

*The only time I ever said no  
to a drink was when I  
misunderstood the question.*

Will Sinclair

## WAS PFIFFIGS

- APERITIFS	0,2 l	GRAPPA DI BRUNELLO	6.20
APEROL SPRITZ	7.90	HIRSCHKUSS	4.60
LILLET WILDBERRY	7.90	JÄGERMEISTER	4.60
CAPRI SPRITZ	7.90	RAMAZOTTI	4.60
ROSATO SPRITZ	7.90	ENZIAN	4.20
HOLZI - HOLUNDER-ZIRBEN COCKTAIL	7.90	HENDRICKS GIN	7.50
HUGO	7.90	FOUR ROSES BOURBON WHISKY	6.20
LONGDRINK	9.50	ASBACH WEINBRANDT	4.80
- SCHNAPS	2 cl	SLYRS WHISKY VOM SCHLIERSEE	6.90
OZO	3.80	LIEDSCHREIBER LIKÖR Himbeere, Schlehe, Kaffee, Holunder	4.50
HARTMANNSEGGER KRIECHERL EDELBRAND	5.80	LIEDSCHREIBER EDELBRAND Mirabelle, Quitte, Vogelbeere, Williams	5.50
GRAPPA	4.80		

### HERZLICHEN DANK FÜR EUREN BESUCH IM STEG 1 AM TEGERNSEE!

Wir hoffen, ihr hattet nicht nur eine großartige Zeit bei uns, sondern auch ein kulinarisches Erlebnis, das eure Geschmacksknospen verzaubert hat. Unsere Köche stecken viel Liebe und Leidenschaft in jedes Gericht, um euch unvergessliche Gaumenfreuden zu bereiten.

Wir hoffen, dass ihr nicht nur satt, sondern auch glücklich den Heimweg antretet. Und denkt daran, die Erinnerungen an diesen Tag sind wie Gewürze, die eure Lebensrezepte einzigartig machen.

Danke, dass ihr Teil unserer Steg 1-Familie wart – eure Unterstützung und euer Appetit bedeuten uns sehr viel. Wir freuen uns darauf, euch vielleicht schon bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen, um gemeinsam neue Gaumenabenteuer zu erleben.

Servus und bis bald!  
Eure Gastgeber Sabrina Rössel & Florian Riethmüller

Wir freuen uns auf Eure Bewertung auf:



## ÖFFNUNGSZEITEN

Mo - So 11:30 bis 22:00  
Warme Küche bis 20:30

### EVENTS UND TERMINE

Frühschoppen Faschingsumzug	- 11.02.2024
Valentinstag Schnitzeltage (Montag - Freitag) Ostern	- 14.02.2024 - 11. - 22.03.'24 - 31.03. 2024 + 01.04.2024
<b>SCHIFFFAHRT TEGERNSEE:</b>	
Muttertag Latino Night Griechischer Abend Sensation White Party Italienische Nacht Ü-30 Party Kirchweih	- 12.05.2024 - 31.05.2024 - 27.06.2024 - 19.07.2024 - 22.08.2024 - 14.09.2024 - 20.10.2024

### UNSERE REGIONALEN LIEFERANTEN

- Bierbichler, Rosenheim
- Metzgerei Schwaiger, Tegernsee
- Metzgerei Rottenwallner, Bad Tölz
- Früchte Feldbrach, München
- Bäckerei & Konditorei Krupp, Rottach-Egern
- Brauhaus Tegernsee, Tegernsee
- Edelbrände Hartmannsegger, Schaftlach
- Bio Eier, Brandlhof Reichel, Garching
- Liedschreiber Edelbrände, Gmund

Beilagenänderungen 1 Euro.  
Kartenzahlung ab 25 Euro möglich.

WWW.SEEHOTEL-ZUR-POST.COM



# Servus STEG 1

CAFÉ & RESTAURANT AM TEGERNSEE

### LIEBE GÄSTE,

2022 konnten wir endlich unseren Wintergarten und die Terrasse renovieren. Durch die Gestaltung des neuen Wintergartens, sollte ein Ort geschaffen werden, der trotz seiner minimalistischen Art, die Verbundenheit zur Natur und zum Tegernsee schafft und gleichzeitig Erholung und Auszeit bietet.

Durch die neuen energetischen Fenster soll der Blick auf das wunderbare Panorama erhalten bleiben. Das Panorama wird durch die Möglichkeit zum Öffnen der Fenster noch natürlicher. Nach dem Umbau war uns wichtig, dass das Restaurant eigenständig und unabhängig vom Hotel wahrgenommen wird. Deshalb haben wir uns nach langer Überlegung auf den ortsverbundenen Namen „Steg1“ geeinigt. Natürlich auf Grund der Lage direkt gegenüber des Bootsanlegers der Tegernseer Schifffahrt, welche wir ebenfalls seit 2023 bewirten.

### FUN FACT:

Wussten Sie, dass unsere Gaststätte die Älteste im Tegernseer Tal ist? Unsere Chronik geht nachweislich bis ins 15. Jahrhundert zurück. Damals gabs es hier die Taverne des Hofstaats.



### KOLLEGEN GESUCHT!

Egal wie du aussiehst,  
egal wie alt du bist.

Gründe unserem Club  
beizutreten:

- 4 Tage Woche
- die besten Kollegen
- Unterkünfte verfügbar
- Zuschläge & Weihnachtsgeld

Koch, Küchenhilfe, Spüler,  
Schankkellner, Aushilfen  
aller Art.

### WIR SUCHEN MITARBEITER:

- Koch/in (m/w/d)
- Schankkellner/in (m/w/d)
- Direktionsassistent (m/w/d)
- Rezeptionsmitarbeiter/in (m/w/d)
- Auszubildende/r (m/w/d) ab 2024



# Menü

## STEG 1

CAFÉ & RESTAURANT AM TEGERNSEE

*Der Hunger kommt beim Essen ;  
aber der Durst vergeht beim Trinken.*  
François Rabelais (1483-1559)

### VORSPEISEN & SALATE

<b>TAFELSPITZBRÜHE</b>	- 7.00
mit Pfannkuchenstreifen	
<b>GEBRATENER ZIEGENKÄSE*</b>	- 11.80
dazu Feldsalat, Himbeerendressing & Feigensenf, mit Baguette	
*mit Waldhonig-Glasur	

### SALATE

<b>SALAT NIZZA</b>	- 18.00
mit Thunfisch, Peperoni, Zwiebel, Oliven und Baguette	
<b>BERGSTEIGERSALAT</b>	- 23.00
mit kross gebratenen Streifen von der Rinderlende, dazu Bergkäse, Almb Blüten und Baguette	

### AUSM WASSER

<b>MATJESFILET</b>	- 16.00
„Hausfrauen Art“ mit Petersilienkartoffeln	
<b>HAUSGEBEIZTER LACHS</b>	- 20.50
auf Rösti dazu Wasabi-Dip & Kräuterschmand	
<b>FISCHTELLER</b>	- 31.00
Zander, Garnelen & Lachs dazu Grillgemüse, Petersilienkartoffeln	
<b>GEBRATENES ZANDERFILET</b>	- 26.50
mit Petersilienkartoffeln und kleinem gemischten Salat	

### VEGETARISCH

<b>KASSPATZN</b>	- 16.00
im Pfandl mit gerösteten Zwiebeln und kleinem gemischten Salat	
<b>SPINATKNÖDEL</b>	- 16.00
auf Spinatbett mit zerlassener Butter und gehobeltem Parmesan	
<b>HAUSGEMACHTER RÖSTI</b>	- 13.80
mit Apfelmus	

### FÜR DEN DURST

	0,25 l	0,5 l
<b>TEGERNSEER HELLES VOM FASS</b>	3.50	4.20
<b>TEGERNSEER SPEZIAL VOM FASS</b>	3.80	4.50
<b>TEGERNSEER DUNKEL</b>		4.20
<b>RADLER</b>	3.50	4.20
	0,3 l	0,5 l
<b>TEGERNSEER PILS</b>	3.80	---
<b>HOPF WEISSBIER HELL VOM FASS</b>	3.80	4.80
<b>HOPF WEISSBIER DUNKEL</b>	---	4.80
<b>HOPF WEISSBIER ALKOHOLFREI / LEICHT</b>	---	4.80
<b>RUSS</b>	3.80	4.80
<b>HAUSGEMACHTE SPRITZIGE LIMO</b>	0,3 l	0,5 l
<b>MARACUJA-CRANBERRY-LIMETTE</b>	4.90	6.50
<b>APFEL-TRAUBE-HOLLER</b>	4.90	6.50
	0,2 l	0,33 l
<b>COLA ZERO / COCA COLA / FANTA</b>	3.90	
<b>ALMDUDLER</b>	3.90	
<b>THOMAS HENRY</b>	4.00	
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale		
	0,25 l	0,4 l
		0,75 l
<b>ADELHOLZENER CLASSIC / STILL</b>	3.20	7.50
<b>TEGERNSEER TAFELWASSER</b>	2.80	3.80
<b>LIMONADE ZITRONE</b>	3.00	3.90
<b>COLA-MIX</b>	3.00	3.90
<b>SAFT</b>	3.90	5.20
Apfel naturtrüb. Orange. Rhabarber. Johannisbeere. Maracuja. Traube. Cranberry		
<b>SCHORLE</b>	3.70	4.20
Gerne können Sie alle Säfte auch als Schorle erhalten		

APERÖ

- APERITIFS		0,2 l
<b>APEROL SPRITZ</b>	<b>7.90</b>	
<b>LILLET WILDBERRY</b>	<b>7.90</b>	
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b>	<b>7.90</b>	
<b>ROSATO SPRITZ</b>	<b>7.90</b>	
<b>HOLZI -</b>		
Holunder-Zirben Cocktail	<b>7.90</b>	
<b>HUGO</b>	<b>7.90</b>	

WEINEMPFEHLUNG  
ZUM SALAT

- GLAS	0,1 l	0,2 l
<b>ROSA ESPENBLATT</b>	<b>3.90</b>	<b>7.20</b>
Weingut Espenhof - Rheinhessen		
<b>SAUVIGNON BLANC</b>	<b>3.90</b>	<b>7.20</b>
DOC „Bottega Vinai“ Cavit - Trentino, Italien		

- FLASCHE		
<b>NACHSCHLAG</b>		
<b>BRIGHT SIDE OF LIFE</b>	<b>31.00</b>	
Winzerhof Stahl - Franken (Winzer d. Jahres '18)		

WEINEMPFEHLUNG  
ZUM FISCH

- GLAS	0,1 l	0,2 l
<b>RIESLING DEMI SEC</b>	<b>3.90</b>	<b>7.20</b>
QBA Weingut Scherner - Rheinhessen		
- FLASCHE		
<b>LUGANA DOC „WIGHEL“</b>	<b>39.00</b>	
Tenuta Rovaglia - Lombardei, Italien		





# Menü

## STEG 1

CAFÉ & RESTAURANT AM TEGERNSEE

*Es wird mit Recht ein guter Braten,  
gerechnet zu den guten Taten.*  
Wilhelm Busch (1832-1908)

### ZUM ABSCHLUSS

### WAS DEFTIGS

HEISSGETRÄNKE

(alle auch koffeinfrei erhältlich)	klein	groß
<b>CAFÉ CRÈME</b>	<b>3.80</b>	<b>4.50</b>
<b>MILCHKAFFEE</b>	<b>3.80</b>	<b>4.80</b>
<b>CAPPUCCINO / CHOCCHIATO</b>	<b>3.80</b>	<b>4.80</b>
<b>LATTE MACCHIATO / ICED LATTE MACCHIATO</b>		<b>4.80</b>
<b>ESPRESSO / DOPPIO</b>	<b>2.80</b>	<b>4.80</b>
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b>	<b>3.50</b>	
<b>HEISSE SCHOKOLADE</b>	<b>4.80</b>	
<b>TASSE TEE</b>	<b>4.50</b>	

<b>2 APFELKÜCHLE</b>	<b>- 9.00</b>	
mit Vanilleeis und Sahne		
<b>WARMER APFELSTRUDEL</b>	<b>- 8.50</b>	
dazu Vanillesoße oder Vanilleeis		
<b>BAYERISCHER TOPFENSTRUDEL</b>	<b>- 8.50</b>	
dazu Vanillesoße oder Vanilleeis		
<b>WARMER SCHOKOLADENKUCHEN</b>	<b>- 9.50</b>	
mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Sahne		
<b>HAUSG. KAISERSCHMARRN</b>	<b>- 16.00</b>	
mit Rosinen und Apfelmus (mit Mandeln + € 1.00) Bitte beachten Sie, dass der Kaiserschmarrn frisch zubereitet und voraussichtlich mind. 20 min dauern wird.		
<b>AFFOGATO ESPRESSO</b>	<b>- 5.00</b>	
mit 1 Kugel Vanilleeis		
<b>EISKAFFEE MIT SAHNE</b>	<b>- 8.00</b>	

<b>SCHWEINSBRATEN</b>	<b>- 17.00</b>	
mit Kartoffelknödel und Krautsalat		
<b>OCHSENFLEISCH</b>	<b>-19.00</b>	
mit Tagesgemüse, Petersilienkartoffeln und Meerrettich		
<b>RAHMSCHNITZEL</b>	<b>- 21.00</b>	
vom Schwein mit Spätzle, dazu Beilagensalat		
<b>ZWIEBELROSTBRATEN</b>	<b>- 27.50</b>	
von der Rinderlende mit Bratkartoffeln und Röstzwiebel		
<b>PUTENSCHNITZEL NATUR</b>	<b>- 19.00</b>	
mit Kräuterbutter und Pommes		
<b>BIERBRAUER SCHNITZEL</b>	<b>- 20.00</b>	
vom Schwein gefüllt mit Champignon, Senf und Zwiebeln, mit Pommes Frites		
<b>ORIGINAL WIENERSCHNITZEL</b>	<b>-26.50</b>	
vom Kalbsrücken dazu Bratkartoffeln und Preiselbeeren		



FLÜSSIGER ABSCHLUSS

#### UNSERE EMPFEHLUNG:

#### KRIECHERL EDELBRAND - 5.80



Tauchen Sie ein in die reiche Geschichte einer der ältesten Früchte Österreichs, die heute nur noch in den malerischen Regionen Österreichs und Bayerns gedeiht. Kriecherl ist eine bemerkenswerte Urform der beliebten Mirabelle und Pflaume.

Der Kriecherl Edelbrand ist eine wahre Delikatesse und repräsentiert die einzigartige Essenz dieser seltenen Frucht. Mit seiner Herstellung als hochwertiger Obstbrand durch Destillation bietet er Ihnen ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.

Wir laden Sie herzlich dazu ein, die Gelegenheit zu nutzen und Kriecherl Edelbrand zu probieren. Erleben Sie die Vielfalt und den Zauber dieser seltenen Frucht, und genießen Sie einen wahren Gaumenschmaus, der die Tradition und den Geschmack Österreichs und Bayerns in sich vereint.

<b>EISAUSWAHL je Kugel Eis</b>	<b>- 2.00</b>	
Vanille, Erdbeer, Schokolade, Stracciatella, Zitrone, Pfefferminze		
<b>- LIEDSCHREIBER</b>	<b>2 cl</b>	
<b>LIKÖR</b>	<b>4.50</b>	
Himbeere, Schlehe, Kaffee, Holunder		
<b>EDELBRAND</b>	<b>5.50</b>	
Mirabelle, Quitte, Vogelbeere, Williams		

### AUS DER BACKSTUBE

<b>STÜCK KUCHEN</b>	<b>- 4.90</b>	<b>STÜCK TORTE</b>	<b>- 5.30</b>
mit Sahne + 1.00		mit Sahne + 1.00	

Gerne können Sie sich die Auswahl auch selbst anschauen. Es steht pro Kuchen ein Stück zur Ansicht in unserem Kuchenkühlschrank.

*Wo Kuchen ist, da ist  
auch Hoffnung  
Und Kuchen gibt  
es immer irgendwo.*

Dean Koontz (1945 - )

### SENIORENTELLER

<b>KLEINER SCHWEINSBRATEN</b>	<b>- 14.00</b>	
mit einem Kartoffelknödel & kleiner Krautsalat		
<b>OCHSENFLEISCH</b>	<b>- 15.00</b>	
mit Salzkartoffel & frischem Meerrettich		

### BEILAGEN / EXTRAS

<b>BREZN</b>	<b>- 2.00</b>	<b>MAYO / KETCHUP</b>	<b>- 0.50</b>
1 Stück		[bei Pommes dabei]	
<b>BUTTER / FRISCHKÄSE</b>	<b>- 2.00</b>	<b>GEMISCHTER BEILAGENSALAT</b>	<b>- 7.00</b>
2 Stück			
<b>BROT / BAGUETTE</b>	<b>- 1.30</b>	<b>POMMES FRITES</b>	<b>- 6.80</b>
1 Scheibe bzw. 3 Scheiben			



# Menü STEG 1

CAFÉ & RESTAURANT AM TEGERNSEE

*Der Wein erfindet nichts,  
er schwatzt nur aus.*  
Friedrich von Schiller (1759 – 1805)

## INFO WEINE

Wir sind stolz darauf, unsere exquisiten Weine von unserem langjährigen Partner SAFFER zu beziehen, der bereits seit vier Generationen erstklassige Weine an die Gastronomie liefert. Die langjährige Zusammenarbeit zeugt von ihrer Leidenschaft und Expertise in der Auswahl außergewöhnlicher Weine.

Als Bekenntnis zur Regionalität und Hingabe zur Vielfalt haben wir uns dafür entschieden, ausschließlich Weine aus Deutschland, Österreich und Italien in unser Sortiment aufzunehmen. Diese Länder bieten eine reiche Tradition und unterschiedliche Terroirs, die sich in den charaktervollen Weinen widerspiegeln.

Unser Ziel ist es, Ihnen eine sorgfältig kuratierte Auswahl an Weinen zu präsentieren, die Ihre Gaumenfreude bereichern und Ihren individuellen Vorlieben gerecht werden. Bei Fragen zur perfekten Weinbegleitung zu Ihrem Essen steht Ihnen gerne unser aufmerksamer Kellner zur Seite. Lassen Sie sich von uns auf eine geschmackliche Reise entführen und entdecken Sie die zauberhafte Welt der Weine aus Deutschland, Österreich und Italien. Wir freuen uns darauf, Ihnen ein unvergessliches Genusserlebnis zu bereiten.

## OFFENE WEINE

- WEISSWEIN	0,1 l	0,2 l
<b>GRÜNER VELTLINER</b> Weinkellerei Aigner – Niederösterreich	3.50	6.80
<b>RIESLING DEMI SEC</b> QBA Weingut Scherner – Rheinhessen	3.90	7.20
<b>SAUVIGNON BLANC</b> DOC „Bottega Vinai“ Cavit – Trentino, Italien	3.90	7.20
<b>- ROSÉ</b>		
<b>BARDOLINO CHIARETTO</b> DOC „Corte Olivi“ Cantine Lenotti – Venetien, Italien	3.80	7.00
<b>ROSA ESPENBLATT</b> Weingut Espenhof – Rheinhessen	3.90	7.20
<b>- ROTWEIN</b>		
<b>ZWEIGELT</b> Weingut Pleil – Niederösterreich	3.80	7.00
<b>PRIMITIVO PUGLIA</b> „Luce del Sole“ Cantolio Vini – Apulien, Italien	3.80	7.20
<b>- WEINSCHORLE</b>		
<b>SCHORLE SÜSS/SAUER</b>	0,2 l	0,4 l
	4.90	9.00
<b>- SCHAUMWEIN</b>		
<b>PROSECCO</b> SPUMANTE BRUT Treviso DOC Bertoldi – Venetien, Italien	0,1 l	0,75 l
	5.20	29.80
<b>PINOT ROSÉ</b> SPUMANTE BRUT Treviso DOC Bertoldi – Venetien, Italien		33.50

## FLASCHENWEINE

- WEISSWEIN	0,7 l
<b>NACHSCHLAG „BRIGHT SIDE OF LIFE“</b> Winzerhof Stahl – Franken (Winzer des Jahres 2018)	- 31.00
<b>CHARDONNAY SICILIA DOC „KORE“</b> Colomba Bianca – Sizilien, Italien	- 34.00
<b>GRAUBURGUNDER „FASS 17“</b> Weingut Thörle – Rheinhessen	- 37.00
<b>LUGANA DOC „WIGHEL“</b> Tenuta Roveglia – Lombardei, Italien	- 42.00
<b>150+1 LANGHE DOC BIANCO</b> (säure-arm) Weingut Casali del Barone – Piemont, Italien	- 31.00
<b>WEISSER BURGUNDER</b> -Nieder Flörsheimer Steig Scherner Kleinhanß – Rheinhessen	- 54.00
<b>ROTGIPFLER</b> Leo Aumann – Baden, Österreich	- 42.00
<b>SAUVIGNON BLANC</b> -Straden Vulkanland „Krispel“ - Weinviertel, Österreich	- 46.00
<b>CHARDONNAY „LAFOA“</b> Schreckbichl – Südtirol, Italien	- 82.00
<b>- ROSÉ</b>	
<b>NACHSCHLAG „DRINK PINK“</b> Winzerhof Stahl – Franken (Winzer des Jahres 2018)	- 36.00
<b>- ROTWEIN</b>	
<b>DIVINO JUVENTA ROTWEINCUVÉE</b> Divino Nordheim – Franken	0,75 l - 31.00
<b>CHIANTI COLLI SENESI DOCG „AL CANAPO“</b> Bindi Sergardi – Toskana, Italien	- 34.00
<b>VALPOLICELLA SUPERIORE DOC RIPASSO</b> „Mara“ Cesari – Venetien, Italien	- 42.00
<b>MERLOT DOC</b> Kellerei Schreckbichl – Südtirol, Italien	- 38.00
<b>LAGREIN TRENTO DOC „BOTTEGA VINAI“</b> Cavit – Trentin, Italien	- 36.00
<b>150+1 PIEMONTE DOC BARBERA</b> Weingut Casali del Barone – Piemont, Italien	- 32.00
<b>„STREHN“ BLAUFRÄNKISCH</b> Strehn – Burgenland, Österreich	- 39.00
<b>ST. LAURENT RIED „HERRSCHAFTSLAND“</b> Weingut IRO – Burgenland, Österreich	- 74.00
<b>„AMISTAR“ CUVÉE ROSSO</b> Weingut Peter Sölva – Südtirol, Italien	- 82.00
<b>CABERNET SAUVIGNON</b> Garda DOC „Ca'd'Oro“ Tenuta Roveglia – Lombardei, Italien	- 49.00

