

DESSERTS

Wir bieten Catering für Gruppen und Vereine

Buffet Take-away - ab 50 Personen speziell für Vereinsfeste, Familienfeiern, Firmenveranstaltungen. Wir bieten Ihnen hierfür exklusiv unser bayerisches Buffet zur Mitnahme an. Das bedeutet: Sie definieren den Abholtag und die Personenzahl und wir stellen Ihnen die Speisen komplett zur Mitnahme in den geeigneten Behältnissen und Boxen bereit. Wahlweise auch schon warm zubereitet, falls Sie dies wünschen.

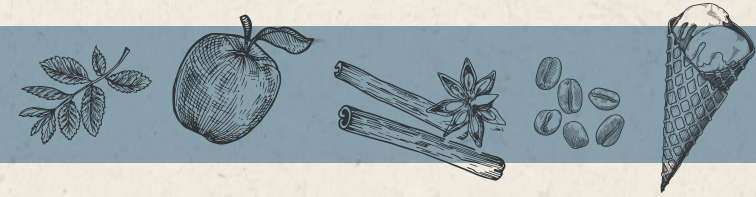
Ihre Anfrage hierzu richten Sie bitte an: bankettleitung@seehof-ammersee.de oder fragen Sie direkt an unserer Rezeption an.

Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff | 2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Antioxidationsmitteln
4 = Geschmacksverstärker
5 = geschwefelt | 6 = geschwärtzt
8 = mit Phosphat
9 = mit Süßungsmitteln
15 = Koffein | 20 = Alkohol

Allergene und Zutaten die Unverträglichkeiten auslösen:

a = glutenhaltiges Getreide | b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
e = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
f = Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
h = Schalenfrüchte | i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse | j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
k = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
l = Schwefeldioxid und Sulfite | m = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
n = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



DESSERTS UND SÜSSSPEISEN

Portion Kaiserschmarrn (a, c, g, h, 20) **15,90**
im Pfandl mit Mandeln karamellisiert, **am Tisch flambiert**
Apfelkompott oder Vanillesauce

Apfelstrudel (a, c, g, 20) **9,50**
serviert mit Vanillesauce oder **BIO** Vanilleis aus dem Backhaus Cramer

Warmer Schokoladenkuchen (h, 1, 5, 20) **10,90**
auf Herzkisch-Ragout, **BIO** Vanilleis und Walnüssen

BIO Gemischtes Bio-Eis von Cramer (g) **7,50**
3 Kugeln nach Wahl: Erdbeer, Schoko, Vanille

Eisclown (a, c, g, f, l) **7,90**
Kinderbecher: 2 Kugeln **BIO** Eis mit Waffel und Schokodrops

Eiskaffee **7,50**
Eisschokolade **7,90**
mit 2 Kugeln **BIO** Vanilleis und Sahne (g, c, 15, h)

Kuchen & Tortenauswahl (a, c, g)
aus unserer Vitrine

Omas Landkuchen **Stück 4,90**
Torte **Stück 5,60**

FEIERN IM SEEHOF & HOTELINFOS

Bei uns im Haus finden Sie als Gast ein angenehmes Ambiente für unvergessliche Urlaubstage in Oberbayern. Ob Familienurlaub oder Flitterwochen, ob Tagung oder Firmenveranstaltung, unsere charmanten Hotelzimmer und Seminarräume verbinden moderne Ausstattung mit dem besonderen Ambiente eines Seehotels im Alpenvorland. Im SEEHOF erleben Sie Hotellerie und Gastronomie mit Herz und Vestand.

Parken

Bitte lassen Sie Ihre Parkkarte vom Kellner entwerfen, mit dieser gelochten Karte bezahlen Sie am Kassenaumat die günstigen SEEHOF-Parkgebühren. Der Kassenaumat befindet sich an der Hauswand.



VERANSTALTUNGEN

Weißwurstfrühstück
jeden ersten Sonntag im Monat mit Livemusik, Eintritt frei.

Musikantenstammtisch
jeden ersten Freitag im Monat - gemeinsam ratschen und musizieren - immer ab 19:00 Uhr.

UNSERE BIEREMPFEHLUNG



Hofbräu Original vom Fass
Feinwürziges Bukett, leicht malzig, vollmundig, ausgereift und mit einem feinen Hopfenaroma ein hervorragend ausgewogenes Helles.

Stammwürze 11,7 % / Alkoholgehalt 5,1 %
Brauart untergärig / Hopfensorte Herkules, Perle, Magnum, Select

Hofbräu Münchner Weisse vom Fass

Harmonisch fruchtiges Bukett, feinhefig, spritzig, aromatisch mit einem mild-süßlichen Ausklang.

Stammwürze 12,2 % / Alkoholgehalt 5,1 %
Brauart obergärig / Hopfensorte Herkules, Perle



UNSERE LIEFERANTEN

Metzgerei Haller / Murnau
Lieferant von Fleischwaren

Geflügelhof Ruhdorfer / Rausch bei Herrsching
Lieferant von frischen Eiern

Andechser Natur - Molkerei Scheitz
Käse, Joghurt und Molkereiprodukte

Cramer's Eis / Gäuting
Bio-Eiscreme aus regionalen, frischen Produkten, laktosefreies Fruchteis

Fischzucht Weidental
Naturbelassene Fischzucht, frische Saiblinge und Forellen

Obst und Gemüse Gutekunst
Lieferant von Obst und Gemüse, Aktivgemüse



Speise- & Getränkekarte



Veranstaltungen

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner

Unbeschwert, struktur- und körperreich.
Weingut Migsich / Burgenland / Österreich

Unser Fleisch & Fisch

beziehen wir von ausgesuchten bayrischen Landwirtschafts- und Fischereibetrieben, die viel Wert auf natürliche und zusatzstofffreie Fütterung legen.



SPEISEKARTE

HOTEL SEEHOF HERRSCHING

Seehof Reichert GmbH & Co. KG
Seestraße 58 · 82211 Herrsching am Ammersee
E-Mail: info@seehof-ammersee.de

www.seehof-ammersee.de

AUS DER SUPPENKÜCHE

Kräftige Rindsbouillon ⁽¹⁾
mit Wurzelgemüse und frischem Schnittlauch

- dazu Streifen von Pfannkuchen** ^(a,c,g) **5,90**
- dazu Leberspätzle** ^(a,c,g,8) **5,90**



VORSPEISEN serviert mit Steinofenbaguette

Tartar vom Isländer Räucherlachs **16,90**
mit Herbstsalat ^(d,g,i,j,1,1,5)

Rote Beete Carpaccio ^(a,e,g,i,2,3) **15,50**
mit Feldsalat, gratiniertem Ziegenkäse und Pinienkernen

... Weinempfehlung zu unseren Vorspeisen:
Chardonnay QBA -Pfalz ^(#)

SALATE



Vitaminsalate aus dem Garten:
mit Blattsalaten, Karotten, Gurken, Tomaten und Croutons,
wahlweise mit Haus- oder Mango-Sauerrahm-Dressing,
dazu Steinofenbaguette.

- mit gegrilltem Ziegenkäse, Aprikosen, Honig und Walnüsse** ^(a,c,g,i,j,h,1,1,5,9) **17,50**
- mit Backendl, Kürbiskernen und Remouladensauce** ^(a,c,i,j,1,1,5,9) **19,90**
- mit geräuchertem Saiblingsfilet und Apfelkren** ^(a,c,g,d,i,j,1,1,2,5,9) **20,50**
- mit gegrillten Spanferkelkotelettes, Kren und Kräuterbutter** ^(a,c,g,i,j,1,1,5,9) **18,50**

BROTZEITEN

„Schifferer“ Brettl für 2 Personen **22,50**
„Schifferer“ Brettl für 1 Person **14,50**
Metzgerschinken roh & gekocht, Presssack ^(g,1,2,5,8,9)
weiß & schwarz, kalter Braten, Obazda, Frischkäse,
Gurke, Radieschen, Tegernseer **BIO-Bergkäse**, Butter & Kren

... dazu unsere Bierempfehlung:
Hofbräu Weißbier vom Fass ^(#)

Schweizer Wurstsalat ^(f,g,1,1,2,3,5,8,9) **14,50**
aus der Regensburger Wurst mit Bergkäse,
roten Zwiebeln und Essiggurke

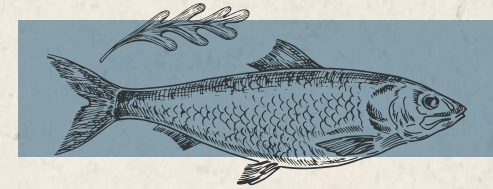
Ammerseer Obazda ^(g,9) **10,90**
mit Zwiebeln, Essiggurke und
frischem Schnittlauch

2 Stück original Münchner Weißwürst ^(f,j,8) **8,90**
(Kalb/Schwein) (von 9 Uhr - 12 Uhr)
mit rescher Brezen und süßem Senf

Bayrischer Käse mit Trauben ^(c,g,h,j,1) **17,50**
Andechser Rotschimmelkäse, Grana Padano,
Tegernseer **BIO** Bergkäse, Obazter, Ziegenkäse und
Frischkäse dazu Feigensenf, Weintrauben und Walnüsse

**Zu allen unseren Brotzeiten servieren wir
Ihnen Steinofenbaguette oder Schwarzbrot**

SEEHOF FISCHSPEZIALITÄTEN AUS HEIMISCHEN GEWÄSSERN:



Herrschinger Fischteller ^(a,d,g,i,1,5,7,20) **28,90**
Saibling und Forellenfilet aus der Fischzucht
Weidental und Zanderfilet kross gebraten
auf Marktgemüse mit bayrischem Risotto
und Safransauce

... dazu unsere Weinempfehlung:
Sommersemester vom Weingut Studier, Pfalz ^(#)

Seehof Bouillabaisse ^(d,i,g,1,5,20)
leicht gebundene Fischsuppe mit Safran, Pernod,
frischem Wurzelgemüse, gebratenen regionalen
Fischfilets, Flusskrebse und Steinofenbaguette
mit Knoblauchdip

Hauptgang Portion **23,90**
Vorspeisen Portion **15,90**

Ein Stück Saiblingfilet gebraten ^(a,i,g,h) **19,50**
aus der Weidental Fischzucht mit Wurzelgemüse,
zerlassener brauner Butter und Salzkartoffeln

Backfisch vom Rotbarschfilet **18,50**
in Butterschmalz ausgebacken mit ^(a,c,d,g,j,i,1,1,5,9)
Kartoffel-Gurkensalat und hausgemachter
Remouladensauce

Ammersee-Saibling ^(a,i,g,h) **24,90**
aus der Weidental Fischzucht.
Im Ganzen gebraten mit Wurzelgemüse,
zerlassener Butter und Dampfkartoffel

Weinempfehlungen zu unseren Fischgerichten
Stahl Nachschlag •
Frankenwein • Qualitätswein



VEGETARISCHE GERICHTE AUS DER SEEHOFKÜCHE

Bayerisches Risotto ^(a,c,g,i,1,5,20) **17,50**
Getreiderisotto
Regionales Marktgemüse, Grana Padano (*),
Gartenkräuter, Tomatensugo

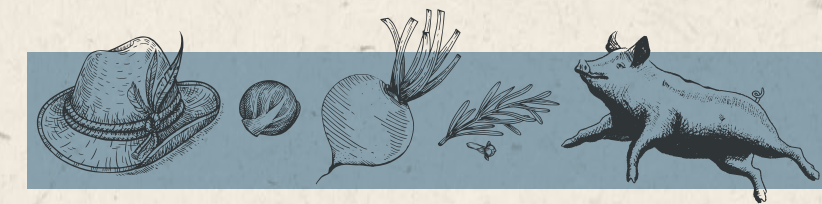
Der bayerische Reis besteht aus den Urgetreiden, Emmer, Einkorn und Urdinkel. Er besitzt eine hohe Mineral- und Nährstoffdichte und hat einen wunderbar nussig, feinen Geschmack.

Quinoa-Pflanzerl ^(c,i,g) **16,90**
in Butter gebraten mit Ratatouille Gemüse.
Unser Quinoa stammt aus einem Münchner
Anbaubetrieb

Käsespätzle ^(a,g,i,j,1,1,5) **17,90**
Allgäuer Spätzle, Tegernseer **BIO** Bergkäse
Millirahm, Röstzwiebel, Blattsalat
als kleine Portion **13,90**

Knödel-Trilogie ^(a,c,g) **18,50**
Rote Beete, Spinat, Kräuter, zerlassene Nussbutter
Grana Padano, Salatgarnitur

SEEHOF KLASSIKER vom Grill, aus der Pfanne & gebacken



Salat
zu Fischgerichten, vegetarischen
Spezialitäten oder als Beilage zu
unseren Grillschmankerl.
klein **6,90** groß **10,50** ^(a,c,g,j,i,1,1,5,9)

Altbayerischer Schweinsbraten ^(a,i,c,g,1,1,2,5,20) **16,90**
mit Krusperl, Dunkelbiersauce, hausgemachten
Kartoffelknödel und Semmelknödel
als kleine Portion **14,90**

Schnitzel „Wiener Art“ ^(a,c,g,i,j,1,1,5,7,2) **19,90**
vom Strohschwein mit Kartoffel-Gurkensalat und
Preiselbeeren oder Pommes frites
als kleine Portion **16,90**
**dazu unsere Bierempfehlung: saisonales -
Hofbräu Starkbier vom Fass** ^(#)

Zwiebelrostbraten vom bay. Rind ^(g,i,1,5,20) **24,90**
mit Käsespätzle, Röstzwiebeln, RotweinsöÙe und Marktgemüse
dazu unsere Bierempfehlung: Hofbräu Dunkel vom Fass ^(#)

3 Stück gegrillte Spanferkelkotelettes ^(a,i,j,1,1,5,20) **21,50**
auf Sauerkraut, Jus und
Serviettenknödel

Bierempfehlung:
Hofbräu Helles vom Fass ^(#)

Seehof Grillteller ^(c,g,i,1,5,8,20) **24,90**
mit Spanferkelkotelette, Rinderlende, Putensteak,
Pommes, Kräuterbutter, Kren und Speck

Geschmorte Ochsenbackerl ^(a,c,g,i,1,1,5,20) **17,90**
in Rotweinjus mit saisonalem Gemüse und Kartoffelgratin

SEEHOF Cheese Burger ^(a,c,g,k,2,9,20) **15,50**
mit 180g Rindfleisch, roten Zwiebeln,
Tomaten, Gurken und pikanter Sauce

Backendl „steirisch“ ^(a,c,i,j,1,1,5,9) **19,90**
knusprig ausgebackenes Hendl, mit Kartoffel-Gurkensalat und
hausgemachter Kürbiskern-Remoulade
dazu unsere Weinempfehlung: Grüner Veltliner vom Fass ^(#)

BEILAGEN EXTRA je 5,50

- Kartoffel- Gurkensalat**
- Semmel- oder Kartoffelknödel** mit Bratenjus
- Portion Salzkartoffeln**
- Portion Marktgemüse**
- Portion Blaukraut oder Sauerkraut**
- Portion Pommes**
- Portion Krautsalat mit Speck**

Semmel oder Breze **1,80**



**Desserts & Süßspeisen
finden Sie auf der Rückseite**