

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 oder fragen Sie direkt an unserer Rezeption an.

Zusatzstoffe:
1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Antioxidationsmitteln
5 = geschwefelt
7 = gewachst
8 = mit Phosphat
9 = mit Süßungsmitteln
15 = koffeinhaltig
20 = mit Alkohol

Allergene und Zutaten die Unverträglichkeiten auslösen:
a1 = Weizen (Gluten)
a2 = Roggen (Gluten)
a3 = Gerste (Gluten)
a4 = Hafer (Gluten)
a5 = Dinkel (Gluten)
c = Eier
d = Fische
f = Soja(bohnen)
g = Milch
h1 = Walnüsse (Schalenfrüchte)
i = Sellerie
j = Senf
k = Sesamsamen
l = Schwefeldioxid und Sulfite
m = Lupinen
o = Krebstiere

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 entwerten, mit dieser gelochten Karte bezahlen Sie am Kassensautomat die günstigen SEEHOF-Parkgebühren. Der Kassensautomat befindet sich an der Hauswand.

DESSERTS UND SÜSSSPEISEN

Portion Kaiserschmarrn ^(a1, c, g) **15,90**
im Pfandl mit Mandeln karamellisiert, **am Tisch flambiert**
Apfelkompott oder Vanillesoße

Apfelstrudel ^(a1, c, g) **9,50**
serviert mit Vanillesoße oder **BIO**-Vanilleeis ^(g, 8)
aus dem Backhaus Cramer

Warmer Schokoladenkuchen ^(a1, c, f, g, 8) **10,90**
auf Herzkirschragout mit **BIO**-Vanilleeis

BIO **Gemischtes BIO-Eis von Cramer** **7,50**
3 Kugeln nach Wahl: Erdbeer ^(g, f, m, 8), Schoko ^(g, 8), Vanille ^(g, 8)

Kuchen & Tortenauswahl ^(a, c, g)
aus unserer Vitrine
Omas Landkuchen **4,90**
Torte **5,60**

Stück

Stück

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/



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 / Gauting
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
English menu



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.



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

www.seehof-ammersee.de



SPEISEKARTE



AUS DER SUPPENKÜCHE

Kräftige Rindsbouillon (i) mit Wurzelgemüse und frischem Schnittlauch

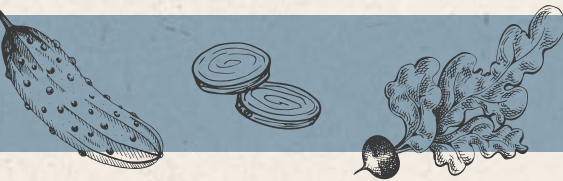
- dazu Streifen von Pfannkuchen (a1, c, g) 5,90
- dazu Leberspätzle (a1, c, g, i, 8) 5,90



VORSPEISE serviert mit Steinofenbaguette

Feldsalat (j, l, 1, 2, 5, 8) 14,80 mit Scheiben von geräucherter Entenbrust, und Preiselbeerdressing

Weinempfehlung zu unseren Vorspeisen: Chardonnay Krieger QBA Weingut Thorsten Krieger, Pfalz, Deutschland (#)



SALATE

Vitaminsalate aus dem Garten: mit Blattsalaten, Karotten, Gurken, Tomaten und Croutons und Balsamicodressing, dazu Steinofenbaguette.

- mit Backhendl, Kürbiskernen und Remouladensoße (a1, a2, c, d, j, l, 1, 5, 9) 19,90
- mit gegrilltem Ziegenkäse, Aprikosen, Honig und Walnüssen (a1, a2, g, h1, j, l, 1, 5) 17,50
- mit gebratenen Rinderstreifen (a1, a2, j, l, 1, 5) 17,50



BROTZEITEN

„Schifferer“ Brettl für 2 Personen 23,50
„Schifferer“ Brettl für 1 Person 14,50
Metzgerschinken roh & gekocht, Presssack (g, l, 2, 5, 8, 9) weiß & schwarz, kalter Braten, Obazda, Frischkäse, Gurke, Radieschen, Tegernseer BIO-Bergkäse, Butter & Kren

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

Bayerischer Wurstsalat (l, l, 1, 2, 3, 5, 8, 9) 14,50 aus der Regensburger Wurst mit roten Zwiebeln und Essiggurke

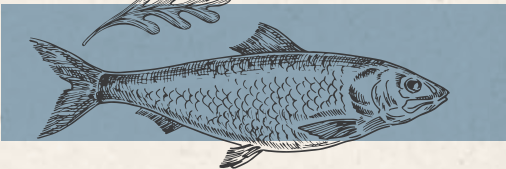
Ammerseer Obazda (g, 2, 9) 10,90 mit Zwiebeln, Essiggurke und frischem Schnittlauch

2 Stück original Münchner Weißwürst (l, j, 8) 8,90 von 9 - 12 Uhr mit rescher Brezen und süßem Senf

Bayrischer BIO-Käse mit Trauben (g, h1, l, 5) 17,70 Tegernseer Bergkäse, Blauer Hubertus, Tilsiter und Bauernradl Käse, dazu Feigensenf, Weintrauben und Walnüsse

Zu allen unseren Brotzeiten servieren wir Ihnen Steinofenbaguette oder Schwarzbrot. Unser Käse ist aus Rohmilch.

SEEHOF FISCHSPEZIALITÄTEN AUS HEIMISCHEN GEWÄSSERN



Herrschinger Fischteller (a5, d, g, i, l, 5, 7, 20) 31,50 Ein Stück Saiblingfilet gebraten (d, g, i, 7) 21,30 Saibling und Forellenfilet aus der Fischzucht Weidental und Zanderfilet kross gebraten auf Marktgemüse mit bayrischem Risotto und Safransauce aus der Weidental Fischzucht mit Wurzelgemüse, zerlassener brauner Butter und Salzkartoffeln

Backfisch vom Seelachs (a1, c, d, g, j, i, l, 5) 16,80 mit Kartoffel-Gurkensalat und hausgemachter Remouladensoße

Seehof Bouillabaisse (a1, a2, d, g, i, l, o, 5, 20) leicht gebundene Fischsuppe mit Safran, Pernod, frischem Wurzelgemüse, gebratenen regionalen Fischfilets, Flusskrebse und Steinofenbaguette mit Knoblauchdip

Hauptgang Portion 28,80
Vorspeisen Portion 15,90

Weinempfehlungen zu unseren Fischgerichten
Stahl Nachschlag • Frankenwein • Qualitätswein



VEGETARISCHE GERICHTE DER SEEHOFKÜCHE

Knödel-Trilogie (a1, c, g) 18,50 hausgemachte Semmelknödel: Rote Beete, Spinat, Bergkäse, zerlassene Nussbutter, Grana Padano und Salatgarnitur

Käsespätzle (a1, c, g, j, l, 1, 5) 17,90 Allgäuer Spätzle mit Tegernseer BIO-Bergkäse, Millirahm und Röstzwiebeln, dazu ein kleiner gemischter Salat



Bayerisches Risotto (a5, c, g, i, l, 5, 20) 17,50 Getreiderisotto Regionales Marktgemüse, Grana Padano, Gartenkräuter und 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 (a1, a3, c, g, i, l, 2, 5, 20) 18,50 mit Krusperl, Dunkelbiersoße, hausgemachten Kartoffelknödel und Semmelknödel

Schnitzel „Wiener Art“ (a1, c, g, i, j, l, 1, 2, 5, 7) 19,90 vom Strohschwein mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren oder mit Pommes frites dazu unsere Bierempfehlung: Hofbräu Dunkel vom Fass (#)

Schwabenteller vom Schweinefilet (a1, c, g, l, 5, 20) 21,50 mit Rahmschwammerl, Gemüse und hausgemachten Spätzle

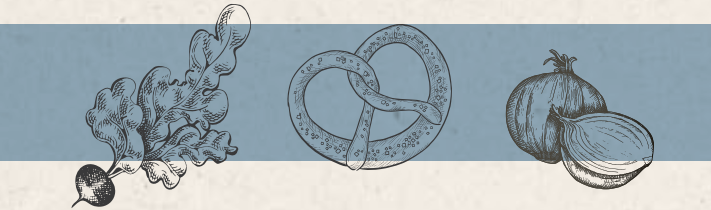
Bierkutschergulasch – Ein Klassiker der Hausmannskost (a1, a3, c, g, 20) 20,90 Zart geschmortes Schweinefleisch mit Weißkrautfleckerl und zwei kleinen Semmelknödeln

Geschmorte Ochsenbackerl (a1, g, i, l, 1, 5, 20) 18,50 in Rotweinssoße, mit Kartoffelpüree und Wintergemüse

Backhendl „steirisch“ (a1, c, d, l, j, l, 1, 5, 9) 21,90 knusprig ausgebackenes Hendl mit Kartoffel-Gurkensalat und hausgemachter Remoulade

Salat zu Fischgerichten, vegetarischen Spezialitäten oder als Beilage zu unseren Grillschmankerl. klein 6,90 (j, l, 1, 5)

Bierempfehlung: Hofbräu Helles vom Fass (#)



Kartoffel- Gurkensalat (l, j, l, 1, 5) Semmelknödel mit Bratenjus (a1, a3, c, g, l, 1, 5, 20) Kartoffelknödel mit Bratenjus (a3, i, l, 2, 5, 20)

Portion Salzkartoffeln
Portion Marktgemüse

Portion Blaukraut (l, l, 1, 5, 20)
Portion Pommes frites
Portion Krautsalat mit Speck (l, l, 2, 5, 20)

Semmel (a1, a2, a3, a4) 1,80
Breze (a1, a2, a3, a4, g) 1,80

Desserts & Süßspeisen finden Sie auf der Rückseite