




Seehaus Kulinarik

Trends & Klassiker 🌻 The Trends & the Classics

Seehaus Spring Leaves 🌻 Seehaus Spring Leaves Feine Salattriebe aus dem eigenen Beet, Kirschtomaten, Gurke Fresh from our kitchen garden, cherry tomato, cucumber		EUR 14.5
Kuffler Superfood Salat 🌻 Kuffler Superfood Salad Vitamine, Mineralstoffe, Antioxidantien – und purer Genuss! Handverlesene Blattsalate und Kräuter vom Münchner Gärtner Böck im Kuffler-Mix, mit Avocado, Granatapfel, Blaubeeren und Walnusscrunch Packed with vitamins, minerals and antioxidants! Handpicked salad leaves from the renowned Munich gardener Böck. Served with avocado, pomegranate, blueberries, walnut crunch		EUR 18
Hausgebeizter Graved Lachs 🌻 Homemade Gravlox Kartoffelrösti, Keta Kaviar, Gurken-Senf-Relish Hash browns, keta caviar, cucumber-mustard-relish		EUR 23
Rindercarpaccio „Cipriani“ 🌻 Beef Carpaccio “Cipriani” Trüffelcrème, Rucola, Parmesan Truffle crème, rocket, parmesan		EUR 21
Büffelmozzarella 🌻 Buffalo Mozzarella Bunte Tomaten & Basilikum vom Gärtner Böck, Sizilianisches Olivenöl, Pane Carasau Assorted tomatoes & basil, Sicilian olive oil, carasau bread		EUR 16.5
Caesar’s Salad 🌻 Caesar’s Salad Sardellenfilets, Parmesanspäne, Speck, Croûtons Anchovies, parmesan, bacon, croutons		EUR 16
mit Rinderfiletblättern 🌻 with Beef Fillet		EUR 27
mit 3 gebackenen Tempura Garnelen 🌻 with 3 Tempura Prawns		EUR 25
Angebratenes TEGYU Beef Tatar 🌻 TEGYU Beef Tartare Senfcreme, Broterde, Wachtelspiegelei Mustard creme, malted soil, fried quail egg		EUR 23
Blumenkohl 🌻 Cauliflower Angebraten, Kurkumadressing, Linsencrunch, Spring Leaves Pan seared, turmeric dressing, lentil crunch, spring leaves		EUR 16
mit gebratenen Baby Calamari 🌻 with fried baby calamari		EUR 22

Sehr geehrte Gäste,
sollten Sie Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen 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.

Seehaus Kulinarik

Suppe 🍲 Soups

Leberknödelsuppe 🍲 Liver Dumpling Soup

Schnittlauch, Petersilie
Chive, parsley

EUR 9

Bouillabaisse à la Seehaus 🍲 Bouillabaisse à la Seehaus

Sauce Rouille, Baguette
Rouille sauce, baguette

EUR 21

Pasta & Vegetarisch 🍲 Pasta & Vegetarian

Grigliata Mista 🍲 Grigliata Mista

Mediterranes Gemüse vom Grill, Büffelmozzarella, Olivenöl
Grilled Mediterranean vegetables, buffalo mozzarella, olive oil

EUR 19

Selleriegulasch 🍲 Celeriac Goulash

Eine kulinarische Überraschung, inspiriert von Deutschlands erstem
„grünen“ Sternekoch Jan Hoffmann

Sanft geschmorte Selleriewürfel, umhüllt von unserer besten hausgemachten Demi-Glace aux légumes,
mit Brezenknödel und gebratenem Apfel angerichtet

A fresh (vegan) interpretation of the traditional dish. Inspired by Germany's first plant based
Michelin starred chef, Jan Hoffmann.

Diced celeriac in our best 'Demi-Glace aux legumes', served with a pretzel dumpling and topped with apple.



EUR 20

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

Original wie in Saint-Tropez
You may as well be in Saint Tropez

EUR 25

Gnocchi 🍲 Gnocchi

Morchel, Spinat, Spargel, Pecorino
Morels, spinach, asparagus, pecorino



EUR 22

Ganze französische Artischocke 🍲 Whole French Artichoke

aus dem Weißweinsud, Trüffel-Dip, Zitrone
from the white wine broth, truffle dip, lemon



EUR 16

Seehaus Kulinarik

Fisch & Meeresfrüchte 🍷 Fish & Seafood

Kalt 🍷 Cold

6 Stück Gillardeau Austern 🍷 6 Gillardeau Oysters EUR 34
Schalottenvinaigrette, Zitrone, Chesterbrot
Shallot vinaigrette, lemon, Chester bread

Seehaus Seafood Tower für 2 Personen 🍷 Seehaus Seafood Tower for 2 EUR 89
6 Stück gebratene Riesengarnelen, 6 Gillardeau Austern, gebratene Baby Calamari, hausgebeizter Graved Lachs, begleitende Saucen
6 grilled tiger prawns, 6 Gillardeau oysters, fried baby calamari, gravlax, assorted sauces

Warm 🍷 Warm

Forelle 🍷 Trout EUR 32
Hollunderblüten-Biersud, Kartoffelstampf, Brezenchips, Obazdn Rouille
Elderflower-beer broth, mashed potato, pretzel chips, Obadza Rouille

Kabeljaurücken 🍷 Fillet of Cod EUR 36
Geräucherte Kartoffel, Junglauch, Kaviar
Smoked potato, young leek, caviar

Ora King Lachssteak 🍷 Ora King Salmon Steak EUR 35
Medium rare gebraten, Gegrilltes Gemüse, Sauce Béarnaise
Served medium rare, grilled vegetables, béarnaise sauce
Er gilt als der König unter den Zucht-Lachsen und verfügt über ein besonders schönes, marmoriertes Fleisch, das an Wagyu erinnert. 🍷 He counts as the king of King Salmon. The filets are often likened to Wagyu due to the marbling effect.

Baby Calamari 🍷 Baby Calamari EUR 22
Aus der Pfanne mit Knoblauch und Petersilie
Garlic and parsley

5 Stück ausgelöste Black Tiger Riesengarnelen 🍷 5 Black Tiger Prawns EUR 34
Gegrilltes Gemüse, Sauce Rouille
Grilled vegetables, Sauce Rouille

Seezunge 🍷 Sole EUR 49
Im Ganzen gebraten, frische Kräuter, Olivenöl
Served whole, fresh herbs, olive oil

Seehaus Kulinarik

Fleisch Klassiker 🍷 The Klassiker

Johannisberger Schnitzel 🍷 **Johannisberger Schnitzel**

EUR 32

Paillard vom Kalb mit Zitronen-Kapernsauce, verfeinert mit Johannisberger Gelblack, serviert mit Bandnudeln

Veal paillard, lemon caper sauce, refined with Johannisberger Gelblack, Taglioli

Trinke den Wein mit dem du kochst 🍷 **Have a glass**

EUR 39

Schloss Johannisberger Gelblack, Riesling aus dem Rheingau 0,75l

Trockener Qualitätswein

Schloss Johannisberger Gelblack, Riesling from the Rheingau 0,75l

Hausgemachte Kalbfleischpflanzerl 🍷 **Homemade Veal Meatballs**

EUR 16.9

Kartoffelpüree, Schalottensauce

Mashed potato, shallot sauce

TEGYU Dry Aged Rinderbratwurst 🍷 **Dry Aged TEGYU Bratwurst**

EUR 19

1 Paar 100% Tegyü Rinder Bratwurst, rahmiges Champagnerkraut

A pair of Tegyü Bratwurst, creamed sauerkraut

Krustenschweinebraten 🍷 **Crisp Roasted Pork**

EUR 19.5

Kartoffel- und Semmelknödel, Speck-Krautsalat, Meerrettich, Bockbiersauce

Assorted dumplings, braised red cabbage, horseradish, gravy

Original Kuffler Wiener Schnitzel 🍷 **Original Kuffler Wiener Schnitzel**

EUR 32

Kartoffelsalat, kleine Spring Leaves, Preiselbeeren

Potato salad, spring leaves, cranberry

Poltinger Rehragout 🍷 **Poltinger Venison Ragout**

EUR 25

Hausgemachte Semmelknödel

Homemade dumpling

Resch gebratene, ausgelöste 1/2 Ente aus Bayern 🍷 **Half a Bavarian Duck**

EUR 32

Kartoffelknödel, Apfelblaukraut, Schmelze

Potato dumpling, braised red cabbage

Sauerbraten vom TEGYU Rind 🍷 **Münchener Tegyü Sauerbraten (Roasted Beef)**

EUR 28

Ein Klassiker – geschmorte Schulter, Semmelknödel, Crème fraîche, Blaukraut

A Classic – braised shoulder, dumplings, crème fraiche, braised red cabbage

2 erlei vom Kalb 🍷 **Veal 2 Ways**

EUR 36

Geschmortes Bäckchen und rosa gebratenes Filet, Morchel, Spinat, Gnocchi

Braised cheeks, fillet, morel, spinach, Gnocchi

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

All Prices are in Euro and inclusive VAT.

Seehaus Kulinarik

Klassiker vom Grill 🍷 From the Grill

Unser Fleisch 🍷 Our Meat

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 base 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.

TEGYU Rinderhüftsteak 200gr 🍷 Tegy Sirloin 200g EUR 42

Rinderfilet, Bayern 200g 🍷 Fillet, Bavaria 200g EUR 45

Rib Eye, USA 280g 🍷 Rib Eye, 300g EUR 44

Lamm Steak vom Gutshof Polting 🍷 Poltinger Lamb Steak EUR 35

Kalbsfilet Medaillons 180g 🍷 Veal Fillet Medallions 180g EUR 35

Surf & Turf 🍷 Surf & Turf EUR 65

Rinderfilet 200g & 3 Stück gebratene Black Tiger Garnelen

Beef fillet 200g & 3 Black Tiger Prawns

All unsere Steaks servieren wir mit Grillgemüse und Sauce Béarnaise. 🍷

All steaks are usually served with grilles vegetables and béarnaise sauce.

Beilagen 🍷 Sides EUR 5.7

Junger Spinat 🍷 young Spinach

Pommes 🍷 French Fries

Grillgemüse 🍷 Grilled Vegetables

Kartoffelpüree 🍷 Mashed Potatoes

Unsere Steak Cuts werden medium zubereitet. Sollten Sie einen anderen Grad wünschen, so lassen Sie uns dies bitte wissen. 🍷

All steaks are usually served medium. If you would like your steak cooked differently then please let us know.

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

All Prices are in Euro and inclusive VAT.

Seehaus Kulinarik

Süßes ☉ Something Sweet

Erdbeeren ☉ Strawberries Zitronenzucker, Mascarpone, Zitronensorbet Lemon sugar, mascarpone, lemon sorbet	EUR 11
Hollunderblüten Crème Brûlée ☉ Elderflower Crème Brûlée	EUR 10
Warmer Apfelstrudel ☉ Warm Apfelstrudel Vanilleeis Vanilla ice cream	EUR 10.5
Bayrisch Crème ☉ Bavarian Crème Himbeermark Raspberry coulis	EUR 10
Cannoli ☉ Cannoli Dunkles Schokoladenmousse, Rhabarber, Sauerrahmeis Dark chocolate mousse, rhubarb, sour cream ice	EUR 11
Kuchen (bis 18:00 Uhr) ☉ Cake (until 6 p.m.) Unsere tagesaktuelle Auswahl erfragen Sie gerne bei Ihrem Kellner Please ask a member of our team what the cakes of the day are	Preis pro Stück ☉ price per piece EUR 4.9
Französische Käseauswahl ☉ French Cheese Selection 5 verschiedene Sorten – Sélection Affineur, Trauben, Feigensenf 5 cheeses – grapes, fig mustard	EUR 16.5

Eis ☉ Ice Cream

Milcheis ☉ Ice Cream

Vanille ☉ Vanilla
Sauerrahm ☉ Sour Cream
Caramell au Beurre salé ☉ Salted Caramel
Sauerkirsch ☉ Sour Cherry

Preis pro Kugel ☉ Price per scoop

Sorbet ☉ Sorbet

Zitrone ☉ Lemon
Schokolade ☉ Chocolate
Himbeere ☉ Raspberry
Passionsfrucht ☉ Passionfruit



EUR 3.2