

Seehaus Kulinarik

Trends & Klassiker The Trends & the Classics

Seehaus Winter Leaves Seehaus Winter Leaves

Feine Salattriebe aus dem eigenen Beet, Kirschtomaten, Gurke
Fresh from our kitchen garden, cherry tomato, cucumber



VEGAN

EUR 14

Orange & Fenchel Orange & Fennel

Pinienkerne, alter Balsamico
Pine nuts, aged Balsamic



VEGAN

EUR 14

mit gebratenem Ziegenkäse with Goats Cheese



VEGGIE

EUR 19

Hausgebeizter Graved Lachs Homemade Gravlox

Kartoffelrösti, Keta Kaviar, Gurken-Senf-Relish
Hash browns, keta caviar, cucumber-mustard-relish

EUR 19

Rindercarpaccio „Cipriani“ Beef Carpaccio “Cipriani”

Trüffelcrème, Rucola, Parmesan
Truffle crème, rocket, parmesan

EUR 19

Caesar's Salad Caesar's Salad

Sardellenfilets, Parmesanspäne, Speck, Croûtons
Anchovies, parmesan, bacon, croutons

EUR 16

mit Rinderfiletblättern with Beef Fillet

EUR 24

mit 3 gebackenen Tempura Garnelen with 3 Tempura Prawns

EUR 23

Kalbstatar Veal Tartare

Bunte Bete, Rote Bete Creme, Meerrettich
Various beets, red beetroot cream, horseradish

EUR 19

2erlei Jakobsmuschel Scallops 2 Ways

Gebeizt und Pflanzlerl, Vanillekarotte, Frisée Spitzen
Stained and seared, carrot, frisée tips

EUR 19

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 🍲 Dumpling Soup

Schnittlauch, Petersilie
Chive, parsley

EUR 8

Maronensuppe 🍲 Chestnut Soup

Kirschwasser
Cherry liqueur



EUR 9

Bouillabaisse à la Seehaus 🍲 Bouillabaisse à la Seehaus

Sauce Rouille, Baguette
Rouille sauce, baguette

EUR 19

Pasta & Vegetarisch 🍲 Pasta & Vegetarian

Grigliata Mista 🍲 Grigliata Mista

Mediterranes Gemüse vom Grill, gebratener Ziegenkäse, Olivenöl
Grilled Mediterranean vegetables, fried goat cheese, olive oil



EUR 19

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 22

Blaukrautstrudel 🍲 Braised Red Cabbage Strudel

Selleriecreme & Stroh, Portweinschalotten,
Celeriac creme & hay, port shallots



EUR 19

Radicchio Risotto 🍲 Radicchio Risotto

Parmesan
Parmesan



EUR 18

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

Seehaus Kulinarik

Fisch & Meeresfrüchte 🍷 Fish & Seafood

Kalt 🍷 Cold

6 Stück Gillardeau Austern 🍷 6 Gillardeau Oysters EUR 33
Schalottenvinaigrette, Zitrone, Chesterbrot
Shallot vinaigrette, lemon, Chester bread

Seehaus Seafood Tower für 2 Personen 🍷 EUR 89
Seehaus Seafood Tower for 2
Gebratener Hummer, 4 Gillardeau Austern, 6 Stück gegrillte Riesengarnelen,
hausgebeizter Graved Lachs, begleitende Saucen
Fried lobster, 4 Gillardeau oysters, 6 grilled tiger prawns,
gravlax, assorted sauces, focaccia

Warm 🍷 Warm

Kabeljaurücken 🍷 Fillet of Cod EUR 34
Dörrobst Couscous, Rotweibutter
Dried fruit couscous, red wine butter



NACHHALTIGES SEAFOOD IN BESTER QUALITÄT

Ora King Lachssteak 🍷 Ora King Salmon Steak EUR 34
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.



NACHHALTIGES SEAFOOD IN BESTER QUALITÄT

5 Stück ausgelöste Black Tiger Riesengarnelen 🍷 EUR 32
5 Black Tiger Prawns
Radicchio Risotto
Radicchio risotto



NACHHALTIGES SEAFOOD IN BESTER QUALITÄT

½ Hummer vom Grill 🍷 ½ grilled Lobster EUR 49
Gegrilltes Gemüse, Sauce Rouille
Grilled vegetables, rouille sauce

Fisch im Ganzen 🍷 Whole Fish

Serviert mit Grillgemüse und Sauce Béarnaise
Grilled vegetables, béarnaise sauce

Seezunge 🍷 Sole EUR 45
Im Ganzen gebraten, frische Kräuter, Olivenöl
Served whole, fresh herbs, olive oil



NACHHALTIGES SEAFOOD IN BESTER QUALITÄT

Catch of the day 🍷 Catch of the day

FrISChe Kräuter, Olivenöl
Fresh herbs, olive oil

Tagespreis 🍷 Price per Day

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

Seehaus Kulinarik

Fleisch Klassiker 🍷 The Klassiker

Johannisberger Schnitzel 🍷 Johannisberger Schnitzel

EUR 29

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 16.5

Kartoffelpüree, Schalottensauce

Mashed potato, shallot sauce

Krustenschweinebraten 🍷 Crisp Roasted Pork

EUR 19.5

Kartoffel- und Semmelknödel, Blaukraut, Meerrettich, Bockbiersauce

Assorted dumplings, braised red cabbage, horseradish, gravy

Original Kuffler Wiener Schnitzel 🍷 Original Kuffler Wiener Schnitzel

EUR 29

Bratkartoffeln, kleine Winter Leaves, Preiselbeeren

Roasted potatoes, small winter leaves, cranberry

2erlei vom Kalb 🍷 Veal 2 Ways

EUR 34

Geschmortes Bäckchen und rosa gebratenes Filet Medaillon, Selleriecreme, Wintergemüse

Braised cheek and fillet medium rare, celeriac crème, winter vegetables

Resch gebratene, ausgelöste 1/2 Ente aus Bayern 🍷

EUR 29

Half a Bavarian Duck

Kartoffelknödel, Apfelblaukraut, Schmelze

Potato dumpling, braised red cabbage

Münchner Sauerbraten 🍷 Münchner Sauerbraten (Roasted Beef)

EUR 24

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

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

Poltinger Rehragout 🍷 Poltinger Venison Ragou

EUR 24

Preiselbeeren, Semmelknödel

Cranberries, dumpling

Poltinger Rehrücken 🍷 Poltinger Venison Saddle

EUR 39

Rosa gebraten, Dörrobst Couscous

Served medium, dried fruit couscous

Portion Hafermastgans 🍷 Portion of Goose

EUR 36

Brust und Keule von der Hafermastgans, Kartoffelknödel, glacierte Maronen, Blaukraut

Breast and leg of goose, potato dumpling, chestnuts, braised red cabbage

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.

Short Rib Black Angus, USA 🍷 Black Angus Short Rib, USA EUR 39

Rinderfilet, Bayern 200g 🍷 Fillet, Bavaria 200g EUR 42

Rib Eye, Allgäuer Färse 300g 🍷 Rib Eye, 300g EUR 38

Lamm Chops 🍷 Lamb Chops EUR 34

Kalbsfilet Medaillons 180g 🍷 Veal Fillet Medallions 180g EUR 29

Surf & Turf 🍷 Surf & Turf EUR 88

Rinderfilet 200g & ½ Hummer

Beef fillet 200g & ½ lobster

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

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

Beilagen 🍷 Sides EUR 5.5

Bratkartoffeln 🍷 Roasted Potatoes

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

Eclair ☉ Éclair EUR 11

Dattelcreme, Kardamomganache, Mandarine
Date creme, cardamon ganache, tangerine

Crème Brûlée mit Langpfeffer ☉ Pepper Crème Brûlée EUR 9

Amarena Kirsch Pave
Amarena cherry pave

Warmer Apfelstrudel ☉ Warm Apfelstrudel EUR 10

Vanillesauce
Vanilla ice cream

Bayrisch Crème ☉ Bavarian Crème EUR 10

Himbeermark
Raspberry coulis

Crème von der Felchlin Fruit Couvertüre ☉ Fehclin Fruit Chocolate Creme EUR 12

Quitte und Ingwer
Quince and ginger

Kuchen (bis 18:00 Uhr) ☉ Cake (until 6 p.m.) Preis pro Stück ☉ EUR 4.8

Unsere tagesaktuelle Auswahl erfragen Sie gerne bei Ihrem Kellner
Please ask a member of our team what the cakes of the day are

price per piece

Französische Käseauswahl ☉ French Cheese Selection EUR 15

5 verschiedene Sorten – Selection Affineur, Trauben, Feigensenf
5 cheeses – grapes, fig mustard

Eis ☉ Ice Cream 

Milcheis ☉ Ice Cream

Vanille ☉ Vanilla
Gebrannte Mandel ☉ Caramelized Almond
Stracciatella ☉ Stracciatella

Sorbet ☉ Sorbet 

Schokolade ☉ Chocolate
Himbeere ☉ Raspberry
Blutorange ☉ Blood Orange

Preis pro Kugel ☉ Price per scoop EUR 3

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