

Seehaus Kulinarik

Gedeck  Cover

Auf Wunsch On request

Gemischter Brotkorb mit Pfisterbrot & zweierlei Dips
Selection of bread including Pfister bread and two dips

p. P. EUR 2.9

SEEHAUS Superfood SEEHAUS Superfood

Superfood Salat Superfood Salad

Baby Spinat, junger Grünkohl, Beeren, Kräuter
Baby spinach, kale, berries, herbs



EUR 15

Trends & Klassiker Trends & Classics

Seehaus Salat Seehaus Salad

Gemischte Blattsalate, Kirschtomaten, Gurke
Mixed green salad, cherry tomatoes, cucumber



EUR 12

Caesar Salad Caesar Salad

Sardellenfilets, Parmesanspäne, Speck, Croûtons
Anchovies, shaved parmesan, bacon, croûtons

EUR 12

mit Maispoularde with Corn Fed Chicken

EUR 19

Kopfsalat & Lamm Lettuce & Lamb

Rosa gebratenes Lammfilet, Kopfsalat-Herzen, Kopfsalat-Pesto, Chorizo Creme
Roasted lamb fillet, lettuce hearts, lettuce pesto, chorizo cream

EUR 16

Graved Lachs Gravlax

Kartoffelrösti, Keta Kaviar, Gurken-Senf-Relish
Potato roesti, Keta caviar, cucumber-mustard relish

EUR 17

Rindercarpaccio „Cipriani“ Beef Carpaccio „Cipriani“

Trüffelcreme, Rucola
Truffle cream, rocket

EUR 17

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.
All Prices are in Euro and inclusive VAT.

Seehaus Kulinarik

Suppe 🍲 Soup

Leberknödelsuppe 🍲 Liver Dumpling Soup

Schnittlauch, Petersilie

Chives, parsley

EUR 7.5

Hummer Bisque 🍲 Lobster Bisque

Estragon

Tarragon

EUR 9.5

Bouillabaisse à la Seehaus 🍲 Bouillabaisse à la Seehaus

Sauce Rouille, Baguette

Sauce Rouille, baguette

EUR 16

Pasta & Vegetarisch 🍲 Pasta & Vegetarian

Ganze französische Artischocke 🍲 Whole French Artichoke

Weißweinsud, Sauce Rouille, Zitrone

White wine broth, Sauce Rouille, lemon



EUR 12

Cremiges Spargelrisotto 🍲 Asparagus Risotto

Bunter Spargel, Parmesan

Mixed asparagus, parmesan



EUR 15

Blumenkohl 🍲 Cauliflower

Blumenkohl gegrillt, Blumenkohl Hummus, Falafel, Baby Spinat, Purple Curry

Grilled cauliflower, cauliflower hummus, falafel, baby spinach, purple curry



EUR 18

Grigliata Mista 🍲 Grigliata Mista

Mediterranes Gemüse vom Grill, Falafel, Olivenöl

Mediterranean vegetable, falafel, olive oil



EUR 18

Spaghetti Vongole à la Luna Rossa 🍲 Spaghetti Vongole à la Luna Rossa

Original wie in Saint-Tropez

Tastes like in Saint-Tropez

EUR 19

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

All Prices are in Euro and inclusive VAT.

Seehaus Kulinarik

Fisch & Meeresfrüchte 🍷 Seafood

Kalt 🍷 Cold

6 Stück Gillardeau Austern 🍷 6 Gillardeau Oysters EUR 28

Vinaigrette, Zitrone, Chesterbrot

Vinaigrette, lemon, chester bread

Seehaus Seafood Tower für 2 Personen 🍷
Seehaus Seafood Tower for 2 persons EUR 78

1 ganzer Hummer, 6 Gillardeau Austern, 6 Stück bayerische Garnele,
hausgebeizter Graved Lachs, verschiedene Saucen, Baguette

1 entire lobster, 6 Gillardeau oysters, 6 Bavarian prawns, home-pickled salmon,
served with various sauces and baguette

Warm 🍷 Hot

Sardine & Artischocke 🍷 Sardine & Artichoke EUR 27

Brotcrumble, Oliven

Bread crumble, olives

Fjordforelle im Pergament 🍷 Fjord Trout (paper wrapped) EUR 29

Erbse, Radieserl, Speckschaum

Pea, radish, bacon foam

5 Stück Rotgarnelen „Leipziger Allerlei“ 🍷 5 Red Shrimps „a la Leipzig“ EUR 33

Schwarzwurzel, Morchel, Karotte, Krustentierschaum

Black salsify, morel, carotte, crustacean foam

Ausgelöster bretonischer Hummer 🍷 Spilled European Lobster EUR 45

Cremiges Spargelrisotto

Asparagus risotto

Fische im Ganzen 🍷 Fish Whole Roasted

Serviert mit Gemüse und Butterkartoffeln 🍷 served with vegetables and buttered potatoes

Seezunge (Rohgewicht ca. 400g) 🍷 Sole (gross weight approx. 400g) EUR 43

Im Ganzen gebraten

Whole roasted

Loup de Mer für 2 Personen (Rohgewicht ca. 1000g) 🍷 Sea Bass for 2 (gross weight approx. 1000g) EUR 65

Provençale, Olivenöl

Provençale, olive oil

CATCH of the DAY 🍷 CATCH of the DAY

Bitte fragen Sie unseren Service nach unserem tagesaktuellen Fischangebot!

Please ask our staff for our catch of the day!

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

All Prices are in Euro and inclusive VAT.

Seehaus Kulinarik

Fleisch Klassiker 🍖 Meat

Johannisberger Schnitzel 🍖 **Johannisberger Schnitzel** EUR 27

Paillard vom Kalb mit Zitronen-Kapernsauce, verfeinert mit Johannisberger Gelblack, serviert mit Bandnudeln
Veal paillard with lemon caper sauce, refined with Johannisberger Gelblack, served with tagliatelle



Trinke den Wein mit dem du kochst: 🍷 **Drink the wine you cook with:**

Schloss Johannisberger Gelblack I Riesling aus dem Rheingau 0,75l EUR 39
Trockener Qualitätswein

Hausgemachte Kalbfleischpflanzerl 🍖 **Homemade Veal Meatballs** EUR 15

Kartoffelsalat mit Kernöl, Schalottensauce
Potato salad with core oil, shallots sauce

Krustenschweinebraten 🍖 **Crispy Roast Pork** EUR 18

Kartoffel- und Semmelknödel 🍟, Speckkrautsalat, Meerrettich, Bockbiersauce
Potato and bread dumplings 🍟, bacon coleslaw, horseradish, dark beer sauce

Ragout vom Poltinger Maibock 🍖 **Ragout of Poltinger Venison** EUR 27

Semmelknödel, Mairittlinge
Bread dumpling, seasonal mushrooms

Halbe resch gebratene Ente 🍖 **Half Roasted Duck** EUR 27

Kartoffelknödel 🍟, Blaukraut, Schmelze
Potato dumpling, braised red cabbage, glaze 🍟

Original Kuffler Wiener Schnitzel 🍟 🍖 **Original Kuffler Wiener Schnitzel** 🍟 EUR 27

Kartoffel-Kürbiskern Salat, kleiner Gartensalat
Potato pumpkin seed salad, mixed salad

Poltinger Maibock Rücken 🍖 **Poltinger Venison Back** EUR 38

Rosa gegart, Kartoffelkräpfel, karamellisierte Spargel
Pink roasted, potato crullers, caramelized asparagus

TeGyu Krautwickerl 🍖 **TeGyu Herb Wraps** EUR 24

Kartoffel-Trüffelpüree, Lardo, Trüffeljus
Potato-truffle mash, lardo, truffle jus

Münchner Sauerbraten vom TeGyu 🍖 **Munich Sauerbraten of TeGyu Beef** EUR 26

Ein Klassiker – geschmorte Schulter, Semmelknödel, Crème fraîche, Marktgemüse
Braised shoulder, bread dumpling, crème fraiche, fresh vegetables

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

All Prices are in Euro and inclusive VAT.

Seehaus Kulinarik

GRILL  GRILL

UNSER FLEISCH

Was wir tun, tun wir aus Leidenschaft. Beste Grundprodukte und reine Zutaten bilden die Basis unseres Angebots. Respekt vor Natur und Tier zeichnet unsere Lieferanten ebenso aus wie uns.






In den Restaurants der Kuffler Gruppe bieten wir ausschließlich Fleisch von ausgesuchten Züchtern an, die ihre Rinder mit der notwendigen Nachhaltigkeit aufziehen und schonend verarbeiten. Sie essen bei uns ein Spitzenprodukt aus purer Natur. Wir sind stolz darauf, Ihnen diese Qualität anbieten zu können.



We do what we do out of passion. Only the finest basic products and ingredients provide the basis for our dishes. Just like our suppliers we are passionate about the environment and the animals we use.

Here at the Kuffler Group's restaurants we only offer meat from carefully selected farmers who sustain and care for their cattle in an extremely gentle fashion. At our restaurants we only serve you the finest product around.

We are extremely proud to be able to showcase the quality of the products.

Maispoulardenbrust, Frankreich  Corn-fed Poulard Breast, France	EUR	22
Rinderfilet, Bayern 200g  Fillet of Beef, Bavaria	EUR	37
Entrecôte, Bayern 300g  Entrecôte, Bavaria	EUR	37
Flanksteak, USA 250g  Flanksteak, USA	EUR	37
Wagyu, Chile 200g  Wagyu, Chile 200g	EUR	37

300g TeGyu Rib Eye  300g TeGyu Rib Eye	EUR	49
---	-----	----

All unsere Steaks servieren wir mit Grillgemüse und Café de Paris Butter. 

All dishes are served with grilled vegetables and Café de Paris butter.

DIP  DIP each EUR 2.5

BBQ Sauce	 BBQ sauce	Schalotten Sauce	 Shallots sauce
-----------	---	------------------	--

BEILAGEN  Side dishes each EUR 5

Bratkartoffeln	 Grilled potatoes	Basmatreis	 Basmati rice
Pommes	 Fries	Kartoffelpüree	 Mashed potatoes
Petersilienkartoffeln	 Parsley potatoes	Babyspinat	 Baby spinach
Grillgemüse	 Grilled vegetables		

Unsere Steak Cuts werden medium zubereitet. Sollten Sie einen anderen Grad wünschen, so lassen Sie uns dies bitte wissen  All steaks are served medium. If you would like it to be cooked in a different way, please do let us know.

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

All Prices are in Euro and inclusive VAT.

Seehaus Kulinarik

Süßes 🍷 Dessert

Bayerisch Creme 🍷 Bavarian Cream

Himbeermark
Raspberry puree

EUR 8

Warmer Apfelstrudel 🍷 Apple Strudel

BARTU Vanilleeis
BARTU vanilla ice cream

EUR 9

Erdbeere & Mascarpone 🍷 Strawberries & Mascarpone

BARTU Buttermilcheis
BARTU buttermilk ice cream

EUR 9

Champagner & Waldmeister 🍷 Champagner & Woodruff

Sorbet & Gel, Passionsfrucht Panna Cotta
Sorbet & gel, passion fruit panna cotta

EUR 9.5

Eis 🍷 Ice cream



Milcheis 🍷 Milk-based ice cream

Caramel au beurre salé 🍷 Salted caramel
Vanille 🍷 Vanilla
Porto Malaga 🍷 Porto Malaga
Cheese Cake 🍷 Cheese cake
Buttermilch 🍷 Buttermilk
Pistazie 🍷 Pistacio

Sorbet 🍷 Sorbet



Zitrone 🍷 Lemon
Erdbeere 🍷 Strawberry
Schokolade 🍷 Chocolate
Himbeere 🍷 Raspberry
Maracuja 🍷 Passion fruit

Preis pro Kugel 🍷 Price per scoop

EUR 2.8

Käse 🍷 Cheese

Erlesene Käseauswahl 🍷 Assorted Cheese

5-fach sortiert 🍷 5 different kinds of cheese

EUR 14

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff, 3=mit Geschmacksverstärker, 4=mit Phosphat,
9=mit Antioxidationsmittel, 11=geschwefelt, 14=Ascorbinsäure, 15=Natriumglutamat
1=dye, 2=preservative, 3=flavor enhancers, 4=phosphate, 9=antioxidant,
11=sulfurized, 14=ascorbic acid, 15=sodium glutamate

Sehr geehrte Gäste,
sollten Sie Fragen zu den Allergenen in den von uns angebotenen Speisen und Getränken haben,
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Dear guests,
should you have any questions regarding allergens in our food and beverage offer,
please do not hesitate to ask our service staff.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.
All Prices are in Euro and inclusive VAT.