

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

Stüberlsalat „Stüberl“ Salad

Feine Blattsalate, getrocknete Früchte
Lettuce, dried fruits

wahlweise mit **Zitronenbackhendl**

Alternatively with sliced roasted lemon chicken



EUR 12

EUR 16

Kalbstafileispitz Boild filet of beef

Rosa gegart, Espresso-Pfefferkruste, Salatsträsserl
Cooked, espresso-peper-crust, salad

EUR 15

Graved Lachs Gravalax

Kartoffelrösti, Keta Kaviar, Gurken-Senf-Relish

Potato roesti, Keta caviar, cucumber-mustard relish

EUR 17

Aus dem Suppentopf Soups

Würzige Kraftbrühe mit Leberknödel ^{9, 15}

Beef Consommé with Liver Dumplings

Petersilie, Schnittlauch

Parsley, chives

EUR 8

Tagessuppe Soup of the day

Unsere Service Mitarbeiter Informieren Sie gerne

Our service staff likes to inform you

EUR 8

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

Bayrische Käsespätzle 🍌 A Bavarian Mountain Cheese Pasta Dish EUR 14
Geröstete Zwiebeln, Bergkäse, kleiner Salat
Fried onions, mountain cheese, mixed salad

Sapori d' Italia

Frisch gemachte Pasta mit saisonalem Gusto 🍌 Seasonal Freshly made Pasta

KUFFLER Pasta in der kalten Jahreszeit 🍌 KUFFLER Pasta in the cold season EUR 17
Ravioli gefüllt mit Rote Bete und Dörrbirne, dazu Mohnbutter und Parmesan
Ravioli filled with beetroot served with dried pears, poppy seed butter and Parmesan

Fisch 🐟 Fish

Alpenlachs auf der Haut gebraten 🍌 Grilled Chard Fillet EUR 27
Prosecco Kraut, Kartoffelpüree
Grilled skin-side down, sauerkraut, mashed potatoes

Hauptgerichte 🍌 Main Course

Hausgemachte Kalbfleischpflanzerl 🍌 Homemade Veal Meatballs EUR 15
Kartoffelpüree, Pfeffersauce
Mashed potatoes, pepper sauce

Bayrisches Cordon Bleu 🍌 Bavarian Cordon Bleu EUR 17
Vom Schwein mit Obazda und Wacholderschinken gefüllt, Kartoffelsalat
Pork Schnitzel stuffed with bavarian cream cheese and ham, potatoe salad

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 dumpling, crumb butter

Rinderfiletsteak 200g 🍌 Beef Filet Steak, 200g EUR 38
Grillgemüse, Café de Paris Butter
Grilled vegetables, Café de Paris butter

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

Seehaus Schmankerl

im Bayerischen Stüberl

Bayrische Schmankerl aus unserer Stüberlküche

Bavarian Specialties

2 Münchner Weißwürste <small>4,15</small>  2 Munich „Weißwurst“	EUR	8	
Hausmacher Senf, ofenfrische Brezn  Bavarian sweet mustard, pretzel			
Bayrisches Brotzeitbrettli  The Bavarian Board	EUR	15	
Schinken, Räucherwürstl, Obazda, Radi, Radieschen, gemischten Käse, Brot, Butter und ofenfrischer Brezn Ham, smoked sausages, obazda, garden radish, assorted cheese, bread, butter and pretzels fresh out the oven			
Geröstete Knödel  Fried Dumplings	 VEGGIE	EUR	10
Zwiebel, Ei und Majoran, dazu kleiner Salat Onions, scrambled eggs & marjoram, small salad			
Tiroler Gröstl  Tyrolean „Gröstl“	EUR	12	
vom Schwein, Kartoffel, Kümmel, Spiegelei Pork, potatoes, caraway seed, fried egg			
Knuspriger Schweinsbraten  Crispy Roast Pork	EUR	18	
Kartoffel- und Semmelknödel 9, Blaukraut, Dunkelbier-Sauce Selection of dumplings, red cabbage, dark beer sauce			
Zitronenbackhendl  Fried Lemon Chicken	EUR	19	
Gebackene Maishendlbrust, Kartoffelsalat, Schnittlauchsauce Baked chicken breast, potato salad, chive sauce			
Poltinger Rehragout  Polting Venison Ragù	EUR	25	
Hausgemachte Semmelknödel, Rosenkohlblätter Homemade bread dumpling, brussel sprout leaves			
<i>Hauseigene Rinderzüchtung aus Tegernseer Fleckvieh und Wagyu Rind</i> <i>Local cattle breeding of the Tegernseer cattle and Wagyu cattle</i>			
Münchner Sauerbraten vom TeGyu  Munich Sauerbraten of TeGyu Beef	EUR	26	
Ein Klassiker – geschmorte Schulter, Semmelknödel, Crème fraîche, Blaukraut Braised shoulder, bread dumpling, crème fraiche, red cabbage			

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

Seehaus Schmankerl im Bayerischen Stüberl

Süßes 🍷 Dessert

Warmer Apfelstrudel 🍷 Apple Strudel

BARTU Vanilleeis
BARTU vanilla ice cream

EUR 9

Bayerisch Creme 🍷 Bavarian Cream

Himbeermark
Raspberry puree

EUR 8

Hausgemachter Kaiserschmarrn 🍷 Cut and Sugared Pancake

Apfelmus, Zwetschgenröster – ca. 20 Minuten
Mashed apples, plum sauce – approx. 20 minutes

EUR 15

Eis 🍷 Ice Cream



Milcheis 🍷 Milk-based ice cream

Vanille 🍷 Vanilla
Pistazie 🍷 Pistacio

Sorbet 🍷 Sorbet



Schokolade 🍷 Chocolate
Himbeere 🍷 Raspberry
Zitrone 🍷 Lemon

Preis pro Kugel 🍷 Price per scoop

EUR 2.8

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.