

Seehaus Schmankerl

im Bayerischen Stüberl

Gedeck 🍷 Cover

Auf Wunsch 🍷 On Request

Gemischter Brotkorb mit Pfisterbrot & zweierlei Dips
Variety of bread with Pfister bread & two dips

p. P. EUR 2.9

Vorspeisen 🍷 Starters

Gebratener Muskatkürbis 🍷 Roasted Muscat Pumpkin

Rucola, getrocknete Tomaten, Tegernseer Bergkäs
Rocket, dried tomatoes, Tegernseer Mountain cheese

EUR 11

Pflanzerl von der Castell'schen Forelle 🍷 Castell'sche Fishballs

Bunter Linsensalat, Buchtel, Meerrettichschaum
Mixed lentil salad, dumpling, horseradish foam

EUR 13

Stüberl Starter 🍷 Stüberl Starter

Zwei von der Wachtel, Kürbissuppe-Stamperl, marinierte Waldpilze
Two types of quail, pumpkin soup shot, marinated wild mushrooms

EUR 14

Aus dem Suppentopf 🍷 Soups

Kürbis Cappuccino 🍷 Pumpkin Cappuccino

Milchschaum, Kerndl, Kernöl
Milk foam, kernels, core oil

EUR 7

Würzige Kraftbrühe mit Leberknödel ^{9, 15} 🍷

Beef Consommé with Liver Dumplings

Wurzelgemüse, Schnittlauch
Root vegetables, chives

EUR 7

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

Seehaus Schmankerl

im Bayerischen Stüberl

Vegetarisch 🍷 Vegetarian

- Bayerische Käsespätzle** 🍷 **A Bavarian Mountain Cheese Pasta Dish** EUR 13
Geröstete Zwiebeln, Bergkäse, kleiner Salat
Fried onions, mountain cheese and mixed salad
- Schlutzkrapfen** 🍷 **Schlutzkrapfen „Bavarian Ravioli“** EUR 13
Mit Ricotta und Spinat gefüllte Teigtaschen, braune Salzeibutter, Tegernseer Bergkäs
Stuffed with spinach and ricotta, sage brown butter, mountain cheese

Fisch 🍷 Fish

- Zanderfilet auf der Haut gebraten** 🍷 **Roasted Pike-Perch Fillet** EUR 22
Wirsing, grobe Senfsauce, Butterkartoffeln
Savoy, mustard sauce, butter potatoes

Hauptgerichte 🍷 Main Course

- Hausgemachte Kalbfleischpflanzerl** 🍷 **Homemade Veal Meatballs** EUR 15
Pfeffersauce, Rahmkartoffeln
Pepper sauce, cream potatoes
- Feine Bandnudeln mit Ragout vom Poltinger Reh** 🍷 EUR 16
Tagliatelle with ragout of Poltinger Deer
Trauben, Schwammerl
Grapes, mushrooms
- Original Kuffler Wiener Schnitzel** 🍷 **Original Kuffler Wiener Schnitzel** 🍷 EUR 27
In Butter gebraten, Bratkartoffeln, rahmiger Gurkensalat
Fried in butter, roasted potatoes, creamy cucumber salad
- Halbe ausgelöste bayerische Ente** 🍷 **½ Bavarian Duck** EUR 27
Apfel-Blaukraut, Kartoffelknödel, Bröselbutter
Braised red cabbage, potato dumplings and browned butter
- Filet vom bayerischen Rind 200g** 🍷 **Bavarian Fillet of Beef** EUR 37
Grillgemüse, Kartoffel-Zucchini-Gratin
Grilled vegetables, potato-zucchini gratin

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

Seehaus Schmankerl

im Bayerischen Stüberl

Bayerische Schmankerl aus unserer Stüberlküche

Bavarian Specialties

2 Münchner Weißwürste ^{4,15} • 2 Munich „Weißwurst“

Hausmacher Senf, ofenfrische Brezn
Bavarian sweet mustard, pretzel

EUR 8

Blutwurstgröstl • Blood Sausage „Gröstl“

Karamellierte Äpfel, Zwiebel, Sellerie, Majoran
Caramelized apples, onions, celeriac, marjoram

EUR 13

Bayerisches Brotzeitbrettl • The Bavarian Board

Schinken, Räucherwürstl, Obazda, Radi, Radieschen, gemischtem Käse, Brot, Butter und ofenfrischen Brezn
Ham, sliced "Lyoner", smoked sausages, obatzda, garden radish, assorted cheese,
bread, butter and pretzels fresh out the oven

EUR 15 pro Person

Herzhaftes Pichelsteiner vom Kalb • Tasty Pichelsteiner from Veal

Kartoffeln, Gartengemüse, Suppenkräuter
Potatoes, garden vegetables, herbs

EUR 11 kleine Portion

EUR 17 große Portion

Knuspriger Schweinsbraten • Crispy Roast Pork

Dunkelbier-Sauce, Speck-Krautsalat, Kartoffel- und Semmelknödel
Dark beer sauce, bacon-cabbage salad and selection of dumplings

EUR 18

Ochsenbackerl • Ox Cheeks

Kartoffel-Selleriepüree, glaciertes Gemüse, Burgundsauce
Potato-celery mash, glazed vegetables, burgundy sauce

EUR 25

Seehaus Schmankerl

im Bayerischen Stüberl

Süßes 🍷 Dessert

Gebrannte Rosmarincreme 🍷 Roasted Rosemary Cream EUR 8

Zwetschgen- und Birnenstrudel 🍷 Plums and Pear "Strudel" EUR 9

Rum-Vanillesauce

Rum-vanilla sauce

Hausgemachter Kaiserschmarrn 🍷 Cut and Sugared Pancake EUR 13

Apfelmus, Zwetschgenröster, BARTU Vanilleeis

Applesauce, plumsauce, BARTU vanilla ice cream

Eis 🍷 Ice cream

Milcheis 🍷 Milk-Based Ice Cream

Vanille

🍷 vanilla

Joghurt natur

🍷 natural yoghurt

Pistazie

🍷 pistachio

Sorbet 🍷 Sorbet



Zitrone

🍷 lemon

Erdbeere

🍷 strawberry

Schokolade

🍷 chocolate



Preis pro Kugel 🍷 Price per scoop EUR 2.7

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.