

Seehaus Kulinarik

Gedeck Cover

Auf Wunsch On request

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

p. P. EUR 2.9

SEEHAUS Superfood SEEHAUS Superfood

Superfood Salat Superfood Salad

Baby Spinat, junger Grünkohl, crunchy Früchte, Kräuter
Baby spinach, kale, crunchy fruits, herbs



EUR 15

Trends & Klassiker The Trendy & the 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

Variation von der Artischocke Variation of Artichoke

Salat von der rohen Artischocke, zarte Herzen und Parmesan
Salad of artichoke, tender artichoke hearts, parmesan

EUR 15

Bayerische Garnele & Perlhuhn Bavarian Shrimp & Guinea Fowl

Sonnenblumentriebe, Petersilienwurzel mousse, Pfistercrunch
Helianthus shoots, parsley root mousse, Pfister bread crunch

EUR 19

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

Suppe Soup

Leberknödelsuppe Liver Dumpling Soup

Schnittlauch, Petersilie
Chives, parsley

EUR 7

Kartoffel-Sauerrahmsuppe Potatoe Sour Cream Soup

Bianchetto Trüffel
Bianchetto Truffle



EUR 8.5

Bouillabaisse à la Seehaus Bouillabaisse à la Seehaus

Sauce Rouille, Baguette
Sauce rouille, baguette

EUR 16

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, 4 Black Tiger Garnelen,
hausgebeizter Graved Lachs, verschiedene Saucen, Baguette
1 entire lobster, 6 Gillardeau oysters, 4 black tiger prawns, home-pickled salmon,
served with various sauces and baguette

Warm 🍷 Hot

Saibling im Muschelsud 🍷 Char in Mussel Broth EUR 29
Selleriecreme, Muschelsud, Chorizo Öl
Celery cream, mussel broth, chorizo oil

Garnelen Gröstl 🍷 Prawns „Gröstl“ EUR 33
Bunte Kartoffel und Gemüse, Hummerrahm, Zitrone
Varied mix of potatoes and vegetables, lobster cream, lemon

Fish & Chips vom Heilbutt 🍷 Halibut Fish & Chips EUR 35
Heilbutt Tempura, knusprige und cremige Kartoffel, Miso-Malzessig-Dip
Halibut tempura, cruncy and creamy potatoes, miso-malt vinegar-dip

Ganzer Hummer Thermidor 🍷 Lobster Thermidor EUR 42
Brioche
Brioche

Fische im Ganzen 🍷 Fish Whole Roasted
Serviert mit Gemüse und Butterkartoffeln 🍷 served with vegetables and buttered potatoes

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!

Dorade (Rohgewicht ca. 350g) 🍷 Gilthead (gross weight approx. 350g) EUR 34
Provençale, Olivenöl
Provençale, olive oil

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

Seehaus Kulinarik

Pasta & Vegetarisch 🍷 Pasta & Vegetarian

Ganze französische Artischocke 🍷 Whole French Artichoke		EUR 12
Weißweinsud, Sauce Rouille, Zitrone White wine broth, sauce rouille, lemon		
Creme Spinat mit Ei und Trüffel 🍷 Creamy spinach with Egg and Truffle		EUR 15
Rahmspinat, gerupfte Kartoffel, wachswieches Ei, Bianchetto Trüffel Creamy spinach, hash browns, onsen egg, bianchetto truffle		
Grigliata Mista 🍷 Grigliata Mista		EUR 18
Mediterranes Gemüse vom Grill, Falafel, Olivenöl Mediterranean vegetable, falafel, olive oil		
Spaghetti Vongole à la Luna Rossa 🍷 Spaghetti Vongole à la Luna Rossa		EUR 19
Original wie in Saint-Tropez Taste like in Saint-Tropez		

Fleisch Klassiker 🍷 Meat Classics

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 Trockener Qualitätswein		EUR 39
Hausgemachte Kalbfleischpflanzerl 🍷 Homemade Veal Meatballs		EUR 15
Kartoffelpüree, Schalottensauce Potato mash, shallots sauce		
Krustenschweinebraten 🍷 Crispy Roast Pork		EUR 18
Kartoffel- und Semmelknödel, Blaukraut, Meerrettich, Bockbiersauce Potato and bread dumplings, horseradish, dark beer sauce, red cabbage		
Ausgelöstes Stubenküken (20min. Vorbereitungszeit) 🍷 Trown Springchicken (20min. preparation time)		EUR 22
Gerupfte Kartoffel, Rahmspinat, Bianchetto Trüffel Hash browns, creamy spinach, bianchetto truffle		
Geschmorte Kalbshaxe „Osso Buco“ 🍷 Stewed Veal Shank „Osso Buco“		EUR 27
Rosmarinpolenta, Cremolata Rosemary polenta, cremolata		
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
Bratkartoffeln, kleiner Gartensalat Roast potatoes, mixed salad		
Rinderfiletgulasch 🍷 Tenderloin Goulash		EUR 28
Rosa gebraten, Kartoffelpüree, Gulaschsaft Pink roasted, potatoe mash, paprika sauce		

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  Beef Fillet, Bavaria EUR 37

Entrecôte, Bayern 300g  Entrecôte, Bavaria EUR 37

Wagyu F1 Hüftsteak, MS 6-9 Australien 200g  Wagyu F1 Sirloin Steak, Australia EUR 37


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 Selleriepüree  Celery puree
Pommes  Fries Kartoffelpüree  Mashed potatoes
Petersilienkartoffeln  Parsley potatoes Babyspinat  Baby spinach
Grillgemüse  Grilled vegetables Rosmarinpolenta  Rosemary polenta

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

Vanillesauce
Vanilla sauce

EUR 9

Honigmousse 🍷 Honey mousse

Baumkuchen, Balsamico Tamarillo
Pyramid cake, balsamic tamarillo

EUR 9

Eis 🍷 Ice cream



Milcheis 🍷 Milk-based ice cream

Caramel au beurre salé 🍷 Salted caramel
Vanille 🍷 Vanilla
Joghurt 🍷 Yoghurt
Pistazie 🍷 Pistachio
Walnuss 🍷 Walnut

Sorbet 🍷 Sorbet



Zitrone 🍷 Lemon
Erdbeere 🍷 Strawberry
Schokolade 🍷 Chocolate

Preis pro Kugel 🍷 Price per scoop

EUR 2.7

Käse 🍷 Cheese

Erlasene 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.**