

Seehaus Kulinarik

KLASSISCH DURCH DEN WINTER 🎯 SEEHAUS WINTER CLASSICS

Vorspeise 🎯 First course

Vogersalat 🎯 Lamb's Lettuce

Kartoffelvinaigrette mit Ei, Speck, Pfister Brotbröckerl
Potato vinaigrette with egg, bacon, Pfister bread crumbs

EUR 15

Hauptgang 🎯 Main Course

Saures Kalbslüngerl 🎯 Sour Veal Light's

Hausgemachte Semmelknödel, Wurzelgemüse, Schnittlauch
Homemade bread dumpling, root vegetable, chives

EUR 14

Kalbrahmgulasch 🎯 Creamy Veal Goulash

Hausgemachte Semmelknödel, kleiner Feldsalat
Homemade bread dumpling, small lamb's lettuce salad

EUR 23

Kalbsleber „Berlin“ 🎯 Calf's Liver „Berlin“

Kartoffelpüree, knuspriger Apfel und Zwiebel, Schalottensauce
Potato mash, crispy apple and onion, shalottes sauce

EUR 24

Unser Fleischfondue 🎯 Our Meat Fondue

EUR 33

Rinderbrühe

Beef consommé

Marktgemüse | Bunte Bete

Fresh vegetables | Assorted beetroot

Hopfister Brote

Assorted bread from the Hopfisterei

Currysauce | Teufelssauce | Sauce Tatar

Curry sauce | Devil's sauce | Tartare sauce

Maispoularde | Rind | Kalb

Corn-fed poulard | Beef | Veal

Feldsalat mit Hausdressing

Lamb's lettuce | house dressing

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

All Prices are in Euro and inclusive VAT.