Fleisch Klassiker

Hausgemachte Kalbfleischpflanzerl a, b, c, j, k, m EUR 15
Kartoffel-Gurkensalat, Schalottensoße

Krustenschweinebraten a, b, c, j, k, m EUR 19
Kartoffel- und Semmelknödel, Blaukraut, Meerrettich, Bockbiersauce

Original Kuffer Wiener Schnitzel a, b, c, j, k, m EUR 28
Kartoffel-Gurkensalat, kleiner Gartensalat

Poltinger Rehragout a, b, c, j, k, m EUR 27
Sauerte Plürrlinge, hausgemachte Semmelknödel

Hauseigene Rinderzüchtung aus Tegernsee Fleckvieh und Wagyu Rind

Münchner Sauerbraten vom Te Gy u a, b, c, j, k, m EUR 26
Ein Klassiker – geschmorte Schütter, Semmelknödel, Crème fraîche, Blaukraut

Süßes

Warmer Apfelstrudel a, b, c, i Vanilleeis EUR 9

Bayrisch Creme b, c, i Himbeermark EUR 10

Frische Erdbeeren b, c, i Vanilleeis EUR 9

Kuchen
Unsere tagesaktuelle Auswahl erfragen Sie gerne bei Ihrem Kellner

Preis pro Stück EUR 4.4

Eis

Milch eis
Vanille
Caramell

Sorbit
Zitrone
Himbeere

Preis pro Kugel EUR 2.8

Für eine Online Version unserer Speisekarte sowie unser gesamtes Getränkeangebot scannen Sie einfach den QR Code.

ÖFFNUNGSZEITEN
MONTAG BIS SONNTAG, bei gutem Wetter: 12:00 Uhr bis 22:00 Uhr (Küche bis 21:00 Uhr)

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

Trends & Klassiker

Seehaus Salat a, b, c, m
Gemischte Blattsalate, Kirschtomaten, Gurke
EUR 12

Büffelmozzarella a, b, c, m
Bunte Tomaten, Basilikum, Minze, Pane Carasau, sizilianisches Olivenöl
EUR 15

Graved Lachs a, b, c, d, k
Kartoffelrösti, Keta Kaviar, Gurken-Senf-Relish
EUR 17

Rindercarpaccio „Cipriani“ b, c, k
Trüffelcreme, Ruccola, Parmesan
EUR 17

Caesar’s Salad a, b, c, d, f, j, k, m
Sardellenfilets, Parmesan, Speck, Croutons
EUR 13

mit Rinderfiletblätter a, b, c, d, f, j, k, m
EUR 21

Mit 3 gebackenen Tempuragarnelen a, b, c, d, f, j, k, m, e
EUR 21

Suppe

Leberknödelsuppe a, c, j, k
Schnittlauch, Petersilie
EUR 8

Gazpacho Andaluz a, b, d, e, j, m, n
Kalte Gemüsesuppe, Crostini
EUR 8

Pasta & Vegetarisch

Grigliata Mista b, c, j, m
Mediterranes Gemüse vom Grill, Büffelmozzarella, Olivenöl
EUR 18

Spaghetti Vongole à la Luna Rossa a, b, d, e, j, m, n
Original wie in Saint-Tropez
EUR 19

Tagliolini Tartufi b, c, j, m
Feine Bandnudeln, Trüffelschaum, gehobelte Sommertüffel
EUR 22

Blumisotto b, c, j, m
Veganes Blumekohl „Risotto“, Balsamico Pfefferlinge
EUR 18

Johannisberger Schnitzel a, Johannisberger Schnitzel EUR 27
Paillard vom Kalb mit Zitronen-Kernsoße, verfeinert mit Johannisberger Gelblack, serviert mit Bandnudeln

Trinke den Wein mit dem du kochst ➔ Drink the wine that was cooked with:
Schloss Johannisberger Gelblack Riesling aus dem Rheingau 0,75 l
Trockener Qualitätswein EUR 39

Fisch & Meeresfrüchte

Filet vom Loup de Mer b, d, e, j, k, m
Paprika Bulgur, Oliven, Champagnerschaum
EUR 35

Lachssteak b, d, j, k, m
Gegrilltes Gemüse, Champagnerschaum
EUR 28

Seehaus Bouillabaise a, b, d, e, j, k, m
Sauce Rouille, Baguette
EUR 16

Grill

Steak des Tages a, b, c, d, f, j, k, m
Serviert mit Grillgemüse und hausgemachter Kräuterbutter.
TAGESPREIS

Rosa gegartes US Flanksteak a, b, c, j, k, m
Saubere Pfifferlinge, Selleriepüree
EUR 38

BEILAGEN
Pommes Malta Kartoffeln b, j
Grillgemüse b, j
EUR 5

Weitere Speisen auf der Rückseite