

# *Die Geschichte des UNDOSA*

## *Ein Stück Starnberger Zeitgeschichte*

1888

*wurde an der Stelle des heutigen UNDOSA eine erste Badeanstalt erbaut.*

1905

*entstand nach umfangreichen Bauarbeiten das "UNDOSA-Wellenbad". Es war das erste Bad in Deutschland, das Wellenschlag durch eine Wellenmaschine erzeugte. Daher kommt auch der lateinische Name des UNDOSA Seerestaurants: "Unda" = die Welle / "Undosa" = die Wellenreiche. Aus dieser Zeit stammen auch die ersten Riesenschirme im Seegarten, die heute noch als "Wahrzeichen" des UNDOSA bekannt sind.*

1925

*baute der damalige Besitzer Hans Guß unter erheblichen finanziellen Aufwand den UNDOSA-Festsaal und erweiterte für 1 Million Goldmark die südliche Seepromenade.*

1943

*traf eine Fliegerbombe das UNDOSA und beschädigte große Teile des Festsaals und Restaurants. Umfangreiche Aufbauarbeiten konnten erst nach Kriegsende wieder durchgeführt werden.*

2007

*wurde der Undosa Steg gebaut und ermöglicht einen grandiosen Blick über den See bis zur Zugspitze. Ganz neu am Starnberger See ist der Strandbereich, in dem die Gäste in Liegestühlen bei sphärischen Klängen ihren Drink genießen können.*

2011

*Die 2009 begonnenen Umstrukturierungs- und Umbauarbeiten sind abgeschlossen. Das „Oberdeck“ genannte Restaurant erstrahlt in neuen Farben, mit frischen Details und wohligerem Ambiente. Der gesamte Seegarten lädt durch eine neue Gestaltung und einer zusätzlichen Open-Air Bar mit noch mehr Nähe zum See zum Verweilen ein.*

## *Öffnungszeiten*

*täglich ab 10:00 Uhr geöffnet,  
durchgehend warme Küche!*

# *Frühstück*

*(bis 13:00 Uhr)*

*Französisches Frühstück* 5,90 €

*Croissant, Butter,  
hausgemachte Marmelade*

*Italienisches Frühstück* 8,90 €

*Büffelmozzarella, San-Daniele-Schinken,  
2 Rühreier mit Basilikum, Brot und Butter*

*Großes Frühstück* 9,80 €

*Glas Prosecco oder Orangensaft,  
2 Spiegeleier mit Schinken, Wurst und Käse,  
Nutella, Honig, hausgemachte Marmelade,  
Brot und Butter*

*wahlweise mit:*

*1 Gekochtes Ei* 1,30 €

*2 Rühreier oder 2 Spiegeleier* 2,60 €

*2 Rühreier mit Schinken oder Speck* 3,20 €

*2 Spiegeleier mit Schinken oder Speck* 3,20 €

*Wurstteller mit Hinterschinken, Edelsalami,* 4,90 €

*Kalbsstreichwurst und Butter (ohne Brotkorb)*

*Käseteller mit Emmentaler, Edamer und Camembert* 5,40 €

*und Butter (ohne Brotkorb)*

*Bircher Müsli mit frischen Früchten* 5,90 €

*Obstsalat* 6,80 €

*Portion Butter/ Nutella/ Waldhonig/ Marmelade* 1,50 €

*Brotkorb mit Baguette, Bauernbrot und Brez'n* 2,90 €

*Brez'n/ Croissant* 1,50 €

## *Suppen*

*Klare Rinderkraftbrühe* 4,80 €  
*mit Grießnockerl und frischen Schnittlauchröllchen*

*Kürbiscrèmesuppe mit steirischem Kernöl* 5,80 €  
*und gerösteten Croutons*

*Urdosa's Suppentopf* 6,80 €  
*mit Tafelspitzstreifen, Gemüse, Nudeln*  
*und frischen Gartenkräutern*

## *Salate & Vorspeisen*

*Kleiner gemischter Salat* 4,80 €  
*mit hausgemachtem Kräuterdressing*

*Großer Salatteller* 8,80 €  
*knackig frische Salate der Saison,*  
*serviert mit hausgemachtem Kräuterdressing*

*wahlweise mit:*

- *herbstlichen Pilzen und gerösteten Speck* 10,80 €
- *gebratenen Putenbruststreifen* 11,80 €
- *gebratenen Rinderlendenstreifen* 13,60 €
- *gebratenen Riesengarnelen* 15,80 €

*Verschiedene Blattsalate* 11,90 €  
*mit gegrülltem Thymian-Honig - Ziegenkäse*  
*dazu Trauben und verschiedenen Nüssen*

*Zu all unseren Salaten reichen wir Ihnen ofenfrisches Baguette!*

## *Brotzeiten*

*1 Paar kesselfrische Weißwürste* *5,90 €*  
*serviert mit Brez'n und süßem Senf*

*Wurstsalat von der Regensburger* *7,50 €*  
*mit Essiggurken, Paprikawürfeln,*  
*roten Zwiebelringen, Kirschtomaten und Bauernbrot*

*- wahlweise mit Käse* *8,50 €*

*Oblatzda* *8,50 €*  
*mit roten Zwiebeln, Grissini und Bauernbrot*

*Bayrische Käseauswahl* *10,50 €*  
*mit Feigensenf, Weintrauben,*  
*Grissini und Bauernbrot*

*Brotzeitbrettl „Undosa“* *12,80 €*  
*mit den besten Schmankerln aus der Küche,*  
*dazu Bauernbrot und Butter*

*Speckbrettl* *11,80 €*  
*Geräuchertes auf dem Brett serviert,*  
*mit Gewürzgurke und roten Zwiebeln, Obstler*  
*dazu Bauernbrot und Butter*

## *Vegetarisch*

*Fettuccini* 12,50 €  
mit frischen Kirschtomaten und Rucola,  
abgerundet mit Pesto von der getrockneten Tomate,  
dazu gehobelter Parmesan

*Knackiges Pfannengemüse* 8,50 €  
mit Tofu und Kürbis, serviert mit Wildreis

- mit Putenstreifen 10,80 €

*Frische Pilze im Rahm* 12,80 €  
mit frischen Kräutern,  
serviert mit hausgemachten Semmelknödeln

## *Ofenkartoffel*

*Ofenkartoffel* 6,80 €  
mit hausgemachtem Kräuterquark,  
an kleinem Salatbouquet

*wahlweise mit:*

- gebratenen Putenbruststreifen 9,80 €

- Räucherlachs 11,80 €

- gebratenen Rinderlendenstreifen 12,80 €

## *Feines vom Grill, Ofen und aus der Pfanne*

|  |                |
|--|----------------|
| <i>Goldbraun gebackenes Schweineschnitzel<br/>mit Röstkartoffeln, Preiselbeeren,<br/>und kleinem gemischten Salat</i>                    | <i>10,90 €</i> |
| <i>Ofenfrischer Krustenschweinebraten<br/>serviert mit zweierlei Knödeln,<br/>und Speckkrautsalat</i>                                    | <i>11,50 €</i> |
| <i>¼ resch gebratene bayrische Bauernente<br/>hierzu reichen wir hausgemachtes Blaukraut,<br/>und Kartoffelknödel</i>                    | <i>14,80 €</i> |
| <i>Rosa gebratenes irisches Rinderlendensteak<br/>mit Zwiebelsauce und frisch geriebenem Meerrettich,<br/>serviert mit kleinem Rösti</i> | <i>22,50 €</i> |
| <i>Gebratene Schweinefiletmedaillons im Speckmantel<br/>serviert auf Basilikum - Gnocchi und Gorgonzolasauce</i>                         | <i>16,50 €</i> |
| <i>Gesottener Rindsbrustkern<br/>auf buntem Wurzelgemüse und Kürbis,<br/>serviert mit frischem Meerrettich und Röstkartoffeln</i>        | <i>12,90 €</i> |

## *Fisch*

*Fangfrische Forelle* 15,20 €

*knusprig im Ganzen gegrillt, serviert mit  
in Butter und Petersilie geschwenkten Salzkartoffeln,  
dazu reichen wir Kräuterbutter und Kräuterschmand*

*Fangfrischer Saibling* 15,80 €

*knusprig im Ganzen gegrillt, serviert mit  
in Butter und Petersilie geschwenkten Salzkartoffeln,  
dazu reichen wir Kräuterbutter und Kräuterschmand*

*Duett von Knurrhahn und Lachs* 16,50 €

*auf der Haut gebraten,  
serviert mit Kartoffel-Kürbisragout*

## *Dessert*

*Ofenwarmer Apfelstrudel* 6,90 €

*serviert mit hausgemachter Vanillesauce und Sahnehaube*

*Hausgemachter warmer Schokoladenkuchen* 7,50 €

*garniert mit Zimt-Sauerkirschragout und Vanilleeis*

*Espresso Panna Cotta* 5,80 €

*unter der Karamellhaube, im Weckglas serviert  
garniert mit frischen Früchten*

## *Softdrinks*

|   |              |               |
|---|--------------|---------------|
| <i>Tafelwasser</i>                            | <i>0,4l</i>  | <i>3,10 €</i> |
| <i>Selters Wasser</i>                         | <i>0,25l</i> | <i>2,90 €</i> |
| <i>mit Kohlensäure/ still</i>                 | <i>0,75l</i> | <i>5,90 €</i> |
| <i>Pepsi Cola 1,4, Pepsi Cola Light 1,3,4</i> | <i>0,2l</i>  | <i>2,90 €</i> |
|   | <i>0,4l</i>  | <i>3,90 €</i> |
| <i>Bionade (Hollunder, Kräuter, Quitte)</i>   | <i>0,33l</i> | <i>2,90 €</i> |
| <i>Lemon Lime / Peach Ice Tea</i>             | <i>0,33l</i> | <i>2,90 €</i> |
| <i>Mirinda 4, Seven Up, Cola-Mix 1,4</i>      | <i>0,2l</i>  | <i>2,90 €</i> |
|   | <i>0,4l</i>  | <i>3,90 €</i> |
| <i>Frisch gepresster Orangensaft</i>          | <i>0,2l</i>  | <i>4,90 €</i> |
| <i>Saft</i>                                   | <i>0,2l</i>  | <i>2,90 €</i> |
| <i>Maracuja, Apfel, Orange,</i>               |              |               |
| <i>Ananas, Johannisbeere</i>                  |              |               |
| <i>Saftschorle</i>                            | <i>0,2l</i>  | <i>2,90 €</i> |
| <i>Maracuja, Apfel, Orange,</i>               | <i>0,4l</i>  | <i>3,90 €</i> |
| <i>Ananas, Johannisbeere</i>                  |              |               |
| <i>Bitter Lemon, Tonic Water,</i>             | <i>0,2l</i>  | <i>3,10 €</i> |
| <i>Ginger Ale</i>                             |              |               |

*1) Koffein 2) Chinin 3) Süßstoff 4) Farbstoff*

## *Biere*

|                                      |              |               |
|--------------------------------------|--------------|---------------|
| <i>Fischer Hell</i>                  | <i>0,5l</i>  | <i>3,70 €</i> |
| <i>Erdinger Weißbier</i>             | <i>0,5l</i>  | <i>3,80 €</i> |
| <i>Erdinger Weißbier dunkel</i>      | <i>0,5l</i>  | <i>3,80 €</i> |
| <i>Erdinger Weißbier Leicht</i>      | <i>0,5l</i>  | <i>3,80 €</i> |
| <i>Erdinger Weißbier Alkoholfrei</i> | <i>0,5l</i>  | <i>3,80 €</i> |
| <i>Maria Brunner Dunkel</i>          | <i>0,5l</i>  | <i>3,80 €</i> |
| <i>Radler</i>                        | <i>0,5l</i>  | <i>3,70 €</i> |
| <i>Russ'n</i>                        | <i>0,5l</i>  | <i>3,80 €</i> |
| <i>Cola-Weißbier</i>                 | <i>0,5l</i>  | <i>3,80 €</i> |
| <i>Bitburger</i>                     | <i>0,33l</i> | <i>3,50 €</i> |
| <i>Bitburger Alkoholfrei</i>         | <i>0,33l</i> | <i>3,50 €</i> |

## *Heissgetränke*

*Espresso* 2,30 €

*Espresso Macchiato* 2,50 €

*Doppelter Espresso* 3,60 €

*Haferl Kaffee* 3,40 €

*Haferl Cappuccino* 3,60 €

*Heiße Schokolade* 3,60 €

*Latte Macchiato* 3,90 €

*Glas Tee* 3,50 €

*Grün, Pfefferminz, Schwarz, Kamille, Sommerbeeren*

## *Prosecco & Champagner*

|  |              |                |
|--|--------------|----------------|
| <i>Glas Prosecco</i>                                       | <i>0,2l</i>  | <i>3,80 €</i>  |
| <i>Aperol Spritz</i>                                       | <i>0,2l</i>  | <i>5,90 €</i>  |
| <i>Hugo</i>  | <i>0,2l</i>  | <i>5,90 €</i>  |
| <i>Rosengarten</i><br><i>Limette, Prosecco, Sodawasser</i> | <i>0,2l</i>  | <i>5,90 €</i>  |
| <i>Prosecco „Scavy &amp; Ray“</i>                          | <i>0,75l</i> | <i>27,50 €</i> |
| <i>Prosecco „Scavy &amp; Ray“ Rosé</i>                     | <i>0,75l</i> | <i>29,50 €</i> |
| <i>Champagner von Mœt</i>                                  | <i>0,75l</i> | <i>69,90 €</i> |
| <i>Champagner von Mœt Rosé</i>                             | <i>0,75l</i> | <i>89,90 €</i> |

## *Spirituosen*

|   |            |               |
|---|------------|---------------|
| <i>Ramazotti</i>                        | <i>2cl</i> | <i>2,80 €</i> |
| <i>Averna</i>                           | <i>2cl</i> | <i>2,80 €</i> |
| <i>Himbeergeist</i>                     | <i>2cl</i> | <i>2,80 €</i> |
| <i>Williams-Birnenbrand</i>             | <i>2cl</i> | <i>2,80 €</i> |
| <i>Obstler</i>                          | <i>2cl</i> | <i>2,80 €</i> |
| <i>Grappa Nonino/ Chardonnay</i>        | <i>2cl</i> | <i>4,90 €</i> |
| <i>Martini Rosso/ D'Cro/ Extra Dry</i>  | <i>5cl</i> | <i>6,80 €</i> |
| <i>Johnnie Walker Red Label Whiskey</i> | <i>2cl</i> | <i>3,50 €</i> |
| <i>Hennessy Cognac VC</i>               | <i>2cl</i> | <i>4,90 €</i> |

# Weißweine

|   |              |                |
|---|--------------|----------------|
| <i>Chardonnay Terre di Chieti „Farnese“</i>   | <i>0,2l</i>  | <i>4,70 €</i>  |
| <i>Abruzzo/ Italien</i>   | <i>0,75l</i> | <i>16,20 €</i> |
| <i>Intensiver Duft von tropischen und gelben Früchten, und saftiger Säure</i>                                 |              |                |
| <i>Grüner Veltliner Kabinett von Pleil</i>  | <i>0,2l</i>  | <i>4,80 €</i>  |
| <i>Weinviertel Österreich</i>   | <i>0,75l</i> | <i>16,50 €</i> |
| <i>Strahlendes, klares Strohgelb mit grünen Reflexen, harmonisches, fruchtbetontes Finale</i>                 |              |                |
| <i>Pinot Grigio Terre di Chieti „Farnese“</i>   | <i>0,2l</i>  | <i>4,90 €</i>  |
| <i>Abruzzo/ Italien</i>   | <i>0,75l</i> | <i>16,90 €</i> |
| <i>Zarte Zitrusfrüchte, grüner Apfel und Mandelaromen, am Gaumen elegant und stoffig mit lebendiger Säure</i> |              |                |
| <i>Lugana DOC „Grüwaldi“</i>  | <i>0,2l</i>  | <i>5,80 €</i>  |
| <i>Venetien/ Italien</i>  | <i>0,75l</i> | <i>19,80 €</i> |
| <i>Helles, strahlendes Strohgelb mit Grünnuancen, am Gaumen fruchtbetont und mit saftiger Säure</i>           |              |                |
| <i>Weißer Riesling ‚S‘</i>  | <i>0,2l</i>  | <i>6,60 €</i>  |
| <i>Weingut Espenhof</i>   | <i>0,75l</i> | <i>22,80 €</i> |
| <i>Frisch und fruchtig, gelbe Früchte, leicht exotisch, cremige Struktur mit belebender Nachhaltigkeit</i>    |              |                |
| <i>Weißweinschorle weiß/ rot</i>  | <i>0,2l</i>  | <i>3,60 €</i>  |
|   | <i>0,5l</i>  | <i>5,80 €</i>  |

## *Roséwein*

|   |              |                |
|---|--------------|----------------|
| <i>Bardolino Chiaretto DGC</i>  | <i>0,2l</i>  | <i>4,80 €</i>  |
| <i>Venetien/ Italien</i>  | <i>0,75l</i> | <i>16,50 €</i> |
| <i>Helles, strahlendes Kirschröt,<br/>lebendiges Säure-Fruchtspiel, leicht und frisch</i> |              |                |

## *Rotweine*

|   |              |                |
|---|--------------|----------------|
| <i>Chianti DCCG „Il Tesoro“</i>   | <i>0,2l</i>  | <i>4,80 €</i>  |
| <i>Toskana/ Italien</i>   | <i>0,75l</i> | <i>16,50 €</i> |
| <i>Kräftige, rubinrote Farbe,<br/>sortentypischer Duft nach Kirsche und Pfeffer</i> |              |                |

|   |              |                |
|---|--------------|----------------|
| <i>Merlot Grave Friuli DCC</i>  | <i>0,2l</i>  | <i>4,90 €</i>  |
| <i>Friaul/ Italien</i>  | <i>0,75l</i> | <i>17,20 €</i> |
| <i>Kräftiges Rubinrot, im Bukett<br/>dunkle Kirschen und Waldbeeren und feine Vanillenote</i> |              |                |

|  |              |                |
|--|--------------|----------------|
| <i>Montepulciano Abruzzo DCC</i>   | <i>0,2l</i>  | <i>4,90 €</i>  |
| <i>Abruzzen/ Italien</i>   | <i>0,75l</i> | <i>17,60 €</i> |
| <i>Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen,<br/>feine Tannine und schöne Fruchtnoten</i> |              |                |

|   |              |                |
|---|--------------|----------------|
| <i>Nero D' Avola Sicilia IGT</i>  | <i>0,2l</i>  | <i>5,20 €</i>  |
| <i>Sizilien/ Italien</i>  | <i>0,75l</i> | <i>18,50 €</i> |
| <i>Sattes Rubinrot, im Bukett kräftige Aromen,<br/>weiche Tannine und ein fruchtbetonter Abgang</i> |              |                |

|  |              |                |
|--|--------------|----------------|
| <i>Blauer Zweigelt / Pleil</i>   | <i>0,2l</i>  | <i>5,40 €</i>  |
| <i>Weinviertel Österreich</i>  | <i>0,75l</i> | <i>19,20 €</i> |
| <i>Rubinrot mit violetten Reflexen,<br/>lang anhaltende Kirschfrucht im Abgang</i> |              |                |

# Cocktails

## Pre Dinner Cocktails

*Martini Cocktail* 6,90 €

*Extra Dry Vermouth, Dry Gin, Olive*

*Manhattan* 6,90 €

*Angustora, Vermouth Rot, Canadian Club*

*White Lady* 6,90 €

*Gin, Cointreau, Zitronensaft*

*Americana* 6,90 €

*Campari, Vermouth Rot, Sodawasser*

## After Dinner Cocktail

*Honolulu Juicer* 6,90 €

*Southern Comfort, Rum, Lime Juice, Ananassaft*

*White Russian* 6,90 €

*Vodka, Kahlua, Sahne*

*Grashopper* 6,90 €

*Crème de Menthe, Crème de Cacao, Sahne*

*Golden Dream* 6,90 €

*Galliano, Triple Sec, Orangensaft, Sahne*

## Cocktail

*Caipirinha* 7,50 €

*Limette, Rohrzucker, Lime Juice, Cachaca*

*Cuba Libre* 7,50 €

*Havana, Limette, Cola*

*Flying Kangaroo* 7,50 €

*Vodka, Galliano, Sahne, Orangen-, Johannisbeersaft*

*„Undosa“ Special* 7,50 €

*Blue Curacao, Vodka, Sahne, Ananassaft,*

## Alkoholfrei Cocktail

*Fruit Punch* 6,50 €

*Ananas-, Orangen-, Maracuja-, Zitronensaft, Grenadine*

*Ipanema* 6,50 €

*Limette, Maracujasaft, Ginger Ale*

*Aloa* 6,50 €

*Ananas-, Apfel-, Orangen-, Zitronensaft*

*Orange Splash* 6,50 €

*Orangen-, Ananas-, Zitronensaft, Ginger Ale, Mineralwasser*