

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, Beeren, Kerne, Kräuter
Baby spinach, kale, berries, kernels, herbs



EUR 15

Hummer Glücks-Rollen Lobster Fortune Rolls

Reispapier, Koriander, Minze, Limette
Rice paper spring rolls, coriander, mint, lime

EUR 27

Trends & Klassiker The Trendy & the Classics

Seehaus Salat Seehaus Salad

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



EUR 12

Caesar Salad Caesar Salad ⁹

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

EUR 12

mit Maispoularde with Corn Fed Chicken

EUR 19

Büffel Mozzarella Buffalo Mozzarella

Bunte Tomaten, Basilikum, Minze, Bio Olivenöl
Assorted tomatoes, basil, mint, organic olive oil

EUR 14

Vitello Tonnato Vitello Tonnato

Kalbsrücken, kurz gebratener Thuna, Kapern, Thuna Creme
Veal paillard, seared tuna, capers, creamed tuna

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-Steinpilzsuppe Potatoes-Porcini Soup

Petersilienöl
Parsley oil



EUR 7

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 p. P. EUR 39
½ Hummer, Keta Kaviar, vier Austern, zwei Riesengarnelen, Thuna-Tatar,
Graved Lachs, verschiedene Saucen, Baguette
½ lobster, Keta caviar, four oysters, two king prawns, thuna tatare, graved salmon
served with various sauces and baguette

Königskrabbe 🍷 King Crab EUR 26
Nishiki Reis, Mango, Rettich
Nishiki rice, mango, radish

Warm 🍷 Hot

Alpenlachs 🍷 Char Filet EUR 26
Gebutterter Wurzelsud, Kalbskopfcrumble
Buttered root vegetable consommé, crispy veal crumble

Riesen-Scampi vom Grill (5 Stück) 🍷 Grilled Tiger Prawns (5 pieces) EUR 28
Olivenöl, Kräuter, Baguette
Olive oil, herbs, baguette

“K&K” – Kabeljau und Kaviar 🍷 “C&C” – Codfish and Caviar EUR 34
Rückenfilet, Lauchpüree, konfiertes Eigelb, Kaviarschaum
Cod fillet, pureed leek, confit egg yolk, caviar foam

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!

Loup de Mer (Rohgewicht ca. 350g) 🍷 Seabass (gross weight approx. 350g) EUR 36
Provençale, Bio Olivenöl
Provençale, organic 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, Sherry Aioli, Zitrone
White wine broth, sherry dip, lemon



Grigliata Mista 🍷 Grigliata Mista EUR 18
Mediterranes Gemüse vom Grill, Büffel Mozzarella, Bio Olivenöl
Mediterranean vegetable, buffalo mozzarella, bio 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

Kürbis Ravioli 🍷 Pumpkin Ravioli EUR 16
Salbeibutter, kandierte Walnüsse, Pecorino
Sage butter, candied walnuts, pecorino



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

Hausgemachte Kalbfleischpflanzerl 🍷 Homemade Veal Meatballs EUR 15
Kartoffel-Kürbiskernsalat, steirisches Kernöl
Potato-pumpkin seed salad, Styrian pumpkin seed oil

Krustenschweinebraten 🍷 Crispy Roast Pork EUR 18
Meerrettich, Bockbiersauce, Speck-Krautsalat, Kartoffel- und Semmelknödel 9
Horseradish, dark beer sauce, cabbage-bacon salad, potato and bread dumplings 9

Kalbsleber 🍷 Veal Liver EUR 26
Kartoffelstampf, glacierte Trauben, Most
Mashed potatoes, glazed grapes, wine reduction

Halbe resch gebratene Ente 🍷 Half Roasted Duck EUR 27
Blaukraut, Kartoffelknödel 9, Schmelze
Braised red cabbage, potato dumpling, glaze 9

Original Kuffler Wiener Schnitzel 9 🍷 Original Kuffler Wiener Schnitzel 9 EUR 27
Kartoffel-Kürbiskernsalat, steirisches Kernöl, kleiner Gartensalat
Potato-pumpkin seed salad, Styrian pumpkin seed oil, mixed salad

Rostbraten vom Lammrücken 🍷 Saddle of Lamb EUR 30
Käsespätzle 2.0, zweierlei Bohnen, knusprige Zwiebeln
„Käsespätzle“ 2.0 (Bavarian mountain cheese pasta), two varieties of beans, roasted onions

**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.

Thunfisch Steak, halbgegart 200g  **SEARED Tuna Steak** **EUR 35**




Rinderfilet, Bayern 200g  **Beef Fillet, Bavaria** **EUR 36**

Entrecôte, Bayern 300g  **Entrecôte, Bavaria** **EUR 39**

Flank Steak, USA 250g  **Flank Steak, USA** **EUR 36**

Maispoulardenbrust, Frankreich  **Corn-fed Poulard Breast, France** **EUR 22**

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  Shalotte sauce

BEILAGEN  **Side dishes each** **EUR 5**

Bratkartoffeln  Grilled potatoes Grüner Spargel  Green asparagus
Pommes  Fries Kartoffelpüree  Mashed potatoes
Rosmarinkartoffeln  Rosemary potatoes Babyspinat  Baby spinach

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

Warmer Apfelstrudel 🍯 Apple Strudel

BARTU Vanilleeis
BARTU Vanilla ice cream

EUR 9

Heu-Mousse 🍯 Hay Mousse

Eingelegter Kürbis, Hafercrumble, Karamell-Salzbuttereis
Pickled pumpkin, crumbled oats, salted caramel ice cream

EUR 9

Schokoladenkuchen – GLUTENFREI 🍯 Chocolate Cake – GLUTEN FREE

Zwetschgenkompott, Joghurteis
Plum compote, natural yoghurt ice cream

EUR 9

Eis 🍯 Ice cream



Milcheis 🍯 Milk-based ice cream

Caramel au beurre salé 🍯 Salted caramel
Vanille 🍯 Vanilla
NY Cheesecake 🍯 NY Cheesecake
Pistazie 🍯 Pistachio
Joghurt natur 🍯 Natural yoghurt
Mango Lassi 🍯 Mango lassi

Sorbet 🍯 Sorbet



Zitrone 🍯 Lemon
Erdbeere 🍯 Strawberry
Himbeer 🍯 Raspberry
Schokolade 🍯 Chocolate

Preis pro Kugel 🍯 Price per scoop

EUR 2.7

Käse 🍯 Cheese

Französische Käseauswahl 🍯 Assorted French Cheese

5-fach sortiert 🍯 5 different kinds of cheese

EUR 15

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.