

## Fleisch Klassiker

<b>Hausgemachte Kalbfleischpflanzerl</b> Kartoffelpüree, Schalottensauce	EUR 15
<b>Krustenschweinebraten</b> Kartoffel- und Semmelknödel, Blaukraut, Meerrettich, Bockbiersauce	EUR 19
<b>Original Kuffler Wiener Schnitzel</b> Bratkartoffeln, kleiner Gartensalat	EUR 28
<b>Poltinger Rehragout</b> Rahmsteinpilze, hausgemachte Semmelknödel	EUR 27
<b>Zwiebelrostbraten vom Poltinger Lamm</b> Rosa gegart - aus der Oberschale, Kasspatzen-Schnitte, grüne Bohnen	EUR 32
<b>Halbe, resch gebratene Ente aus Bayern</b> Kartoffelknödel, Apfelblaukraut, Schmelze	EUR 27
<b>Münchner Sauerbraten</b> Ein Klassiker – geschmorte Schulter, Semmelknödel, Crème fraîche, Blaukraut	EUR 26

<b>Johannisberger Schnitzel</b> Paillard vom Kalb mit Zitronen-Kapernsauce, verfeinert mit Johannisberger Gelblack, serviert mit Bandnudeln	EUR 28
--	--------



<b>Trinke den Wein mit dem Du kochst</b> Schloss Johannisberger Gelblack   Riesling aus dem Rheingau 0,75l Trockener Qualitätswein	EUR 39
--	--------

## Süßes

<b>Warmer Apfelstrudel</b> Vanilleeis	EUR 9
<b>Bayrisch Crème</b> Himbeermark	EUR 10
<b>Tonkabohne-Sandorn Cake</b> Eingelegter Sandorn, Pistazieneis	EUR 10
<b>Kuchen</b> (bis 18:00 Uhr) Unsere tagesaktuelle Auswahl erfragen Sie gerne bei Ihrem Kellner	<b>Preis pro Stück</b> EUR 4.4

<b>Eis</b> <b>Milcheis</b> Vanille Kaffee	 <b>Sorbet</b>  Passionsfrucht Himbeere	<b>Preis pro Kugel</b> EUR 2.8
--	--	--------------------------------

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff, 3=mit Geschmacksverstärker, 4=mit Phosphat,  
9=mit Antioxidationsmittel, 11=geschwefelt, 14=Ascorbinsäure, 15=Natriumglutamat  
Unsere KellnerInnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten

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



# SPEISENKARTE

Für eine Online Version unserer Speisekarte sowie unser gesamtes Getränkeangebot scannen Sie einfach den QR Code.



# Seehaus Kulinarik

## Trends & Klassiker

### Seehaus Salat

Gemischte Blattsalate, Kirschtomaten, Gurke



EUR 12

### Beef Tatar

Feldsalat, Kernölcrème, Ofenkürbis

EUR 18

### Hausgebeizter Graved Lachs

Kartoffelrösti, Keta Kaviar, Gurken-Senf-Relish

EUR 17

### Rindercarpaccio „Cipriani“

Trüffelcrème, Rucola, Parmesan

EUR 17

### Caesar´s Salad

Sardellenfilets, Parmesanspäne, Speck, Croûtons

EUR 13

### mit Rinderfiletblättern

EUR 21

### mit 3 gebackenen Tempura Garnelen

EUR 21

## Suppe

### Leberknödelsuppe

Schnittlauch, Petersilie

EUR 8

### Kürbis-Kokossuppe

Geröstete Kerne, Kernöl



EUR 9

## Pasta & Vegetarisch

### Grigliata Mista

Mediterranes Gemüse vom Grill, Büffelmozzarella, Olivenöl



EUR 18

### Spaghetti Vongole à la Luna Rossa

Original wie in Saint-Tropez

EUR 19

### Gelbes Thai-Curry

Jackfrucht, Pak Choi, Rote Zwiebel, Basmati Reis



EUR 18

### Rahmsteinpilze

Hausgemachte Semmelknödel, frische Kräuter



EUR 21

### Sapori d' Italia

Frisch gemachte Pasta mit saisonalem Gusto

### Pasta Kürbis

Ravioli gefüllt mit Kürbis und Süßkartoffel, Salbeibutter, karamellierte Kürbiskerne, Parmesan



EUR 17

## Fisch & Meeresfrüchte

### Seehaus Bouillabaisse

Sauce Rouille, Baguette

EUR 16

### Kabeljaurücken

Erbse, Birne, Lardo di Colonnata

EUR 34

### Lachssteak

Gegrilltes Gemüse, Champagnerschaum

EUR 28

### Tagesfang

Gegrilltes Gemüse, Champagnerschaum

TAGESPREIS

## Grill

### Rinderfilet, Simmentaler 200gr

Serviert mit Grillgemüse und hausgemachter Kräuterbutter

EUR 39

### Cut des Tages

Serviert mit Grillgemüse und hausgemachter Kräuterbutter.

TAGESPREIS

## BEILAGEN

- Bratkartoffeln
- Pommes Frites
- Grüne Bohnen
- Grillgemüse
- Kartoffelpüree
- Basmati Reis

EUR 5

### Pan Asia Ente

Knusprige, ausgelöste Ente, Hoi Sinsauce, Pak Choi, Rote Zwiebeln  
Basmati Reis

EUR 24

Weitere Speisen auf der Rückseite

