

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo – So
11:00 – 22:00
Küche 11:30 – 21:00

Servus

STEG 1

CAFÉ & RESTAURANT AM TEGERNSEE

EVENTS

LaCasa7 Karibikbrunch
jeden 2. Sonntag im Monat

Termine im Steg1 | Biergarten

Sunday Beach Party	31.05.
Sunday Beach Party	12.07.
Grillabend	08.08.

REGIONALEN LIEFERANTEN

- **Bierbichler**, Rosenheim
- **Früchte Feldbrach**, München
- **Bäckerei & Konditorei Krupp**, Rottach-Egern
- **Café Wagner**, Gmund
- **Brauhaus Tegernsee**, Tegernsee
- **Edelbrände Hartmannsegger**, Schafflach
- **Bio Eier, Brandlhof Reichel**, Garching
- **Liedschreiber Edelbrände**, Gmund
- **Metzgerei Haller**, Murnau

ALLERGENE

- ☞ Glutenhaltiges Getreide
- ☞ Glutenfrei auf Anfrage
- ☞ Vegan
- ☞ Vegan auf Anfrage
- ☞ Milch
- ☞ Eier
- ☞ Fisch
- ☞ Schalentiere
- ☞ Weichtiere
- ☞ Erdnüsse
- ☞ Schalenfrüchte (Nüsse)
- ☞ Sesamsamen
- ☞ Lupine
- ☞ Sojabohnen
- ☞ Mais
- ☞ Sellerie
- ☞ Senf
- ☞ Pilze
- ☞ Schwefeldioxid und Sulphite

Beilagenänderungen 1 Euro
Kartenzahlung möglich.



WWW.SEEHOTEL-ZUR-POST.DE



LIEBE GÄSTE,

es gibt Orte, die bleiben einem im Kopf – und genau so ein Ort soll das Steg 1 für Sie sein. Ein Panoramarestaurant direkt am Tegernsee, mit freiem Blick auf Wasser und Berge, beginnt hier eine kleine Auszeit vom Alltag.

Unsere Küche ist geprägt von dem, was unsere Region ausmacht – ehrlich, saisonal und bodenständig, ergänzt durch alpin-mediterrane Einflüsse. Neben Klassikern wie hausgemachten Knödeln, Spätzle und Röstli überrascht unsere Tageskarte immer wieder mit neuen kulinarischen Ideen. Und ein Gericht gehört bei uns einfach dazu: unser hausgemachter Kaiserschmarrn nach eigener Rezeptur – für viele längst ein fester Grund, wiederzukommen.

Als eigenständiges Restaurant – unabhängig vom Hotel – ist das Steg1 ein Treffpunkt für alle, die gutes Essen und besondere Momente schätzen. Ob Einheimische, Ausflügler oder Gäste der Tegernseer Schifffahrt, deren Anleger direkt gegenüber liegt – hier kommt man zusammen, genießt und bleibt gerne ein wenig länger.



WIR SUCHEN PERSONAL:

- Koch/in (m/w/d)
- Schankkellner/in (m/w/d)
- Rezeptionist (m/w/d)
- Auszubildende/r (m/w/d) ab 2025
- Kellner (m/w/d)



FÜR SPÄTAUFSTEHER
BIS 14:30 UHR

RÜHREI MIT SCHNITTLAUCH ☺	6.50
+ kross gebratener Bacon	+1.50
2 SPIEGELEIER VOM BRANDLHOF ☺	5.50
+ kross gebratener Bacon	+1.50
HAUSGEMACHTER HUMMUS 🌱🌱	7.20
mit Olivenöl und Sesamkörner, dazu Baguette	
ZWEI STÜCK WEISSWÜRST 🌱🌱	8.90
mit Brezn und süßem Senf	

APERÖ

—APERITIFS	0,3 l
APEROL SPRITZ	8.50
LILLET WILDBERRY	8.50
SARTI SPRITZ	8.50
ROSATO SPRITZ	8.50
HOLZI (Holunder-Zirben Cocktail)	8.50
HUGO (auch alkoholfrei möglich)	8.50
MARTINI GRANATAPFEL (auch alkoholfrei möglich)	8.50
LIMONCELLO SPRITZ	8.50
ESPRESSO MARTINI (0,2 l)	9.50

VORSPEISEN

TAGESSUPPE	7.00
GEBRATENER ZIEGENKÄSE 🌱🌱🌱	11.80
mit Waldhonig-Glasur an Rucola-Mangold-Salatomix, Balsamico-Dressing, dazu Feigensenf und Baguette	
MÜNCHNER OBAZDA MIT BREZN 🌱🌱🌱	9.50
GRILLGEMÜSE 🌱🌱🌱🌱	11.50
mit Kräuterschmand und Baguette	
KLEINER GEMISCHTER SALAT 🌱🌱	6.90

BROTZEITEN & SALATE

CAESER SALAT 🌱🌱🌱🌱🌱	15.00
mit Parmesan und Croutons	
+ Putenstreifen	+ 4.00
+ Garnelen	+ 6.00
SALAT KIKERIKI 🌱🌱	18.50
goldbraun gebackenes Backhendl auf bunt gemischtem Salat, mit Kürbiskernen, dazu Baguette	
BAYERISCHER WURSTSALAT 🌱🌱🌱	11.50
mit 2 Scheiben Brot	
SCHWEIZER WURSTSALAT 🌱🌱🌱🌱	12.50
mit 2 Scheiben Brot	
BROTZEITBRETT 🌱🌱	19.50
mit 2 Scheiben Brot + 1 Brezn, Bergkäse, Pfefferbeißer, geräucherter Schinken, Salami, Obazda, Essiggurken, Radieserl, Butter, Kren	

AUSM WASSER

HAUSGEBEIZTER LACHS AUF RÖSTI 🌱🌱	20.50
saisonal gebeizter Lachs auf frisch zubereitetem Rösti, dazu Wasabi-Dip & Kräuterschmand	
LACHSFILET VOM GRILL 🌱🌱	28.50
auf saisonalem Risotto	
ZANDERFILET GEBRATEN 🌱🌱	26.50
auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln	
FISCHTELLER 🌱🌱🌱🌱🌱	32.50
Lachs- und Zanderfilet, Garnelen mit Wok-Gemüse und Jasminreis	

VEGETARISCH 🌱

KASSPATZN 🌱🌱🌱🌱	16.00
mit gerösteten Zwiebeln und grünem Blattsalat	
RISOTTO MIT PARMESAN 🌱🌱	12.50
+ gebratene Champignons und Egerlingen	
+ 4.00	
WOK-GEMÜSE 🌱🌱🌱🌱	16.50
mit Teriyakisauce und Jasminreis	



*Es wird mit Recht ein guter Braten,
gerechnet zu den guten Taten.*

Wilhelm Busch [1832–1908]

UNSERE KLASSIKER

SCHWEINEBRATEN 🍷🍴🍴 mit Kartoffelknödel und Krautsalat	17.50
SCHWEINEFILET MEDAILLONS IM SPECKMANTEL 🍷🍴🍴 mit Pfefferrahmsauce und hausgemachten Spätzle	21.00
ZWIEBELROSTBRATEN 🍷 mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln	27.50
PUTENSCHNITZEL NATUR 🍴🍴🍴 mit Kräuterbutter und Wok-Gemüse	19.50
BIERBRAUER SCHNITZEL 🍷🍴🍴🍴 vom Schwein, gefüllt mit Champignons, Senf und Zwiebeln, mit Pommes	20.00
ORIGINAL WIENER-SCHNITZEL 🍷🍴 vom Kalbsrücken, dazu Bratkartoffeln und Preiselbeeren	26.50
POST BURGER 🍷🍴 mit 220g bayrischem Rindfleisch im Brioche-Brötchen, Blattsalat, Tomaten, Essiggurke, eingelegten Zwiebeln, Schweizer Bergkäse und hausgemachter Burgersauce + kross gebratener Bacon + Pommes	15.50 + 1.50 + 5.50

PASTA

TAGLIATELLE 🍷🍴 An Kräuter-Tomaten-Sugo mit gehobeltem Parmesan und Kirschtomaten + Garnelen 🍴 + Rinderstreifen	15.50 + 6.00 + 7.50
--	--------------------------------------

SENIORENTELLER

KLEINER SCHWEINEBRATEN 🍷🍴🍴 mit einem Kartoffelknödel & kleinem Krautsalat	14.00
KLEINE KASSPATZN 🍷🍴🍴 mit Röstzwiebeln	12.50
KLEINES PUTENSCHNITZEL NATUR 🍴🍴🍴 mit Kräuterbutter und Wok-Gemüse	16.50
KALBSFLEISCHPFLANZERL 🍷🍴🍴 mit Bratkartoffeln	15.50

BEILAGEN / EXTRAS

BREZN 🍷	1.90	ALLE BEILAGEN	5.50
BUTTER / FRISCHKÄSE 🍴	1.00	Pommes 🍴	
BROT 1 Scheibe / BAGUETTE 3 Scheiben 🍷	1.30	Reis 🍴	
SAUCE EXTRA	1.00	Kartoffelpüree 🍴	
MAYO / KETCHUP (bei Pommes dabei) 🍴🍴	0.50	Spätzle 🍷🍴🍴	
		Bratkartoffeln 🍴	
		Petersilienkartoffeln 🍴	
		BEILAGENÄNDERUNG	1.00



Menü

STEG 1

CAFÉ & RESTAURANT AM TEGERNSEE

HEISSGETRÄNKE

Dallmayr
seit 1828

(alle auch koffeinfrei erhältlich)	klein	groß
CAFÉ CRÈMA ☞ ☞	3.80	4.50
MILCHKAFFEE ☞ ☞	3.80	4.80
CAPPUCCINO / CHOCCHIATO ☞ ☞	3.80	4.80
LATTE MACCHIATO / ICED LATTE MACCIATO ☞ ☞	–	4.80
HAFERMILCH-ALTERNATIVE	+0.40	+0.80
ESPRESSO / DOPPIO	2.80	4.80
ESPRESSO MACCHIATO ☞ ☞	3.50	–
HEISSE SCHOKOLADE	3.80	4.80
TASSE TEE	–	4.50

FLÜSSIGER ABSCHLUSS

LIEDSCHREIBER LIKÖR (2 cl)	4.50
Himbeere, Schlehe, Kaffee, Holunder	
LIEDSCHREIBER EDELBRAND (2 cl)	5.50
Mirabelle, Quitte, Vogelbeere, Williams	

KRIACHAL 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.

DESSERTS

2 APFELKÜCHLE ☞ ☞ mit Vanilleeis und Sahne	9.00
WARMER APFELSTRUDEL ☞ ☞ ☞ dazu Vanilleeis oder Vanillesauce	8.50
BAYRISCHER TOPFENSTRUDEL ☞ ☞ ☞ dazu Vanilleeis oder Vanillesauce	8.50
WARMER SCHOKOLADENKUCHEN ☞ ☞ ☞ mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Sahne	9.50

DESSERT KAISERSCHMARRN

Kaiserschmarrn gibt's auch zum Mitnehmen!

KLASSISCHER KAISERSCHMARRN ☞ ☞ ☞ mit Rosinen und Apfelmus	12.50
ALPEN KAISERSCHMARRN ☞ ☞ ☞ ☞ mit Mandeln und Zwetschgenröster	13.50
OREO KISS KAISERSCHMARRN ☞ ☞ ☞ mit frischen Erdbeeren, Oreos und Vanilleeis	14.50

Bitte beachten Sie, dass der Kaiserschmarrn frisch zubereitet und voraussichtlich mind. 20 Minuten dauern wird.

EIS SPEZIALITÄTEN

AFFOGATO ESPRESSO ☞ ☞ mit einer Kugel Vanilleeis	5.00
EISKAFFEE MIT SAHNE ☞ ☞	8.00
EISAUSWAHL je Kugel Eis ☞ ☞ Vanille, Erdbeere, Schokolade, Stracciatella, Zitrone	2.20

AUS DER BACKSTUBE

STÜCK KUCHEN 4.90 mit Sahne + 1.00 ☞ ☞ ☞ ☞	STÜCK TORTE 5.30 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–]

*Der Hunger kommt beim Essen;
aber der Durst vergeht beim Trinken.*

François Rabelais [1483–1559]

FÜR DEN DURST

	0,25 l	0,5 l	
TEGERNSEER HELLES VOM FASS	3.80	4.50	
TEGERNSEER SPEZIAL VOM FASS	3.80	4.50	
RADLER	3.80	4.50	
TEGERNSEER DUNKEL	–	4.50	
TEGERNSEER ALKOHOLFREI	–	4.50	
	0,33 l		
TEGERNSEER PILS	3.80	–	
	0,3 l	0,5 l	
HOPF WEISSBIER HELL VOM FASS	3.80	4.80	
RUSS	3.80	4.80	
HOPF WEISSBIER DUNKEL	–	4.80	
HOPF WEISSBIER ALKOHOLFREI / LEICHT	–	4.80	
	0,3 l	0,5 l	
Hausgemachte Sprizige Limo:			
MARACUJA-CRANBERRY-LIMETTE	4.90	6.50	
APFEL-TRAUBE-HOLUNDER	4.90	6.50	
		0,33 l	
COLA ZERO / COCA COLA / FANTA		3.90	
ALMDUDLER		4.20	
M.A.T. CRAFT LEMONADE PREISELBEER		4.90	
	0,25 l	0,5 l	
TEGERNSEER WASSER SPRUDEL / STILL	2.80	3.90	
	0,25 l	0,4 l	0,75 l
VIO MEDIUM / STILL	3.20	–	7.90
SPRITE	3.80	4.50	–
COLA-MIX	3.80	4.50	–
FUZE TEA	3.80	4.50	–
SAFT	4.20	5.20	–
Apfel, Orange, Rhabarber, Johannisbeere, Maracuja, Traube, Cranberry			
SCHORLE	3.80	4.50	–
Gerne können Sie alle Säfte als Schorle erhalten			





Menü

STEG 1

CAFÉ & RESTAURANT AM TEGERNSEE

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	0,1l	0,2l
GRÜNER VELTLINER	3.50	6.80
Weingut Burger - Weinviertel Österreich		
FULL GRAUBURGUNDER	3.80	7.20
Weingut Full - Rheinhessen		
SAUVIGNON BLANC	4.00	7.50
DOC „Bottega Vinai“ Cavit - Trentino, Italien		
–ROSÉ		
BARDOLINO CLASSICO CHIARETTO	3.80	7.00
DOC „Corte Olivi“ Cantine Lenotti - Venetien, Italien		
–ROTWEIN		
ZWEIFELT	3.80	7.00
Weingut Pleil - Niederösterreich		
PRIMITIVO PUGLIA IGT	3.80	7.20
„Luce del Sole“ Cantorio Vini - Apulien, Italien		
–WEINSCHORLE	0,2l	0,4l
SCHORLE SÜSS / SAUER	4.90	9.00
–SCHAUMWEIN	0,1l	0,75l
PROSECCO SPUMANTE	5.20	29.00
Bertoldi - Venetien, Italien		
PINOT ROSÉ SPUMANTE	–	32.00
Bertoldi - Venetien, Italien		
RIVANI SCHAUMWEIN	–	28.50
mit 0% Alkohol, Italien		
CHAMPAGNER TAITTINGER BRUT	–	115.00



*Der Wein erfindet nichts,
er schwatzt nur aus.*

Friedrich von Schiller [1759–1805]

FLASCHENWEINE

–WEISSWEIN	0,7 l
STAHL NACHSCHLAG „BRIGHT SIDE OF LIFE“	31.00
Winzerhof Stahl - Franken	
ERSTE GEIGE WEISSER BURFUNDER	42.00
Weingut Geiger & Söhne - Franken	
GRAUBURGUNDER „FASS 17“	38.00
Weingut Thörle - Rheinhessen	
LUGANA DOC „WIGHEL“	49.00
Tenuta Rovenglia - Lombardei, Italien	
CHARDONNAY SÜDTIROL DOC LAFÓA	79.00
Schreckbichl - Südtirol, Italien	
CHARDONNAY SICILIA DOC „KORE“	35.00
Colomba Bianca - Sizilien, Italien	
„GIGINO“ TOSCANA BIANCO	52.00
Barbanera - Toskana, Italien	
–ROSÉ	
ROSA ESPENBLATT	38.00
Weingut Espenhof - Rheinhessen	
STAHL NACHSCHLAG „DRINK PINK!“	36.00
Weingut Stahl - Franken	
–ROTWEIN	0,75 l
PINOT NOIR QBA	34.00
Weingut Schräglage - Pfalz	
URSPRUNG ROTWEIN QBA	45.00
Weingut M. Schnieder - Pfalz	
STREHN BLAUFRÄNKISCH	45.00
Weingut Strehn - Burgenland	
HEIDEBODEN RESERVE QUW	38.00
Weingut Münzenrieder - Burgenland	
MERLOT SÜDTIROL DOC	39.00
Weingut Schreckbichl - Südtirol, Italien	
LAGREIN TRENTINO DOC	38.00
Bottega Vinai, Cavit - Terentin, Italien	
REGOLO VALPOLICELLA RIPASSO	45.00
Superiore DOC, Mara Cesari - Venetien, Italien	



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

Will Sinclair

WAS PFIFFIGES

–GEMISCHTES

RÜSCHERL	6.50
GIN-TONIC	9.80
VODKA-SODA	9.80
RUM-COLA	9.80

–HOCHPROZENTIGES

2 cl

SCHNAPS	4.20
Obstler, Williams, Marille, Haselnuss, Ouzo, Enzian	
LIEDSCHREIBER LIKÖR	4.50
Himbeere, Schlehe, Kaffee, Holunder	
LIEDSCHREIBER EDELBRAND	5.50
Mirabelle, Quitte, Vogelbeere, Williams	
HARTMANNSEGGER EDELBRAND	5.80
Kriecherl, Vogelbeere	

–SPIRITUOSEN

GRAPPA	4.80
GRAPPA DI BRUNELLO	6.20
HIRSCHKUSS	4.60
JÄGERMEISTER	4.60
RAMAZOTTI	4.60
HENDRICKS GIN	7.50
ASBACH WEINBRAND	4.80
SLYRS SHISKY VOM SCHLIERSEE	6.90

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 Steg1 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 Högl & Florian Riethmüller

Wir freuen uns auf eure Bewertung auf:



Termine und Veranstaltungen

Speziell in den Wintermonaten können Sie unsere Almhütte und/oder die hauseigene Eisstockbahn buchen.

Und es gibt Käse- und Fleischfondue im Steg 1 oder in unserer uralten Almhütte.



Januar

Karibik Brunch

11.01.



Februar

Karibik Brunch

08.02.



Valentins-Menü

14.02.



März

Karibik Brunch

08.03.



Schnitzel-Wochen

09.–27.03.



April

Spargelessen

-durchgehend-



Karibik Brunch

12.04.



Mai

Spargelessen

-durchgehend-



Muttertagsfahrt

10.05.



Karibik Brunch

10.05.



Juni

Spargelessen

-durchgehend-



Karibik Brunch

14.06.



Italienische Nacht

25.06.



Juli

Karibik Brunch

12.07



Steg 1 Restaurant / Biergarten / Almhütte
Seestraße 3, 83684 Tegernsee



Veranstaltungsorte:

Schiffahrt Tegernsee
Abfahrt am Rathaus



La Casa 7 Restaurant / Bar
Seestraße 7, 83684 Tegernsee

Kulinarik-Fahrten 2026 auf dem Tegernsee

Muttertags-Fahrt

Live-Musik, 3-Gang Spargelmenü und eine kleine Überraschung für unsere lieben Mütter.

Datum: 10.05.2026

Zeitraum: 11:45 Uhr – 14:15 Uhr

Inkludiert: Fahrt, Menü und Live-Musik

Griechischer Abend

Jämas! Kulinarischer Abend mit Live-Musik und griechischem Spezialitätenbuffet.

Datum: 06.08.2026

Zeitraum: 18:00 Uhr – 21:00 Uhr

Inkludiert: Fahrt, Live-Musik und Griechischem Buffet

Italienische Nacht

Buon appetito! Kulinarischer Abend mit Live-Musik und italienischem Spezialitätenbuffet.

Datum: 25.06.2026

Zeitraum: 18:00 Uhr – 21:00 Uhr

Inkludiert: Fahrt, Live-Musik und italienisches Buffet

Kirchweih-Fahrt

Ein traditionelles (2-Gänge-)Kirchweihmenü mit einer ¼ Ente wird Ihnen an Bord serviert.

Datum: 18.10.2026

Zeitraum: 11:30 Uhr – 14:00 Uhr

Inkludiert: Fahrt, Live-Musik und 2-Gänge-Menü
(bei Voranmeldung auch vegetarisch möglich)

Frühbucher-Preis: 76 €

(bis 1 Monat vor Veranstaltung)

danach 85 €

(regulärer Preis)

Ablegesteg: Rathaus Tegernsee

Informationen und Buchung unter:
gastro@rxr-hotels.de

