

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

SEEHAUS Superfood SEEHAUS Superfood

Superfood Bowl Superfood Bowl

Hüttenkäse, Avocado, Cashewkerne, Herbstfrüchte, Tomatenmarmelade
Cottage cheese, avocado, cashews, autumn fruits, tomato marmalade



EUR 16

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

Kaltes Roastbeef Cold Roast Beef

Geräucherter Kartoffelespuma, Meerrettich, Röstbrot, Schnittlauchcreme
Smoked potato espuma, horseradish, toasted bread, chive cream

EUR 17

Graved Lachs Gravalax

Kartoffelrösti, Keta Kaviar, Gurken-Senf-Relish
Potato rösti, Keta caviar, cucumber-mustard relish

EUR 17

Rindercarpaccio „Cipriani“ Beef Carpaccio „Cipriani“

Trüffelcreme, Rucola
Truffle cream, rocket

EUR 17

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

Seehaus Kulinarik

Suppe Soup

Leberknödelsuppe Liver Dumpling Soup

Schnittlauch, Petersilie
Chives, parsley

EUR 8

Kürbis-Kokossuppe Pumpkin-Coconut Soup

Geröstete Kerne, Kernöl
Roasted pumpkin seeds, pumpkin seed oil



EUR 8

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 gegrillt, Blumenkohl Hummus, Falafel, Wildkräuter, Purple Curry
Grilled cauliflower, cauliflower hummus, falafel, wild herbs, purple curry



EUR 18

Sapori d' Italia

Frisch gemachte Pasta mit saisonalem Gusto – noch bis Ende Dezember 

Sapori d' Italia

Seasonal Freshly made Pasta – Until the End of december

KUFFLER Pasta im Herbst KUFFLER Pasta FOR THE AUTUMN

Ravioli gefüllt mit Gans, dazu Blaukrautschaum und Parmesan
Ravioli filled with goose served with red cabbage sauce 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

Cremiges Kürbisrisotto Pumpkin Risotto

Parmesan, Kürbiskerne, Kernöl
Parmesan, pumpkin seeds, pumpkin seed oil



EUR 14

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, 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

Warm 🍷 Hot

Kabeljaurücken 🍷 Atlantic cod loin EUR 32
2erlei Artischocke, Ofentomaten, Olivenschaum
Artichoke 2 ways, roasted tomatoes, olive sauce

RIESEN Garnelen 🍷 KING PRAWNS EUR 31
Cremiges Kürbisrisotto, Kürbiskerncrunch
Pumpkin risotto, pumpkin seed crunch

Pulpo 🍷 Octopus EUR 33
Brava Kartoffeln, geräucherter Paprika, rote Mojosauce
Brava potatoes, smoked pepper, red mojo sauce

Zander 🍷 Pikeperch EUR 29
Belugalinsen, Safranschaum, Wildkräuter
Beluga lentils, saffron foam, wild herbs

Fische im Ganzen 🍷 Whole Roasted Fish

Serviert mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln 🍷 served with vegetables and buttered potatoes

Dorade (Rohgewicht ca. 400g) 🍷 Gilthead (gross weight approx. 400g) EUR 29
Im Ganzen gebraten, karamellierte Zitronen
Roasted whole, caramelised lemons

Loup de Mer für 2 Personen (Rohgewicht ca. 1300g) 🍷 Sea Bass (for 2) (gross weight approx. 1300g) EUR 79
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

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 🍟, Blaukraut, Meerrettich, Bockbiersauce

Potato and bread dumplings 🍟, braised red cabbage, horseradish, dark beer sauce

Zwiebelrostbraten vom Lammrücken 🍖 Onion Roasted Lamb EUR 33

Röstzwiebel, Bohnen, Käsespätzle 2.0

Roasted onions, green beans, 'Käsespätzle' (traditional Bavarian mountain cheese pasta) 2.0

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

Potato pumpkin seed salad, mixed salad

Das Beste vom Kalb 🍖 The Best Bits of Veal EUR 34

Geschmortes Backerl und rosa gegartes Filetmedaillon, Spinatknödel, kleines Gemüse

Braised cheek and medium fillet, spinach dumpling, vegetables

3 Stck Poltinger Spezial Lammbratwurst 🍖 3 pcs. „Polting“Lamb Sausage EUR 18

Blumenkohlhummus, gebackener Blumenkohl, Bohnen

Cauliflower hummus, roasted cauliflower, green beans

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

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

Braised shoulder, bread dumpling, crème fraiche, fresh vegetables

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.

Sesam Thuna, Black Pepper Sauce (served medium)  EUR 36

Sesame Tuna, Black Pepper Sauce (served medium)



Maispouardenbrust, Frankreich  Corn-fed Poulard Breast, France EUR 23

Rinderfilet, Bayern 200g  Fillet of Beef, Bavaria 200g EUR 38

Entrecôte, Bayern 300g  Entrecôte, Bavaria 200g EUR 37

Wagyu Hüftsteak, Australien 200g  Wagyu Sirloin, Australia EUR 39

Hauseigene Rinderzucht aus Tegernseer Fleckvieh und Wagyu Rind

Local cattle breeding of the Tegernseer cattle and Wagyu cattle

300g TeGyu Rib Eye  300g TeGyu Rib Eye EUR 49

All unsere Steaks servieren wir mit Ratatouille 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 sauce

Rote Mojo  Red Mojo

BEILAGEN  Side dishes each EUR 5

Bratkartoffeln  Grilled potatoes


Pommes  Fries

Bohnen  Green Beans

kleines Gemüse  Baby spinach

Kartoffelpüree  Mashed potatoes

Ratatouille  Ratatouille

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 EUR 8

Himbeermark
Raspberry puree

Warmer Apfelstrudel 🍷 Apple Strudel EUR 9

BARTU Vanilleeis
BARTU vanilla ice cream

Polenta & Ricotta 🍷 Polenta & Ricotta EUR 9

Eingelegter Apfel, Hollunder
Marinated apple, elderflower

Kürbis Creme Brûlée 🍷 Pumpkin Creme Brûlée EUR 9

Cheesecake-Kernöl Eis, karamellierte Kürbiskerne
Cheesecake- pumpkin seed oil ice cream, caramelised pumpkin seeds

Eis 🍷 Ice cream



Milcheis 🍷 Milk-based ice cream

Caramel au beurre salé 🍷 Salted caramel
Vanille 🍷 Vanilla
Porto Malaga 🍷 Porto Malaga
Cheese Cake 🍷 Cheese cake
Buttermilch 🍷 Buttermilk
Pistazie 🍷 Pistacio

Sorbet 🍷 Sorbet



Zitrone 🍷 Lemon
Erdbeere 🍷 Strawberry
Schokolade 🍷 Chocolate
Himbeere 🍷 Raspberry
Maracuja 🍷 Passion fruit

Preis pro Kugel 🍷 Price per scoop EUR 2.8

Käse 🍷 Cheese

Erliesene Käseauswahl 🍷 Assorted Cheese EUR 14

5-fach sortiert 🍷 5 different kinds of cheese

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.**