Lemon*




GETRÄNKE

Wasser 'dahoam'

...unser guads Rimstinger Trinkwasser (Leitungswasser), unser Hauswasser, gibt's frisch gekühlt und gezapft, genauso wie sich's g'hört bei uns dahoam!

	Hauswasser still	0,3 l	2,40
		0,5 l	3,40
		Karaffe 1 l	6,80

	Hauswasser spritzig	0,3 l	2,80
		0,5 l	3,80
		Karaffe 1 l	7,60

Flasche	Classic still	0,75 l	6,90
	St. Primus Mineralwasser naturell		

Flasche	Classic spritzig	0,75 l	6,90
	natürliches Mineralwasser		

Winter-Spezial

Hot-Aperol

Grüner Veltliner, Aperitivo Sprizz,
Apfelsaft, Zimt, Orange 0,3 l | 7,90

Heisse Zitrone

mit Ingwer, Honig und Minze 0,3 l | 6,50



Tee

o Haustasse Tee nach Wahl | 3,80

Teeauswahl Eilles Tea Diamond:

Früchte-Tee

5 – 8 min. ziehen lassen, harmonisch & fruchtig aus Hibiscusbüüten, Hagebutten- und Orangenschalen, Apfel und Holunderbeeren

Grünteel Blatt

2 – 3 min. ziehen lassen, unfermentierter Tee aus dem fruchtbaren Mittelasien, mit zartsüßer, angenehm herber Note und leuchtend hellgelber Tassenfarbe

Kräutergarten

5 – 8 min. ziehen lassen, wohltuende Mischung aus Lemongras, Nanaminze, Rooibos, Zimt, Heidelbeeren...

Darjeeling Royal Second Flush Blatt

2 – 4 min. Spitzenqualität der Sommerpflückung aus Nordindien, mit einer zartblumigen, hoch-aromatischen und nussigen Geschmacksnote, gelbgolden die Tassenfarbe, serviert mit Milch oder Zitrone

Vita Orange

5 - 8 min. ziehen lassen –
spritzige Mischung mit Orange und 7 vitalisierenden Vitaminen

Rooibos Vanille

Kamille, Pfefferminze

Neu: Pink Drachenfrucht

Punsch / Glühwein

Haustasse Blutorangeapunsch (alkoholfrei) | 5,80

Haustasse Glühwein | 5,80 €

Haustasse glühende Blutorange

(Blutorangeapunsch mit Aperol) | 6,80

Hot Aperol | 7,90

Heisse Zitrone | 6,50



KAFFEE · TEE · EIS · DESSERT

Kaffee

Haustasse Cafe Creme | 4,40

Kleine Tasse Cafe Creme | 3,40

Haustasse Milchkaffee | 4,80

Cappuccino | 4,90

Latte Macchiato | 4,90

Espresso | 2,90

Espresso Macchiato | 3,90

Dopp. Espresso | 4,90

Dopp. Espresso Macchiato | 5,90

Espresso & Eis | 4,90

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

Espresso & Eis & Sahnetupf | 5,90

Außer bei Espresso gibt's unser gesamtes Kaffeeangebot
auch entkoffeiniert!

Kuchen & Torten

gibt's vorne an der Theke,
alle Kuchen und Torten sind zucker- und fettreduziert,
ohne Gelantine und mit viel Liebe hausgemacht!

Schokolade

Heisse Schokolade

mit Schlagrahm oder Milchschaum

klein | 3,40 groß | 4,40



Eis & Dessert

Beschwippste Hehna

eine Kugel BGL-Vanilleeis serviert mit Dinzler Espresso, frischen Schlagrahm und Dirneckers Eierlikör | 8,80

'Belle - Cider'

Chiemsee Cider 0,0 % Alk. von Stöger und eine Kugel Sorbet Marille serviert zum selber aufgießen ☺ | 7,40

Feine-Beere

Vanilleeis mit heiss-karamellisierten Himbeeren verfeinert mit Vanille, Orange & Zitrone, serviert mit Schlagrahm, frischer Minze und Vanillewaffeln
1 Kugel | 7,80 2 Kugeln | 8,80

Steirer Kerndl

a Kugel Vanilleeis frech geknuspert mit karamellisierten Kürbiskerndl leicht aromatisiert mit Vanille & Zimt, fein untermalt mit Kürbiskernöl | 7,40

Frucht & Joghurt

eine Kugel Blutorangensorbet serviert auf mildem Naturjoghurt, mit frischen Früchten, gerösteten Mandelblättchen und Minze | 7,80

Rinser Eis: Sorbet Blutorange Kugel | 2,60

BGL/Eiswerk: Vanille, Schoko, Stracciatella, Sorbet Marille Kugel | 2,40

Port. Vanillerahmsoß | 3,00 Port. Sahne | 2,80

Mehlspeisen

Krusten-Nudl

unser Mehlspeisen-Bowl: hausg'machte gebackene Dampfnudel mit Vanillerahmsoß & Zimtzucker | 11,80

Topfen-Schmarrn

hausg'machter Kaiserschmarrn mit Topfen g'macht, schee o'gröst mit Mandeln drin, dazua gibt's Apfelmus, Zimtzucker & Vanillerahmsoß | 14,80



Offene Weißweine

Grauer Burgunder

QbA trocken

Winzer Vier Jahreszeiten Bad Dürkheim / Pfalz

Der Graue Burgunder zählt zu den besten Rebsorten Deutschlands.

Die frischen, feinfruchtig ausgebauten Weine sind überall erfolgreich

und beliebt. Dieser Graue Burgunder ist ein feinwürziger Wein

mit viel Frucht.

Probier-Achterl	5,80	Schoppen 0,25 l	7,80
Flasche 1l	31,20		

Weisser Burgunder

QbA trocken & lebendig – Gutswein

Weingut Flick, Weinbaugebiet Rheinhessen, Bechtolsheim

Das fruchtige Burgunderwunder! Elegant, harmonisch

mit feinen Fruchtaromen. Ein trinkfreudiger Jahrgangs-Vorbote

mit viel Frucht!

Probier-Achterl	6,90	Schoppen 0,25 l	8,90
Flasche 0,75l	26,70		

Grüner Veltliner

QbA trocken

Weingut Ebner/Mitterhauser Weinviertel Erz.Abf.

feiner, junger und spritziger Wein

mit lebhafter Säure und feinem Bukett

Probier-Achterl	4,80	Schoppen 0,25 l	5,80
Flasche 1l	23,20		

Weinschorle

Weißweinschorle vom Grünen Veltliner

0,5 l	6,50	0,25 l	5,50
-------	------	--------	------

Roséschorle vom Rosé Zweigelt

0,5 l	8,90
-------	------



Offene Rotweine

Primitivo Barocco

IGT Cantina Campagnola Veneto

kräftvoller, würziger und sortenreiner Rotwein, rubinrote Farbe,
weich und charmant im Abgang!

Probier-Achterl | 7,50 Schoppen 0,25 l | 9,50

Flasche 0,75l | 28,50

Ellerstadter Kirchenstück Dornfelder

QbA trocken

Weingut HEINRICH VOLLMER – Ellerstadt – Pfalz

vollmundig – ausdrucksvoll & fruchtbetont!

Tiefdunkler Rotwein mit intensiver Farbe und Violetttönen,
erinnert an reife Kirschen & Brombeeren!

Probier-Achterl | 5,80 Schoppen 0,25 l | 7,80

Flasche 0,75l | 23,40

Blauer Zweigelt

QbA trocken

Weingut Ebner/Mitterhauser Weinviertel Erz.Ab

feines, fruchtbetontes Sortenbukett, samtig, zartherb

Probier-Achterl | 4,80 Schoppen 0,25 l | 5,80

Flasche 1l | 23,20

Rosé-Weine

Rosé Zweigelt „Sommelier“ QbA trocken

Erz.Ab. Winzer Krems, Weinbaugebiet Niederösterreich

schönes, klares Lachsrosa, duftet nach frischen Erdbeeren und roten

Ribiseln, etwas Kräuterwürzig unterlegt, spritzig & fruchtbetont von

fein gesponnener, jugendlich-unbeschwerter Art!

Probier-Achterl | 6,40 Schoppen 0,25 l | 8,40

Flasche 0,75l | 25,20

FLICKWERK Rosé Rosé-Cuvée QbA trocken

Erz.Ab. Weingut Flick/Bechtolsheim/Rheinessen

frisch & spritzig! **Auszeichnung mit**

91 Punkten Gourmetwelten RoséCup 2021!

Probier-Achterl | 7,50 Schoppen 0,25 l | 9,50

Flasche 0,75l | 28,50



WEINE · APERITIFS · SCHNÄPSE

Aperitif

Schilerol Aperitivo

fruchtig & spritzig mit feinstem Schilerol Aperitivo,
Weingut Machater Weststeiermark, prickelndem Wasser,
Himbeeren, Eiswürfel, Zitrone und Minze 0,25 l

| 7,90

Aperol-Sprizz

ein Klassiker mit Prosecco & Aperitivo Sprizz*
0,25 l

| 7,80

Hugo

erfrischend mit Prosecco, Holunderblütensirup,
Eiswürfel & Minze 0,25 l

| 7,80

Prosecco

Flasche Prosecco Vino Bianco Frizzante

Flasche 0,75l

| 15,90

Glasl oder g'mischts Glasl 0,2l

| 4,40

Schnapsel & Likör

2 cl | 3,30

Ramazotti, Grappa

Chiemseer Klosterlikör halbbitter

Williams Birndl, Dirneckers Eierlikör

Odl-Kräuterlikör

Obstler, Himbeergeist,
Marillenschnapsel,
Haselnuss-Schnäpschen



Wildfrucht- oder Amaretto-Busserl –
heisse Liköre mit Sahnehauberl

2 cl | 4,40



WA
weinsagentur

Peter Flemmer

Weingroßhandel und Handelsagentur
Am Gewerbering 7f 83533 Edling/Wasserburg

