

## Liebe Gäste

Unsere Philosophie ist einfach – von Bayern bis zum Meer – immer mit großer Verbundenheit zum verwendeten Produkt.

Die Zutaten haben Ihre Wurzeln in Bayern,  
manche auch in der Ferne.

Unser Küchenchef Stefan Mancini bereitet für Sie  
überraschend „*sinnliches*“ aus Nah und Fern stets frisch für Sie zu.

Ihre Gastgeberin Stefanie Moritz  
und das gesamte Steinsee Team sorgen dafür,  
dass Sie sich bei uns wohlfühlen.

Genießen Sie Ihre Zeit bei uns!

*Ihre Familie Wildmoser*



## ZUM ANSTOSSEN

### Gin Chilla

Bavarka Gin | bayrische Sommerkräuter | Zitronendüfte | Vino Frizzante<sup>1,4,10,13</sup>  
5,90

### Weißbier-Sprizz

Paulaner Weißbier | Rhabarber | Chinarinde | Bitterorange | Enzian | Kräuter<sup>1,4,10,13</sup>  
5,90

# KAPAZITÄTEN FÜR FEIERLICHKEITEN & EVENTS



## Restaurant

ca. 100 Personen



## Restaurantterrasse

ca. 85 Personen



## Panoramaraum -groß-

ca. 125 Personen



## Panoramaraum -klein-

ca. 65 Personen

## Allgemeine Informationen

Mit Angebotserstellung optionieren wir Ihren Wunschtermin für 14 Tage.

Sollten wir in dieser Zeit eine weitere Anfrage erhalten,  
so behalten wir uns vor, Ihre Entscheidung eher abzufragen.

Die Reservierung wird mit Ihrer Unterschrift auf der Angebotsbestätigung verbindlich.

### Bitte beachten Sie:

Bei Wahl des Menüs bitten wir um ein einheitliches Menü  
(wahlweise auch mit Hauptgängen zur Wahl).

Damit ist gewährleistet, dass Sie in angemessener Zeit Ihre Speisen serviert bekommen.

Ausgenommen hiervon sind Vegetarier und Allergiker,  
denen wir spontan aus dem Tagesangebot eine Alternative zaubern.

Kinder können immer a la Minute aus unserer Kinderkarte wählen.

Das gleichzeitige Servieren der Speisen zählt sicherlich zum festlichen Rahmen,  
den Sie sich für Ihre Feierlichkeit wünschen.

### Garanziezahl

Bei Buffets und Menüs benötigen wir die definitive Personenzahl

(Aufteilung Erwachsene, Vegetarier und Kinder) schriftlich spätestens bis 7 Tage im Voraus,  
andernfalls gilt die zuletzt genannte Personenzahl.

### Nachtzuschlag

Aufgrund der neunen geänderten gesetzlichen Bestimmungen sind wir dazu angehalten,  
pro angefangene Stunde ab 24.00 Uhr - 125,00 € € zu berechnen€



## Rund um Ihre Feierlichkeit

### Tische, Tafeln & Tischdekoration

Unser Restaurant verfügt über Tafeln von 6-20 Personen.

Gerne können wir aber auf T-Tafeln, Tafeln in U-Form oder Doppelblöcke stellen.  
Gerne beraten wir Sie bei der Wahl von der richtigen Tischform für Ihre Personenzahl.

Wir decken für Ihre Feierlichkeit die Tische klassisch mit weißen Tischdecken,  
Stoffservietten und Kerzen ein.

Hierfür erlauben wir uns 2,50 € pro Person zu berechnen.

### Blumenschmuck

Gerne organisieren wir für Ihre Feierlichkeit einen passenden Blumenschmuck.

Unsere professionelle Floristin aus Oberpfraammern berät Sie gerne.

Die Preise richten sich nach Art und Umfang des Blumenschmucks.

Frau Franziska Hoog, von „Durch die Blume“ Tel. 08093 905523.

Details und Abrechnung erfolgt direkt über die Floristin.

### Strandbar & Außenbereich

Der Steinsee verfügt über eine Bambus Strandbar,  
welche sich auf der Wiese nahe des Sees befindet.

Sekt- und Champagnerempfänge sind jederzeit am Steinsee Strand  
und dem Außenbereich möglich.

Auf Wunsch können Teile der Lounge,  
Strand und Außenbereiche exklusiv für Sie reserviert werden.

Exklusive Nutzung der Strandbar 200,00 €

Freifläche – Preis je nach Größe der Fläche.



## Sternenzelt

Für eine Freie Trauung am See, eine Brautentführung oder einen sommerlichen Sektempfang eignet sich unser Sternenzelt  
Auf- und Abbau mit Tischen und Bänken 300,00



## Trauen Sie sich am See

Sagen Sie „Ja“ am idyllischen Steinsee –  
erleben Sie eine unvergessliche Zeremonie inmitten der Natur.  
Gerne geben wir Ihnen Kontaktdaten Freier Trauredner bekannt.  
Auf- und Abbau freie Trauung mit Tischen und Bänken 150,00 €



## Unterhaltsam und Genussvoll

Team Events – Outdoor Aktivitäten –  
Gerne geben wir Ihnen Kontaktdaten bekannt.  
Preis auf Anfrage.

## Shuttle Service

Sollten Sie sich für sich und Ihre Gäste, einen Shuttle Service wünschen,  
geben wir Ihnen gerne Kontaktdaten bekannt.

## Musik

Gerne organisieren wir auch einen DJ oder eine Band für Ihre Feierlichkeit.  
Im Restaurant können Live-Veranstaltungen  
für Ihre Feierlichkeit jederzeit durchgeführt werden.  
Gerne geben wir Ihnen Kontaktdaten –

## Fotos zur Erinnerung

Sie möchten Ihre Feierlichkeit in guter Erinnerung behalten, jeden Augenblick festhalten.  
Egal ob Hochzeit, Geburtstag, Firmenfeier oder Familienfest, der richtige Fotograf wird jeden  
Anlass in das richtige Licht bringen.

z.B. Fotografin Nina Solansky Tel. 0160 6724014

[www.solansky-fotografie.de](http://www.solansky-fotografie.de)

PS: **Brautinfo** Nina macht auch Brautfrisuren und Make up

## FEUERWERK

Durch unsere Lage im Naturschutzgebiet,  
möchten wir Sie daraufhin weisen, dass offenes Feuer nicht erlaubt ist.  
Wir möchten Sie bitten,  
sich im Falle eines Feuerwerks mit der Firma Büttner in Verbindung zu setzen.  
Tel. 08092 / 32631  
[mail@buettner-feuerwerke.de](mailto:mail@buettner-feuerwerke.de)

## Übernachtungsmöglichkeiten in unserer Nähe

Wie zum Beispiel:  
Gästehaus Roming in Moosach Tel. 08091 9450  
Hotel Bockmair in Oberpframmern Tel. 08093 5780  
Hotel Schwaiger in Glonn Tel. 08093 90880  
Forstwirt bei Grasbrunn, Tel. 08106 36380  
Weitere Adressen geben wir Ihnen gerne auf Anfrage.

# Steinsee's Geschmackssinn

## Tischlein deck dich

Baguette | Wasabifrischkäse | Butter

1,2,3,a,c,g

2,50

## I

### Quinoa Artischockensalat

Zwiebel-Knoblauch-Petersilie

\*\*\*

### Geeiste Gurkengazpacho

gegrilltem Sepia-Spieß

\*\*\*

### Gebratenes Kalbsrückensteak

Grillgemüse | getrüffelten Rosmarinkartoffeln | weißer Pfeffersauce

\*\*\*

### Panna Cotta

marinierte Beeren

48€

## II

### Dünner Kalbstafelspitz

grünem Meerrettichmousse | Blattsalaten

\*\*\*

### Kalte Kartoffelsuppe

Räucherforelle

\*\*\*

### Gegrillte Maispouardenbrust

Karotten- Maniokpüree | Estragon Sauce

\*\*\*\*

### Vanille-Topfentörtchen

Himbeermark | Sesam-Chip

## III

### Geräuchertes Forellenfilet

getrüffeltes Kartoffel-Frühlingslauchmousse | Feldsalat

\*\*\*

### Klare Kalbsbrühe

Brättnockerl | Schnittlauch

\*\*\*

### Schweinefilet

im ganzem gebraten | Steinsees Heusalz  
Erbsenpüree | Tomaten-Chili-Sauce

\*\*\*

### Wassermelone

Joghurt | Minze | Zitrusorbet

43€

## IV

### Gebratener Ziegenfrischkäse

Rosmarinhonig | Babyleaf | Balsamico | Walnüsse

\*\*\*

### Rucola Pinenkernsuppe

Chirizo Chips

\*\*\*

### Dorade vom Grill

Belugalinsengemüse | gelben Tomaten Kompott

\*\*\*

### Erdbeersalat

Popkorn-Halbgefroren | Ahornsirup

49



# V

**Lachs Galatine im Noriblatt**  
mit Kressesalat | Wasabidressing

\*\*\*

**Red Curry Paprika Kokos Suppe**  
Hühnchenspieß

\*\*\*

**Wiese und See von**  
Rinderfilet vom bayrischen Jungbullen & Wildlangostino  
Artischocken-Süßkartoffelgemüse

\*\*\*

**Schokoladentarte**  
salzigem Karamellchunchboden | Heidelbeer-Sahne Eiscreme

## AUS DER FERNE

Tintenfisch-Seasamsalat

Eiernudelsalat

Kleine Frühlingsrollen

Butterfly- Chili Mango Prawns

Paprika-Kokossuppe

Sea-Food Curry

Reisnudeln mit Garnelen

Tofu | Sojasprossen | Eier | Erdnüssen | süß-sauerer Tamarindensauce

Geschnetzeltes Rindfleisch

Austernpilzen | Ingwer | Champignons Zwiebeln

Sateespieße mit Erdnusssauce

Entenbrust | Gemüse | Thai-Basilikum Sauce

Duftreis

Weizennudeln

Reiskugeln gefüllt mit Kokos und grünem Tee

Bananen-Schokoladen Frühlingsrollen

Frische Obstplatte

Kokoscreme mit Mangospiegel | Thaiminze

52,00 €

## ZÜNFTIG AM SEE

Tafelspitzsalat  
Wurstsalat  
Fleischpflanzerl

Kartoffelsalat  
Gemischte Blattsalate mit 3 verschiedenen Dressings  
Krautsalat  
Gurkensalat

Obazda, Griebenschmalz, Radi, Mini Brezen  
Schnittlauchbrote

Kalte Kartoffelsuppe | Räucherforelle  
Rinderkraftbrühe | Kräuterpfannkuchen | Gemüsestreifen  
Fangfrischer Bachsaibling mit Salzkartoffeln und Spinat  
Spanferkelkeulen | Dunkelbiersauce | Kartoffel- und Semmelknödel

Mini Schweinshaxen

Bayrisch Creme | Himbeerspiegel  
Apfelstrudel | Vanillesauce  
Kleines Käsebrett | Bergkäse | Trauben | Chutney

46,00 €

# BBQ

Guakomole  
Tomaten-Chilibutter

Mais-Bohnensalat  
Rindfleischsalat  
Tomatensalat  
Nudelsalat  
Blattsalate mit 3 verschiedenen Dressings

Chickenwings  
Rinderhüftsteaks  
Doradenfilet  
Spare Ribs  
Lammrückensteaks  
Scampi & Babycalamari  
Grillkäse

Süßkartoffelecken  
Grillgemüse, Grilltomaten  
Zwiebelringe  
Folienkartoffel mit Sauerrahm

Cheesecake | Himbeermark  
Obstplatte mit frischem Obst | Schokobrunnen  
Cupcakes  
Buttermilchpancakes  
Popkorn-Halbgefroren | Ahornsirup | Beeren

56,00 €