

Zur Überfahrt

Bayerische Küche & Chiemseefische

Wiedereröffnung des Cafés „Zur Überfahrt“



An einem der schönsten Punkte des Chiemseeufers – in Gstadt steht das „Café zur Ueberfahrt“. Von seiner etwas erhöht liegenden Terrasse geht der Blick hinaus auf das „Bayerische Meer“, dessen gewaltige Fläche in der Frühlingssonne glitzert.

Nach Süden wird der Blick von dem lieblichen Eiland Frauenwörth eingefangen, nach Westen schließt sich die grüne Krautinsel an. Dahinter türmen sich die im Firnschnee schimmernden Berge Der Alpen auf: Zwiesel, Staufen, Watzmann, Sonntagshorn, Hochfelln und Hochgern. Die Berge des Achentales grüßen herüber und der „Hausberg“ des Chiemsees, die Kampenwand, schließt die Gipfelkette ab. Unzählige Male wurde dieses liebeliche, sich ständig verändernde Bild in Filmen und Gemälden eingefangen.

Zu dieser ursprünglichen Landschaft passend, wurde das „Café zur Ueberfahrt“ modernisiert, es behielt aber dabei seine besondere Note. Wärme und Behaglichkeit strahlt das Gästezimmer mit der Holzvertäfelung und dem hochrankenden Efeu aus. Herrlich passen die

Gemälde, darunter bekannte Werke von Hiasl Maier, Erding, in diesen Raum, der durch viele Fenster Licht und Sonne hereinläßt. Das Cafestüberl ist im gleichen Stil gehalten. Der Gast fühlt sich in diesen Räumen rasch wie zu Hause. Das breite, stolze Haus steht nur wenige Meter vom Ufer entfernt. Von seinen Balkonen haben die Gäste in modern eingerichteten Zimmern mit fließendem Wasser eine herrliche Sicht auf See, Inseln und Berge. Die Küche wurde modernisiert, mit Kühlschränken versehen und Neonlicht eingebaut. Im Hausflur steht ein neues Bierbüffet mit Eisschränken, das beste Pflege der Getränke gewährleistet.

Im Zeichen gehobener Anforderungen der Gäste ist das „Café zur Ueberfahrt“ für Gstadt als ein Fortschritt zu werten und man kann dem Besiter Josef Rappl mit Gattin zur heutigen Wiedereröffnung im neuen Gewande nur gratulieren.

Das renovierte Haus stellt auch den am Umbau beteiligten einheimischen Firmen, die sich zum Teil im Anzeigenteil empfehlen, das beste Zeugnis aus.

EINLADUNG

Zur Wiedereröffnung mit Bierschenkenweiheung

des Cafés „ZUR ÜBERFAHRT“ in Gstadt a. Ch.

am Samstag, den 11. April, und am Sonntag,
den 12. April 1953, ladet freundlichst ein

FAMILIE JOSEF RAPPL

Es spielt Hermann Jell mit seinem Trio

Diese Ankündigung erschien so damals wortgetreu in der Tagespresse und ist hier optisch sehr präzise für diese Karte nachempfunden.

Jeden Tag ab 17:00 Uhr:
Original
bayerischer
Schweinebraten

Zur Überfahrt
Magazin und Speisekarte
Ausgabe N°3 | März 2025

Während Ihres Aufenthaltes parken
Sie selbstverständlich kostenlos.
Sprechen Sie uns an!

Umbestellungen kosten 2 Euro.

Vegetarisch

- Hausgemachte „Allgäuer Käsespätzle“** ^(a,c,g,8,16) 16,90
mit Röstzwiebeln, im Pfandl serviert
- Gegrillter Camembert** ^(c,g,j,8,16) 16,90
mit bunter Salatgarnitur, Sonnenblumenkerne, frische Johannis- und Preiselbeeren
- Hausgemachte „Krautinsler Krautspätz'n“** ^(a,c,g,8,16) 17,90
Spätzle, Sauerkraut, Kartoffeln, Lauch, Zwiebeln und verschiedene Kräuter in cremiger Weißweinsauce, im Pfandl serviert
- Sellerieschnitzel im Pankomantel** ^(a,c,g,j,16) 17,90
„alte bayerische, vegetarische Hausmannskost“, mit bayerischem Kartoffelsalat und Dip

Vegetarische Gerichte und Hauptgerichte gibt es auch als kleine Portion für 2,00 EUR günstiger

Hauptgerichte

- Angebräunter Leberkäse** ^(c,i,j,2,3,8,14) 17,90
mit Ochsenauge (Spiegelei), Bratkartoffeln, Bratensauce, Salatgarnitur und Speck-Krautsalat
- Ofenfrischer, bayerischer Schweinebraten** ^(a,c,g,i,2,3,8,16) 18,90
im Natursafterl mit Dunkelbier verfeinert, mit Kartoffelknödel und Krautsalat mit Speck (ofenfrisch ab ca. 17 Uhr, solange Vorrat reicht)
- Ratsherren Pfandl** ^(a,c,g,8,16) 25,90
Schweinefilets vom Grill mit hausgemachten Käsespätzle, Schwammerlsauce und Röstzwiebeln
- Großvaters Festtags Pfandl** ^(a,c,g,i,j,8,16) 25,90
Schweinefilets vom Grill mit Gorgonzola überbacken, auf Pfeffer-Rahmsauce, dazu Bratkartoffeln
- Hendlschnitzel Huberbauer Art** ^(a,g,j,16) 19,90
natur vom Grill mit scharfem Senf, Speck, glasierten Zwiebeln und Käse überbacken, Bratensauce, dazu bayerischer Kartoffelsalat
- Hendlschnitzel Gärtnerinnen Art** ^(a,g,j,16) 19,90
natur vom Grill mit getrockneten, marinierten Tomaten, Balsamico-Creme, Rosmarin-Kartoffeln, Ochsenauge (Spiegelei) und Dip
- Schnitzel Wiener Art** ^(a,c,1,2,14,15) 18,90
in der Pfanne gebacken, dazu Pommes frites, Zitrone und Preiselbeeren
- Bayerisches Jägerschnitzel vom Schwein** ^(a,c,1,2,14,15) 19,90
natur vom Grill mit Schwammerlsauce, Butterspätzle und Preiselbeeren
- Geschnetztes Zürcher Art** ^(g,8,16) 20,90
Hendlbruststreifen mit Schwammerl, Lauchzwiebeln und Petersilie in Sahnesauce mit Kartoffelrösti
- Schnitzel vom Jungschwein Münchner Art** ^(a,c,g,j,3,14,15,16) 21,90
in Semmelbrösel-Panade gebacken, mit Kruste von süßen Senf und Meerrettich, dazu Pommes frites, glasierte Zwiebeln und frischer Meerrettich
- Cordon bleu vom Jungschwein** ^(a,c,g,j,1,2,8,14,16) 21,90
klassisch mit Schinken und Käse gefüllt, in der Pfanne gebacken, dazu Bratkartoffeln, Speck, Zitrone und Preiselbeeren
- Waldbauerngulasch vom Hirschkalb** ^(a,c,g,i,8,16) 27,90
mit Wurzelgemüse, Butterspätzle, hausgemachten Röstzwiebeln, frischen Johannisbeeren und Preiselbeeren
- Bayerischer Zwiebelrostbraten** ^(a,g,j,k,15,16) 28,90
ca. 220 g vom Grill mit hausgemachten Röstzwiebeln, Essiggurke Pommes frites, Dip und Bratensauce
- Kymsee Pfeffersteak** ^(a,c,g,i,j,k,2,8,16) 28,90
ca. 220 g vom Grill auf Pfeffer-Rahmsauce mit bayerischem Whisky (Kymsee) verfeinert, Bratkartoffeln, und Peperoni



It sounds all greek to you?

Scan the qr code on the left for an english version of this menu.



König Ludwigs Leibspeise

Es ist hinreichend belegt, dass Hechtkraut, eine fast in Vergessenheit geratene Spezialität der bayerischen Küche, das Lieblingsessen vom König Ludwig II war. Den heimischem Fisch soll der Märchenkönig hierfür sogar selbst geangelt haben.

Fisch

- Ganze Renke „Müllerin Art“** ^(a,d,g,16) 24,90
vom Grill, gefüllt mit Zitrone und frischen Kräutern,
bayerischer Kartoffelsalat, dazu hausgemachter Dip
- Hechtkraut „König Ludwig“** ^(a,d,g,8,16) 27,90
Hechtfilets vom Grill mit einer hausgemachten Butter
mit Semmelbrösel, Käse, Knoblauch und Kräutern überbacken
auf Sauerkraut mit Kartoffeln und Dill in leichter Sahnesauce
- Renkenfilets „Fraueninsel Art“** ^(a,d,g,8,16) 28,50
vom Grill, ganz klassisch mit Petersilienkartoffeln,
dazu hausgemachter Dip und Gurken-Dillsalat
- Renkenfilets „Herreninsel Art“** ^(a,d,g,8,16) 28,50
vom Grill, auf einem Kartoffel-Gemüsebett mit frischen Kräutern,
in Zitronen-Dill-Butter geschwenkt, dazu hausgemachter Dip
- Fischer Pfandl „Insulaner Art“** ^(a,d,8,16) 32,50
Dreierlei Fischfilets vom Grill auf Schwammerlsauce, Kartoffelrösti
mit Allgäuer Bergkäse überbacken, dazu Gurken-Dillsalat

*Zu all unseren Fischgerichten servieren wir Ihnen
gerne auf Wunsch frischen Meerrettich.*

Unsere Fische kommen in der Regel von unserem Freund, den Inselfischer Wörndl Sepp. Doch der Fangertrag an Chiemseefisch unterliegt der Laune der Natur und saisonalen Gesetzen. Bei Engpässen weichen wir deshalb auf das Angebot der Bio-Fischzucht Jäckle in Eggstätt (5 Km entfernt) auf andere Fischarten aus. In diesem Fall werden Sie auf unserer Tageskarte darüber informiert.

Nachspeisen

- Kleines, gemischtes Eis** ^(c,g,h,m,8,14) 6,90
Schoko, Erdbeere, Vanille und Sahne, fein garniert
- Heiße Apfelkücherl in Zimt-Zucker** ^(a,c,f,g,h,j,k,m,3,8,14,16) 9,90
3 Stück, mit Sahne, Vanilleeis, Schokosauce, Apfelmus
- Marillenknödel mit Aprikosenröster** ^(a,c,f,g,i,m,8,14,16) 9,90
3 Stück, in Weißweinsud, mit Vanille, Anis, Zimt und Zucker,
Sahne und Vanilleeis
- Bayerischer Apfelstrudel** ^(a,c,g,h,i,m,8,10,14,15,16) 9,90
mit Vanilleeis und Sahne, fein garniert

Affogato al caffè

- Das italienische Original** ^(c,g,h,m,8,11,14) 3,90
Espresso, Kugel Vanilleeis
- Insulaner** ^(c,g,h,m,8,11,14) 4,90
Espresso, Kugel Vanilleeis, Chiemseer Klosterlikör von der Fraueninsel
- Bergler** ^(c,g,h,m,8,11,14) 5,90
Espresso, Kugel Vanilleeis, Enzian, Zimt und Sahne
- Dörfler** ^(c,g,h,m,8,11,14) 5,90
Espresso, Kugel Schokoladeneis, Baileys und Sahne

Für unsere kleinen Gäste

- Pommes Frites mit Ketchup oder Mayo** ^(a,15) 6,60
- Kartoffelrösti mit Apfelmus** ^(3,8,14,16) 6,60
- Spätzle mit Bratensauce** ^(a,g,c) 6,60

Kleines 3-Gänge-Menü (nur für Kinder) 11,10

bestehend aus:

Rohkostteller

dazu wahlweise:

Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites ^(a,c,1,2,14,15)

Hähnchenbrust m. Schwammerlsauce u. Spätzle ^(a,c,g,8,16)

Käsespätzle (mit oder ohne Röstzwiebeln) ^(a,c,g,8,16)

und:

Eine Kugel Eis ^(c,g,h,m,8,14)

Vanille, Schoko oder Erdbeere

Getränke

Wasser

Leitungswasser (still) / Tafelwasser (spritzig)

0,3 l / 0,5 l 3,00 / 4,50

Flasche Adelholzener Gourmetwasser (still / spritzig)

0,75 l 5,90

Leitungswasser für Kinder 0,3 l 1,00

Limonaden

Coca-Cola ^(8,11) 0,5 l 5,20

Coca-Cola Zero ^(8,11) 0,3 l 4,00

Cola Mix ^(8,11,14,16) 0,5 l 5,20

Fanta / Sprite ^(8,14,16) 0,5 l 5,20

Säfte und Schorlen

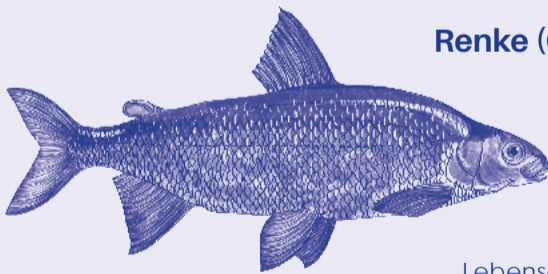
Saftschorle ⁽⁸⁾ 0,3 l 4,90 / 0,5 l 5,90

Apfelsaft naturtrüb, Rhabarber, Orange,
Johannisbeere, Maracuja, Holunder

Saft ⁽⁸⁾ 0,3 l 5,90 / 0,5 l 7,50

Apfelsaft naturtrüb, Rhabarber, Orange,
Johannisbeere, Maracuja

Einige Speisefische aus dem Chiemsee



Renke (*Coregonus lavaretus*)

Familie der Forellen od. Lachsartigen (Salmonidae); Nahrung: Krebse u. Wasserflöhe; durchschnittliche Körperlänge: 30-70 cm; Gewicht: 1-5 kg; Lebenserwartung: bis zu 10 Jahre;

Seeforelle (*Salmo trutta F. lacustris*)

Familie der Lachsartigen (Salmonidae); Nahrung: Wasser- u. Fluginsekten, Laich der eigenen Art; durchschnittliche Körperlänge: 40-80 cm; Gewicht: 1-5 kg; Lebenserwartung: 8-12 Jahre.



Seesaibling (*Salvelinus alpinus*)

Familie der Lachsartigen (Salmonidae); Nahrung: Larven, Insekten, Muscheln u. kleinere Fische; durchschnittliche Körperlänge: 20-80 cm; Maximalgewicht: 5 kg. Lebenserwartung: bis zu 40 Jahre.



Die vierte Insel im Chiemsee



Der Schalch ist eine kleine Binnenseeinsel im Chiemsee, 66 m westlich der Fraueninsel und ist nur 50 m vom nächstgelegenen Steg entfernt. Sie hat einen quadratischen Grundriss mit einer Fläche von 22 m² und ihre Ecken sind nach den Himmelsrichtungen ausgerichtet.

Die Insel wurde vermutlich künstlich angelegt, um eine größere Untiefe zu markieren, die sich etwa 40 m südlich und westlich erstreckt und eine Gefahr für Boote darstellte. Oder dass sie während des Dreißigjährigen

Krieges von Bastionen für eine umgebende Sperrkette genutzt wurde.

Um die Sichtbarkeit für Segler zu verbessern, wurde um 1935 von der Künstlergemeinde der Fraueninsel eine Weide auf die Insel gepflanzt, die eine Höhe von bis zu sechs Metern erreichte. Bei einer Feier erhielt die Insel den Namen Sahara. Anfang des 21. Jahrhunderts wurde die Weide von einem Sturm zerstört, aber durch eine neue ersetzt.

Biere & Mischgetränke (Hofbräuhaus Traunstein)

Pils ^(a) 0,33 l	4,00
Zwickl ^(a) 0,33 l	4,00
Radler ^(a,8,14,16) 0,5 l	5,30
Helles ^(a) Pfiß (ca. 0,25 l) 3,80 / Halbe (0,5 l) 5,30 / Maß (1 l) 9,00	
Helles alkoholfrei ^(a) 0,5 l	5,30
Dunkles Bier ^(a) 0,5 l	5,30
Weißbier ^(a) 0,5 l	5,50
Russn ^(a,8,14,16) 0,5 l	5,50
Weißbier leicht ^(a) 0,5 l	5,50
Weißbier alkoholfrei ^(a) 0,5 l	5,50
Cola-Weizen ^(a,8,11) 0,5 l	5,50
Goaßn-Hoibe ^(a,8,11) 0,5 l	6,50
Dunkles Bier, Cola und 4 cl Kirschlikör	
Radlerol ^(a,1,1,8,14,16) 0,5 l	6,50
Radler, Aperol, Minze und Eis	
Holla de Woidfee ^(a,8) 0,5 l	6,50
Weißbier mit Hollundersirup, Minze und Eis	

Aperitif

Prosecco ^(l) 0,1 l	4,00
Aperol Spritz ^(l,1) 0,2 l	8,20
Prosecco, Sodawasser, Aperol, Orange, Eis	
Hugo ^(l,3,8,14,16) 0,2 l	8,20
Prosecco, Sodawasser, Holundersirup, Minze, Eis	
Inge ^(l,3,8,14,16) 0,2 l	8,20
Prosecco, Sodawasser, Ingwersirup, Limette, Minze, Eis	
Lillet Berry ^(l,8,16) 0,2 l	8,20
Lillet, Schweppes Wild Berry, Eis	

Cocktails & Longdrinks

Whisky Cola ^(8,11) 0,3 l	9,50
Moscow Mule ^(3,8,16)	9,90
Wodka, Limettensaft, Ginger Beer	

Rosé

Rosé ⁽¹⁾ 0,2 l 7,20 / 0,75 l 24,00
trocken, Ca'Ernesto, Italien, 2021

Weißweine

Grüner Veltliner ⁽¹⁾ 0,2 l 6,90
trocken, Weingut Hagn 2021

Chardonnay ⁽¹⁾ 0,2 l 7,50 / 0,75 l 24,00
trocken, Ca'Ernesto, Italien, 2021

Valmarone Lugana D.O.C. ⁽¹⁾ 0,2 l 8,90 / 0,75 l 25,00
trocken, Italien, 2021

Weißweinschorle ⁽¹⁾ 0,2 l 4,90 / 0,5 l 7,90

Rotweine

Zweigelt ⁽¹⁾ 0,2 l 6,90
trocken, Weingut Hagn 2021

Merlot ⁽¹⁾ 0,2 l 6,90 / 0,75 l 24,90
trocken, Ca'Ernesto, Italien, 2021

Primitivo ⁽¹⁾ 0,2 l 7,90 / 0,75 l 25,90
trocken, Italien, 2020

Rotweinschorle ⁽¹⁾ 0,2 l 4,90 / 0,5 l 7,90

Schnaps(zahlen)

Obstbrand (40%) 2 cl 3,33

Williams Christ Birne 2 cl 4,44

Marille 2 cl 4,44

Himbeergeist 2 cl 4,44

Haselnuss 2 cl 4,44

Jägermeister 2 cl 4,44

Baileys ⁽⁶⁾ 2 cl 4,44

Wodka 2 cl 4,44

Ramazotti 4 cl 5,55

„Kymsee“ Whisky vom Chiemsee 2 cl 8,88

Bayerisches G'scheidhaferl=Wissen

Unser ganzer Stoiz is da Keamsee! Uns is sakrisch wichtig, dass da Keamsee mit „K“ g'sprocha werd und ned mit „SCH“!

Wennst zum Bäcka gehst, b'stell da a Semme, weil's da bei uns Bayern koane Brötchen gibt.

Mia ham a sauguads Bier. Des werd im Hoibe-Kriagl ausg'schenkt. Es gibt koa kloans Bier.

So a Rundfahrt auß'm Keamsee is oiwei schee. Aber des Schiiff hoäßt Dampfer, ned Fähre.

Bitt'schön ziaig da g'scheide Schuah o, wennst an Berg aufe gehst. De G'lappal san hierfür ned g'macht.

Unser ganzer Stolz ist der Chiemsee! Uns ist es sehr wichtig, dass man den Chiemsee mit „K“ ausspricht, nicht mit „SCH“!

In der Bäckerei bestellt man sich eine Semmel. In dieser Region Bayerns gibt es keine Brötchen.

Es gibt hier sehr gutes Bier. Dieses wird in einem halben Liter-Glas serviert. Ein kleines Bier ist hier nicht üblich.

Eine Rundfahrt auf dem Chiemsee ist immer ein schönes Erlebnis. Die Schiffe jedoch nennt man Dampfer, es handelt sich nicht um Fähren.

Bitte tragen Sie zum Berggehen festes Schuhwerk. Sandalen sind dafür nicht geeignet.

Tee (Bioteaque)

Schwarza Franzi	5,50
Bio Schwarztee Assam	
Miade Moni	5,50
Bio Kräutertee Melisse-Minze	
Frische Resi	5,50
Bio Grüntee Limone-Ingwer	
Scheene Leni	5,50
Bio Früchtetee Waldfrucht-Himbeere	

Gerne gießen wir Ihren Tee ein weiteres Mal auf

Kaffee & Schokolade (Romanicum)

Tasse Kaffee [☿] ⁽¹¹⁾	3,90
Haferl Kaffee [☿] ⁽¹¹⁾	5,50
Milchkaffee [☿] ^(g,11)	5,50
Espresso [☿] ⁽¹¹⁾	3,30
Doppelter Espresso [☿] ⁽¹¹⁾	4,90
Cappuccino [☿] ^(g,11)	5,50
Latte Macchiato [☿] ^(g,11)	5,90
Iced Macchiato [☿] ^(g,11)	5,90
Heiße Schokolade ^(g,8,15)	5,50
Heiße weiße Schokolade ^(g,8,15)	5,50
Eiskaffee ^(c,g,h,m,8,11,14)	7,90
(mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne)	



*Jede Kaffeespezialität nach dem Essen
als Dankeschön für nur 2,50 EUR.*

Allergenkennzeichnung / Zusatzstoffe: a = Gluten; b = Krebstiere; c = Eier; d = Fisch; e = Erdnüsse; f = Soja; g = Milch / Laktose; h = Nüsse; i = Sellerie; j = Senf; k = Sesam; l = Sulfite; m = Schalenfrüchte; n = Weichtiere; 1 = Farbstoffe; 2 = Konservierungsstoffe; 3 = Antioxidationsmittel; 4 = Geschmacksverstärker; 8 = Süßungsmittel; 10 = Phosphate; 11 = koffeinhaltig; 14 = Stabilisatoren; 15 = Emulgatoren; 16 = Säuerungsmittel; 17 = Natrium;

Alle Preise in EURO.

Flamingos am Chiemsee



Jedes Jahr, wenn der Touristentrubel vorbei ist, tauchen zwei bis fünf Flamingos in der Nähe von Seebruck am Chiemsee auf. Man munkelt, dass die Tiere aus privater Haltung bei Salzburg stammen und „Tagesausflüge“ an den See unternehmen. Mit etwas Glück und Geduld kann man sie vom Ufer aus beobachten.

Impressum:

Zur Überfahrt – Bayerische
Küche und Chiemseefische

Gastro-Rappl GbR
Seeplatz 4
83257 Gstadt am Chiemsee

Tel.: +49 8054 9081230
www.zur-ueberfahrt.de



Über eine positive
Google-Bewertung würden
wir uns sehr freuen!

Diese Speisekarte kann man
für 2.00 EUR erwerben!