

# 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

## 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

### Tegyu Tatar Tegyu Tartare

Angebratenes Beef Tatar, Wachtel Spiegelei, Bärlauchcreme  
Seared Beef Tartare, fried quail's egg, wild garlic cream

EUR 19

### Jakobsmuschel Scallop

Zerlei Jakobsmuschel, Zitrusfrüchte, Kerbel Aioli  
Scallops: two ways, citrus fruits, chervil aioli

EUR 17

### 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

# Seehaus Kulinarik

## Suppe 🍲 Soup

### Leberknödelsuppe 🍲 Liver Dumpling Soup

Schnittlauch, Petersilie  
Chives, parsley

EUR 8

### Rote Linsensuppe 🍲 Red Lentil Soup

Kokosmilch, Petersilie  
Coconut milk, parsley



EUR 9

### 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

Sauce Rouille, Zitrone  
Sauce Rouille, lemon



EUR 12

### Blumenkohl 🍲 Cauliflower

Blumenkohl gebacken, Blumenkohl Hummus, Falafel, Wildkräuter, Purple Curry  
Baked cauliflower, cauliflower hummus, falafel, wild herbs, purple curry



EUR 18

### Sapori d' Italia

#### Frisch gemachte Pasta mit saisonalem Gusto 🍲 Seasonal, freshly-made pasta

### KUFFLER Pasta im Frühling 🍲 KUFFLER Pasta in spring

Ravioli gefüllt mit Spargel, Pastinake, Ricotta, dazu braune Butter und Parmesan

Ravioli filled with asparagus, parsnip and ricotta served with beurre noisette and parmesan



EUR 17

### 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 19

### Risotto Trevisano 🍲 Risotto Trevisano

Cremiges Parmesanrisotto, 2erlei Radicchio Trevisano  
Creamy parmesan risotto, Radicchio Trevisano two ways



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

Vinaigrette, Zitrone, Chesterbrot  
Vinaigrette, lemon, chester bread

EUR 28

#### Seehaus Seafood Tower für 2 Personen 🍷

##### Seehaus Seafood Tower for 2 persons

1 ganzer Hummer, 6 Gillardeau Austern, 2 Stück Riesengarnele,  
hausgebeizter Graved Lachs, verschiedene Saucen, Baguette  
1 entire lobster, 6 Gillardeau oysters, 2 king prawns, homemade gravlax,  
served with various sauces and baguette

EUR 78

### Warm 🍷 Hot

#### Murray Cod 🍷 Murray Cod

Erbse, Radieschen, Perlzwiebel, Champagnerschaum  
Peas, radish, pearl onions, champagne foam

EUR 33

#### 3 Stck Riesengarnelen 🍷 Three Giant Prawns

Cremiges Risotto Radicchio Trevisano  
On Risotto Trevisano

EUR 31

#### Loup de Mer 🍷 Sea Bass

Frühlings Pot au feu, gebutterter Muschelsud  
Spring ,pot au feu' (stew), buttered mussel jus

EUR 34

### Fisch im Ganzen 🍷 Whole Roasted Fish

Serviert mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln 🍷 Served with grilled vegetables and rosemary potatoes

#### Tagesfang 🍷 Catch of the Day

Im Ganzen gebraten, frische Kräuter, Olivenöl  
Roasted whole, with fresh herbs, olive oil

EUR Tagespreis 🍷  
Price per day

# 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 that was cooked with:**

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

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

Kartoffelpüree, Schalottensauce  
Mashed potatoes, shallot sauce

### **Krustenschweinebraten** 🍖 **Crispy Roast Pork** EUR 18

Kartoffel- und Semmelknödel 9, Blaukraut, Meerrettich, Bockbiersauce  
Potato and bread dumplings 9, braised red cabbage, horseradish, dark beer sauce

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

Kartoffelknödel 9, Blaukraut, Schmelze  
Potato dumpling 9, braised red cabbage, glaze

### **Original Kuffler Wiener Schnitzel** 9 🍖 **Original Kuffler Wiener Schnitzel** 9 EUR 28

Bratkartoffeln, kleiner Gartensalat  
Fried potatoes, mixed salad

### **Lammrücken** 🍖 **Rack of Lamb** EUR 36

Erbsenpüree, Perlzwiebel, Quinoa, Kräutersaitling  
Pureed peas, pearl onion, quinoa, mushroom

### **Hauseigene Rinderzucht aus Tegernseer Fleckvieh und Wagyu Rind**

Local cattle breeding of the Tegernseer cattle and Wagyu cattle

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

Ein Klassiker – geschmorte Schulter, Semmelknödel, Crème fraîche, Blaukraut  
Braised shoulder, bread dumpling, crème fraîche, red cabbage

# 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.

<b>Maispoulardenbrust, Frankreich</b>  <b>Corn-fed Poulard Breast, France</b>	<b>EUR</b>	<b>24</b>
<b>Rinderfilet, Bayern 200g</b>  <b>Fillet of Beef, Bavaria 200g</b>	<b>EUR</b>	<b>38</b>
<b>Rib Eye, USA 300g</b>  <b>Rib Eye, USA 300g</b>	<b>EUR</b>	<b>42</b>
<b>Wagyu Hüftsteak, Chile 200g</b>  <b>Wagyu Sirloin, Chile 200g</b>	<b>EUR</b>	<b>37</b>

### Hauseigene Rinderzucht aus Tegernseer Fleckvieh und Wagyu Rind

Local cattle breeding of the Tegernseer cattle and Wagyu cattle

**300g TeGyu Entrecôte**  **300g Tegyü Entrecôte** **EUR** **49**


All unsere Steaks servieren wir mit Grillgemüse und hausgemachter Kräuterbutter. 


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

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

Bratkartoffeln  Grilled potatoes Baby Spinat  Baby Spinach  
Pommes  Fries Kartoffelpüree  Mashed potatoes  
Rosmarin Kartoffeln  Rosemary potatoes 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

Vanillesauce  
Vanilla sauce

EUR 9

### Paris-Brest 🍷 Paris Brest

Haselnusscreme, Nashi Birne, Birnen Sorbet  
Hazelnut cream, Asian Nashi pear, pear sorbet

EUR 9

## Eis 🍷 Ice cream



### Milcheis 🍷 Milk-based ice cream

Caramel au beurre salé 🍷 Salted caramel  
Vanille 🍷 Vanilla  
Buttermilch 🍷 Buttermilk  
Pistazie 🍷 Pistachio

### Sorbet 🍷 Sorbet



Zitrone 🍷 Lemon  
Schokolade 🍷 Chocolate  
Himbeere 🍷 Raspberry

### 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.**