

## 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: [banketteitung@seehof-ammersee.de](mailto:banketteitung@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 = geschwärzt  
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 | j = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse | l = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse  
k = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse  
l = Schwefeldioxid und Sulfit | m = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse  
n = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

## DESSERTS UND SÜSSSPEISEN

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

**Apfelstrudel** <sup>(a, c, g, 20)</sup> **9,50**  
serviert mit Vanillesauce oder **BIO** Vanilleeis aus dem Backhaus Cramer

**Warmer Schokoladenkuchen** <sup>(h, 1, 5, 20)</sup> **10,90**  
auf Herzkiersch-Ragout, **BIO** Vanilleeis und Walnüssen

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

**Eiscrown** <sup>(a, c, g, f, 1)</sup> **7,90**  
Kinderbecher: 2 Kugeln **BIO** Eis mit Waffel und Schokodrops

**Eiskaffee** **7,90**  
**Eisschokolade** **7,90**  
mit 2 Kugeln **BIO** Vanilleeis und Sahne <sup>(g, c, 15, h)</sup>

**Gebackenes Eis** <sup>(a, c, g)</sup> **11,80**  
gebackenes **BIO** Vanilleeis im Kokosmantel - außen knusprig, innen eisig- mit warmen Himbeeren

**Kuchen & Tortenauswahl** <sup>(a, c, g)</sup>  
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 Verstand.

### Parken

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

## VERANSTALTUNGEN

**Weißwurstfrühschoppen mit Live-Musik**  
von November bis April  
jeden ersten Sonntag im Monat ab 11 Uhr.

**Live-Musik im Biergarten**  
von Mai bis September jeden Sonntag  
von 16 Uhr bis 19 Uhr (bei schönem Wetter).

**Wirtshausbühne**  
Erleben Sie unvergessliche Abende unserer Wirtshausbühne mit Live-Musik, Krimis und Kabarett.

Programm unter:  
[www.seehof-ammersee.de/kategorie/veranstaltungen-events/](http://www.seehof-ammersee.de/kategorie/veranstaltungen-events/)



## 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

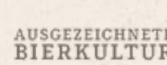
**Metzgerei Haller / Murnau**  
Lieferant von Fleischwaren

**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

### Hofbräu Dunkel vom Fass

Malzblumiges Bukett mit Karamellnoten, röstmalzig, hopfig mit einer dezenten Malzsüße im Ausklang.

Stammwürze 12,5 % / Alkoholgehalt 5,5 %  
Brauart untergärig / Hopfensorte Herkules, Perle

### Je nach Saison:

#### Hofbräu Starkbier vom Fass

Feinwürziges und fruchtaromatisches Bukett, frisch, spritzig, estrig und mit einem subtil-herben Ausklang.

Stammwürze 17,1 % / Alkoholgehalt 5,1 %  
Brauart untergärig / Hopfensorte Herkules, Perle, Magnum, Select

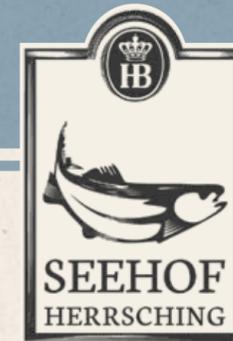
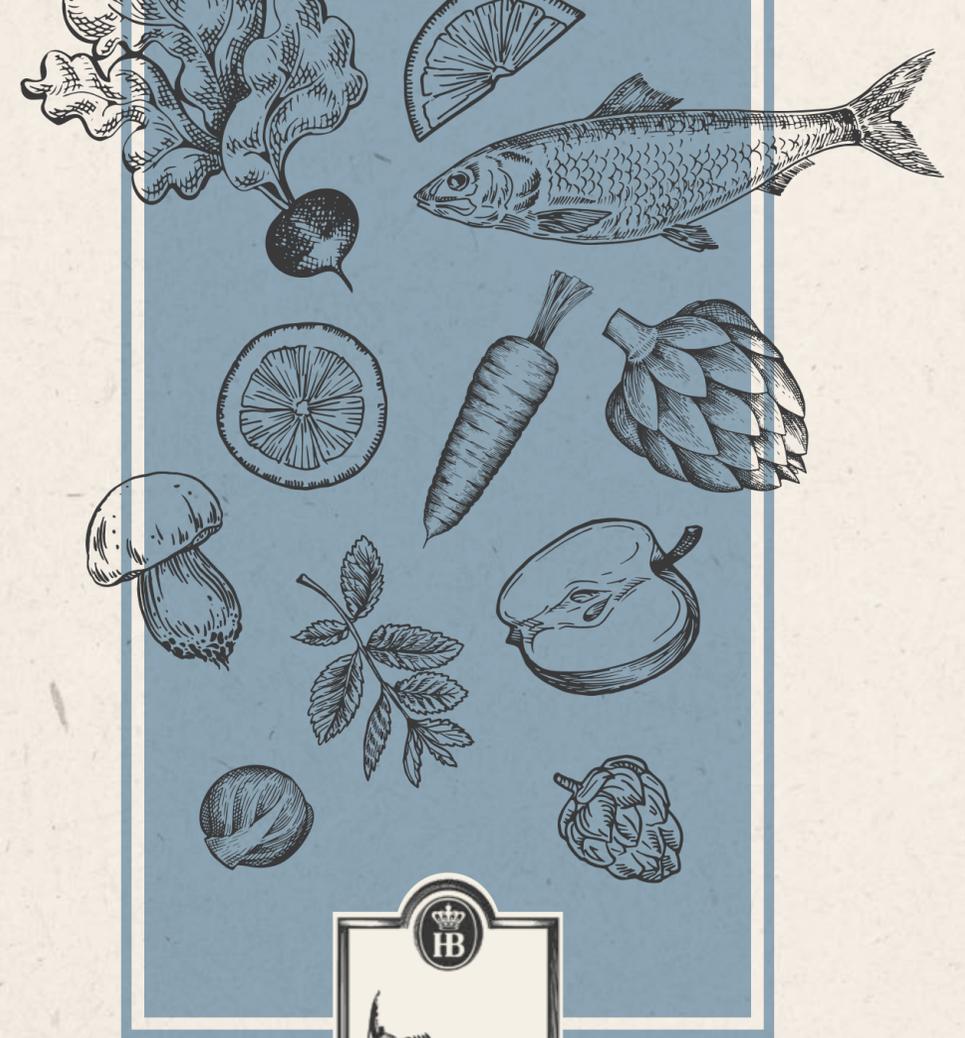
## UNSERE WEINEMPFEHLUNG

### 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](mailto:info@seehof-ammersee.de)

[www.seehof-ammersee.de](http://www.seehof-ammersee.de)

## AUS DER SUPPENKÜCHE

**Kräftige Rindsbouillon** <sup>(i)</sup>  
mit Wurzelgemüse und frischem Schnittlauch

**dazu Streifen von Pfannkuchen** <sup>(a, c, g)</sup> **5,90**

**dazu Leberspätzle** <sup>(a, c, g, 8)</sup> **5,90**



## VORSPEISEN serviert mit Steinofenbaguette

**Rote Beete Matjessalat** <sup>(a, c, d, g, j, 1, 2, 5, 9)</sup> **14,80**  
mit knusprigem Reiberdatschi und Sauerrahm

**Carpaccio von Semmelknödeln** **8,90**  
marinierte Semmelknödel mit Salatbouquet, roten Zwiebelringen und Radieschen <sup>(a, c, g, i, j, l, 1, 5, 9)</sup>

**... Weinempfehlung zu unseren Vorspeisen:**  
**Chardonnay QBA -Pfalz** <sup>(#)</sup>



## 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** <sup>(a, c, g, i, j, h, l, 1, 5, 9)</sup> **17,50**

**mit Backendl, Kürbiskernen und Remouladensauce** <sup>(a, c, i, j, l, 1, 5, 9)</sup> **19,90**

**mit gebratenen Rinderstreifen** <sup>(j, l, 1, 5, a)</sup> **17,50**

## BROTZEITEN

**„Schifferer“ Brettl für 2 Personen** **23,50**

**„Schifferer“ Brettl für 1 Person** **14,50**

Metzgerschinken roh & gekocht, Presssack <sup>(g, l, 2, 5, 8, 9)</sup>  
weiß & schwarz, kalter Braten, Obazda, Frischkäse, Gurke, Radieschen, Tegernseer **BIO-Bergkäse**, Butter & Kren

**... dazu unsere Bierempfehlung:**  
**Hofbräu Weißbier vom Fass** <sup>(#)</sup>

**Schweizer Wurstsalat** <sup>(i, g, l, 1, 2, 3, 5, 8, 9)</sup> **14,50**

aus der Regensburger Wurst mit Bergkäse, roten Zwiebeln und Essiggurke

**Ammerseer Obazda** <sup>(g, 9)</sup> **10,90**

mit Zwiebeln, Essiggurke und frischem Schnittlauch

**2 Stück original Münchner Weißwürst** <sup>(i, j, 8)</sup> **8,90**

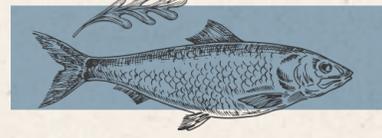
(Kalb/Schwein) von 9 - 12 Uhr  
mit rescher Brezen und süßem Senf

**Bayrischer Käse mit Trauben** <sup>(c, g, h, j, 1)</sup> **17,70**

Andechser Rotschimmelkäse, Grana Padano, Tegernseer **BIO** Bergkäse, Obazda, 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** <sup>(a, d, g, i, l, 5, 7, 20)</sup>

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** <sup>(#)</sup>

**Seehof Bouillabaisse** <sup>(d, i, g, l, 5, 20)</sup>

leicht gebundene Fischsuppe mit Safran, Pernod, frischem Wurzelgemüse, gebratenen regionalen Fischfilets, Flusskrebse und Steinofenbaguette mit Knoblauchdip

**Hauptgang Portion** **28,80**

**Vorspeisen Portion** **15,90**

**Ein Stück Saiblingfilet gebraten** <sup>(a, i, g, h)</sup> **21,30**

aus der Weidental Fischzucht mit Wurzelgemüse, zerlassener brauner Butter und Salzkartoffeln

**Ammersee-Saibling** <sup>(a, i, g, h)</sup> **29,80**

aus der Weidental Fischzucht. Im Ganzen gebraten mit Wurzelgemüse, zerlassener Butter und Dampfkartoffel

**Backfisch vom Seelachs** <sup>(a, c, d, g, j, i, l, 5, 9)</sup> **16,80**

mit Kartoffel-Gurkensalat und hausgemachter Remouladensofse

**Weinempfehlungen zu unseren Fischgerichten**  
Stahl Nachschlag • Frankenwein • Qualitätswein



## VEGETARISCHE GERICHTE DER SEEHOFKÜCHE

**Knödel-Trilogie** <sup>(a, c, g)</sup> **18,50**

hausgemachte Semmelknödel:  
**Rote Beete, Spinat, Kräuter**, zerlassene Nussbutter  
Grana Padano, Salatgarnitur

**Käsespätzle** <sup>(a, g, i, j, l, 1, 5)</sup> **18,90**

Allgäuer Spätzle, Tegernseer **BIO** Bergkäse  
Millirahm, Röstzwiebel, kleiner gemischter Salat  
**als kleine Portion** **13,90**

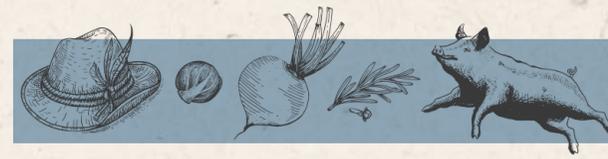


**Bayerisches Risotto** <sup>(a, c, g, i, l, 5, 20)</sup> **17,50**

**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.**

## SEEHOF KLASSIKER vom Grill, aus der Pfanne & gebacken



**Altbayerischer Schweinsbraten** <sup>(a, i, c, g, l, 1, 2, 5, 20)</sup> **18,50**

mit Krusperl, Dunkelbiersauce, hausgemachten Kartoffelknödel und Semmelknödel  
**als kleine Portion** **15,30**

**Schnitzel „Wiener Art“** <sup>(a, c, g, i, j, l, 1, 5, 7, 2)</sup> **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** <sup>(#)</sup>

**Schwabenpfanne vom Schweinefilet** <sup>(a, c, g, i, l, 5, 20)</sup> **21,50**

mit Rahmschwammerl, Gemüse und hausgemachten Spätzle

**Ein Klassiker der Hausmannskost** <sup>(a, c, g, l, 5, 8)</sup> **20,90**

Rindergulasch mit zwei kleinen Semmelknödeln. Zart geschmortes Rindfleisch in einer herzhaften Paprika-Zwiebelsoße

**Sauerbraten** <sup>(i, a, j, l, c, g, 9)</sup> **19,50**

traditionell eingelegter Rinderbraten, langsam geschmort und kräftig gewürzt, dazu Semmelknödel und hausgemachtes Blaukraut

**SEEHOF Cheese Burger** <sup>(a, c, g, k, 2, 9, 20)</sup> **18,50**

mit 180g Rindfleisch, Pommes frites, roten Zwiebeln, Tomaten, Gurken und pikanter Sauce

**Backendl „steirisch“** <sup>(a, c, i, j, l, 1, 5, 9)</sup> **21,90**

knusprig ausgebackenes Hendl mit Kartoffel-Gurkensalat und hausgemachter Kürbiskern-Remoulade

**Salat**

zu Fischgerichten, vegetarischen Spezialitäten oder als Beilage zu unseren Grillschmankerl.  
**klein 6,90** <sup>(a, c, g, j, i, l, 1, 5, 9)</sup>

**Bierempfehlung:**  
**Hofbräu Helles vom Fass** <sup>(#)</sup>

## BEILAGEN EXTRA je 5,50

**Kartoffel- Gurkensalat**

**Semmel- oder Kartoffelknödel mit Bratenjus**

**Portion Salzkartoffeln**

**Portion Marktgemüse**

**Portion Blaukraut**

**Portion Pommes frites**

**Portion Krautsalat mit Speck**

**Semmel oder Breze 1,80**

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