

Herzlich willkommen!

Wir werden uns bemühen, den Wünschen unserer Gäste gerecht zu werden.
Und was Küche und Keller zu bieten haben, soll dazu dienen,
dass Sie sich bei uns wohl fühlen.

„Tradition ist nicht das Halten der Asche,
sondern das Weitergeben der Flamme“

Thomas Morus



Alle unsere Aktionen und Neuigkeiten finden Sie in unserem
Kulinarischen Kalender – Fragen Sie unser Servicepersonal danach.

Wir wünschen Ihnen nun einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!

Ihre Familie Stocker



VITALE KÖSTLICHEKEITEN IM CHIEMGAU... FÜR JEDEN EIN ERLEBNIS! „Gourmet Vital“ Qualitäts-Merkmale für unsere Gäste

Gourmet Vital ist eine Vitalküche ohne die starken, heutzutage oft verwendeten Säurebildner wie Fleisch, tierische Fette, Raffinatzucker / -Salz, Weißmehl und industriell hergestellte Fette und Öle. Gourmet Vital verwendet nur hochqualitative Grundzutaten bevorzugt in Bio-Qualität. Als Würzmittel kommen neben heimischen, mediterranen und internationalen Gewürzen viele traditionell hergestellte Fermentations-Würzmittel zum Einsatz, welche basisch, enzymreich und gesundheitsfördernd sind – mit köstlichem Aroma und auf 100% natürlicher Basis. Somit ist Gourmet Vital eine vorwiegend basische, vitalstoffreiche und hocharomatische Küche.

Grundlagen der Gourmet Vital-Küche

- 100% natürliche Zutaten von höchster Qualität – ohne jegliche chemische Zusätze
- Möglichst viele regionale Zutaten nach saisonaler Verfügbarkeit
- Vegetarische Schlemmerküche mit köstlichen Fleischalternativen und Fisch aus nachhaltigem Fang und nicht gefährdeten Beständen
- Köstliche Vollwert-Gerichte und –Beilagen mit hohem Nährwert und verdauungsfördernd
- Aromatische Variationen verschiedenster Gemüse-Gerichte und Beilagen
- Frische, knackige Salate an feinen Dressings mit frischen Kräutern und voller Vitalstoffe
- Auch cholesterinfreie, laktosefreie und glutenfreie Süßspeisen
- Hochwertige Vollwert-Süßungsmittel wie mineralienreicher Vollrohrzucker oder Reissirup mit langkettigen Zuckermolekülen, die langsam ins Blut gelangen, lange und angenehm sättigen und einen geringen Insulinbedarf (Gesundheitsfaktor) bedeuten.
- Hochwertiges Steinsalz mit unatürlichen hohem Mineraliengehalt (kein Raffinatsalz)
- Gourmet Vital ist eine kuhmilch- und käsefreie Küche (tierisches Fett und Cholesterin)
- Ausnahmen sind in kleinen Mengen unerhitzte Bio-Sahne & Bio-Butter. Köstliche, rein pflanzliche Naturprodukte ersetzen Joghurt, Quark & Sahne völlig laktosefrei

Haben Sie Allergien oder Nahrungsmittel-Unverträglichkeiten? – Fragen Sie uns gerne nach den für Sie passenden Gerichten und Getränken.

Ergebnis der Gourmet Vital-Küche

- Sie genießen nach Herzenslust und können sich mit gutem Gewissen satt essen
- Sie brauchen keine Kalorien mehr zählen, keine Angst bei Übergewicht
- Sie fühlen sich lange gesättigt, kraftvoll und leicht
- Sie fühlen sich rundum wohler, gesünder, vitaler – mit guter und leichter Verdauung
- Sie lernen wieder Ihr körpereigenes Gefühl für Ihre Ernährungsbedürfnisse kennen
- Sie erleben die Wechselwirkung von Ernährung und Psyche („Der Mensch ist was er isst“)

Gourmet Vital

Schlank & Fit mit Hochgenuss



Gourmet Vital Küche

Vorspeise

Vitalsalat Tofu

bunter Salat / in Palmöl gebratene Schwammerl und Tofu / frische Kräuter / Vitaldressing 8.90 €



Suppe

Tomaten-Kremsuppe

Knoblauch-Croûtons / Basilikum 4.80 €

Hauptgänge

Würziges Tofu-Curry

saisonales Gemüse / Kokosmilch / Kräuterreis 10.90 € | 8.90 €

Chiemgau Linsenragout

Paprika / Knoblauch / Ingwer / Zwiebelreis 9.90 € | 7.90 €

Frühlingsalat Vital

bunte Blattsalate / gebratener Tempeh / Schwammerl / vital Honig-Senfdressing / Bio-Brot 13.90 €

Nachspeise

Himbeer Panna-Cotta

frische Früchte / Vital-Vanillesoße 6.50 €

Gourmet Vital Teesortiment

Unsere Empfehlung

“Ingwer Aktiv”

– Kräutertee

(koffeinfrei, vitalisierend)

3.90 €

“Chai Wellness Energy”

Gewürztee (anregend)

3.90 €

**weitere Tees finden Sie in
unserer Getränkekarte**

Vorspeisen und Salate

Beilagensalat 3.50 €

Bunter Salatteller
Rohkostgemüse 4.50 €

Radler-Salat (2)
bunte Blattsalate / frisches Saisongemüse /
Sauerrahm-Dressing / gebratene Putenstreifen /
Baguette 12.90 € | 9.90 €

Chiemsee Fischsalat
bunte Blattsalate / gebratene Fischfilets /
Sauerrahm-Dressing / Kürbiskerne /
Baguette 13.90 € 10.90 €

Suppen

Rindssupp'n
Pfannkuchen-Streifen 2.90 €

Herzhafte Gulaschsuppe
Bauernbrot 5.50 €

Leberknödelsupp'n 3.90 €

Für unsere kleinen Gäste

Hausgemachte Spätzle
Bratensoße 4.50 €

Kleines Schnitzel
Pommes Frites / Ketchup (2) 5.90 €

Bunte Putensteak-Pfanne 6.90 €

Ofenfrischer Schweinebraten (2,3)
Bratensoße / Semmelknödel 6.90 €

Aperitif

Frühlingszauber
Holunder / Spritzer Cassis /
mit Prosecco aufgegossen
4.90 €



Kinder-Eis

Biene Maia
große und kleine Kugel Vanilleeis,
Schokosoße, Sahne, bunt garniert
3.50 €

Schatztruhe
mit kleiner Überraschung
2.50 €

Auf unserer Speisekarte finden Sie zu jedem Gericht zwei Preise,
jeweils für eine große und kleine Portion

Wassermann Spezialitäten

Chiemgauer Käsespätzle ⁽¹⁾

Schwammerl / frische Kräuter /
Röstzwiebeln 7.90 € | 5.90 €

Schweineschnitzel "Wiener Art" ⁽³⁾

in Butter goldgelb gebraten /
knusprige Bratkartoffeln /
Zitrone / Preiselbeeren 11.90 € | 8.90 €

Putensteak vom Grill

mediterranes Balsamico-Gemüse /
Röstinchen 13.90 € | 11.90 €

Festtags-Pfandl ^(1,3)

gegrilltes Schweinefilet / Bohnen /
Bratkartoffeln / Speck-Pfeffersoße 15.50 € | 13.50 €

Kalbs-Gulasch

geschmortes Kalbsgulasch / Schwammerl /
Karottengemüse / Butternudeln 14.90 € | 12.90 €

Ofenfrischer Schweinebraten ^(2,3)

Kümmel-Biersoße / Krautsalat /
Semmelknödel 11.50 € | 9.50 €

Bayrischer Rostbraten von der Rinderlende

Speck-Zwiebelsoße / Bratkartoffeln / Röstzwiebeln 17.90 €



Weinempfehlung

Chardonnay Veneto

Indicazione Geografica Tipica
11,0 % Vol. - trocken -
Conegliano – Venetien
0,25l 3.90 €

Chiemgauer Schnaps-Spezialitäten vom Guggenbichler aus Frasdorf

Obstbrand / 40% Vol. / 2 cl / 1.70 €

Williams-Birnenbrand 38% Vol. / 2 cl / 2.10 €

Gewürztraminer (Trester) 40% Vol. / 2 cl / 2.90 €

Mirabellenbrand 42% Vol. / 3.10 €

Kirschwasser 42% Vol. / 2cl / 3.10 €

Aus unserer Fischküche

Garnelen in den Nudeln

gebratene Riesengarnelen / Bandnudeln /
Knoblauch-Weißweinsauce /
Lauch / Tomaten / Zitrone 14.90 € | 11.90 €

Chiemsee-Renke am Stück

Blattspinat / Dillkartoffeln /
Knoblauch-Kräuterbutter 15.80 €

Lachsforellen-Filet kross gebraten

Lauch-Tomaten-Gemüse /
Kartoffelgratin 15.90 € | 13.90 €

Zanderfilet mediterran

Mandelbrokkoli / Kräuter-Knoblauchsauce /
Petersilienkartoffeln 16.80 € | 13.80 €



Für die G'schleckerten

Lauwarmer Apfelstrudel

eine Kugel Vanilleeis / Sahnedupferl 6.50 €

Apfelraderl in Zimt-Zucker

Vanilleeis / Sahnedupferl 5.50 €

Süßer Spaß im Glas – unser kleines Dessert

Nach Tagesangebot 3.50 €

Bayrisch Krem

Fruchtsoße / frische Früchte /
Sahnedupferl 5.90 €

Mousse au Chocolat

Eierlikör-Sahne /
marinierte Kirschen 5.90 €

Gemischtes Eis

vier Kugeln verschieden Eissorten 4.50 €
mit Sahnedupferl 5.50 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

vier Kugeln Vanilleeis / Sahnedupferl /
Eiswaffel 6.50 €

Kaffee zum Dessert

Espresso

2.00 €

Cappuccino

2.60 €

Haferl Milchkafee

3.90 €



Wassermann Brotzeitkarte

Das Wassermanns Zwischendurch von 11.30 bis 22.30 Uhr

Suppen

Herzhafte Gulaschsuppe
Bauernbrot 5.50 €

Leberknödelsupp'n 3.90 €

Brotzeiten

2 Stück Weißwurst (3)
Senf / Breze 5.30 €

3 Stück bayrische Schweinswurstl (3)
Specksauerkraut / scharfer Senf /
Bauernbrot 6.50 €

Bayrischer Wurstsalat (2,3,4,8)
Lyoner / Gurkenstreifen / Tomatenecken /
Zwiebelringe / süß-saure Soße / Bauernbrot 6.90 €
zur Wahl: **Schweizer Wurstsalat (mit Käse)** 7.90 €

Wassermann Fisch-Bredl (2,3)
Räucherlachs / geräucherte Forelle /
Sahne-Meerrettich / Zwiebelringe /
Butter / Brotauswahl 13.90 € | 11.90 €

Brotzeit-Bredl (1,2,3)
Schinken- und Wurstvariation / kalter Braten /
Käse aus der Region / bunte Blattsalate /
Essiggurke / Radieschen / Brotauswahl
für eine Person: 12.50 € | 9.50 €
für zwei Personen: 20.50 €

Schweineschnitzel "Wiener Art" (3)
in Butter goldgelb gebraten / Zitrone /
Preiselbeeren / Pommes Frites 11.90 € | 8.90 €



**Bierempfehlung vom Fass und
aus der Flasche von der
Schlossbrauerei Stein
(Alpenkulinarik)**

Chiemgauer Hell
0,5 l | 3.20 €

Hefeweißbier hell
0,5 l | 3.40 €

Aus der Flasche

Chiemgauer Ur dunkel
0,5 l | 3.20 €





Bayrische Stubenmusik:

ab 29. März wieder jeden Samstag ab 19.00 Uhr in unserem Restaurant
Eintritt frei

Maibaumfest

mit Anbringen der Maibaumfiguren:
am Donnerstag, den 01. Mai 2014 ab 14.00 Uhr am Seehotel Wassermann.
Es treten auf: Die Kinder- Jugend- und Aktivengruppe des Trachtenvereins,
musikalisch begleitet von der „Geht ned genau“
Für das leibliche Wohl wird gesorgt mit Brotzeiten, Kaffee und Kuchen.

Restaurant-Öffnungszeiten in der staaden Zeit:

Wir haben täglich, ohne Ruhetag, für Sie geöffnet.

In der Zeit vom 10.03. bis 28.03.2014
ist von Montag bis Freitag ab 17.00 Uhr
und an den Wochenenden ganztägig geöffnet.

vom 01.03. bis 09.03.2014 und
ab dem 29.03.2014 sind wir ganztägig für Sie da.

Sie können auf unserer Homepage www.seerestaurant-wassermann.de
einen Tisch im Restaurant online reservieren.
Oder reservieren Sie telefonisch unter Tel.: 08667-8710

Erklärung: (1) = Farbstoff / (2) = Konservierungsstoffe / (3) = Antioxidationsmittel /
(4) = Geschmacksverstärker / (8) = Phosphat / (9) = Koffeinhaltig
(Diese Zusatzstoffe sind nur in Wurst, Schinken und Molkereiprodukten enthalten)