

**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)
- j = Sellerie
- k = 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 Verstand.

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.

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/)



DESSERTS UND SÜSSSPEISEN

Portion Kaiserschmarrrn ^(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 **Stück 4,90**

Torte **Stück 5,60**

**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

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 fruchtcharomatisches 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**

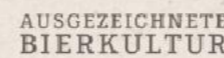
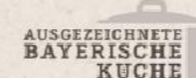
Grüner Veltliner
Unbeschwert, struktur- und körperreich.
Weingut Migsich / Burgenland / Österreich

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



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

HOTEL SEEHOF HERRSCHING

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

www.seehof-ammersee.de



**SEEHOF
FISCHSPEZIALITÄTEN**

SEEHOF Fischteller ^(2, A1, D, G) **21,90**
mit gegrillten Filets von Saibling, Forelle und Lachs aus der Fischzucht Weidental mit Kräutern und dazu gebackene Rosmarinkartoffel



SPEISEKARTE

AUS DER SUPPENKÜCHE

Kräftige Rindsbouillon ⁽ⁱ⁾

mit Wurzelgemüse und frischem Schnittlauch

dazu Streifen von Pfannkuchen ^(a1, c, g) **5,90**

dazu Schwäbische Maultaschen ^(a1, c) **5,90**



VORSPEISEN

serviert mit Steinofenbaguette

Rindertatar ^(c, d, g, j, l, 1, 5) **16,90**

frisch gehacktes Rohfleisch – mit Zwiebeln, Kapern, Sardellen, Gewürzgurken und rohem Eigelb, dazu Butter

Matjesfilet Hausfrauen Art ^(a1, c, d, g, j, l, 9) **13,90**

mit Salzkartoffeln

Weinempfehlung zu unseren Vorspeisen:

Chardonnay Krieger QBA
Weingut Thorsten Krieger, Pfalz, Deutschland ^(#)



SALATE

Vitaminsalate aus dem Garten:

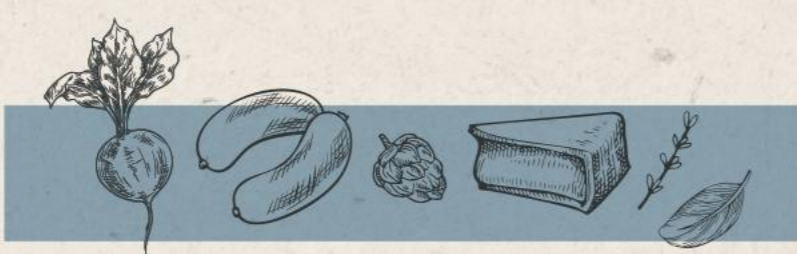
mit Blattsalaten, Karotten, Gurken, Tomaten und Croutons und Balsamicodressing, dazu Steinofenbaguette.

mit Backhendl, Kürbiskernen, Croutons 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**

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung = vegetarisch = regional, bayerische Zutaten ^(#) Bier- und Weinempfehlungen sowie Preise finden Sie auf der Getränkekarte



BROTZEITEN

Kalter Braten ^(j, l, 1, 5) **9,50**

vom Schweinebraten, mit Kren und Essiggurke

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

Bayerischer Wurstsalat ^(f, l, 1, 2, 3, 5, 8, 9) **12,90**

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 Weißwurst ^(f, j, 8) **8,90**

von 9 - 12 Uhr mit rescher Brezen und süßem Senf

Bayrischer -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.

SCHNITZEL SPEZIALITÄTEN

aus der Pfanne & gebacken

ZUR WAHL mit Pommes frites oder Kartoffel-Gurkensalat:

^(8 // l, j, l, 1, 5)

Schnitzel „Wiener Art“ ^(a1, c, g, i, j, l, 1, 2, 5, 7) **19,90**
und Preiselbeeren

Münchner Schnitzel ^(a1, c, j, l, 1, 5, 7) **19,90**
in einer knusprigen Meerrettich-Senf-Panade

Brezn Schnitzel ^(a1, a2, a3, c, f, 7) **19,90**
in einer knusprigen Brezn-Süßer-Senf-Panade

Cordon Bleu ^(a1, c, g, i, j, l, 1, 2, 5, 7) **22,90**
mit einer Saftschinken-Gouda-Füllung



Bierempfehlung: Hofbräu Dunkles vom Fass ^(#)



SEEHOF FISCHSPEZIALITÄTEN aus heimischen Gewässern

Seehof Bouillabaisse ^(a1, a2, d, g, l, o, 5, 20)

leicht gebundene Fischsuppe mit Safran, Pernod, frischem Fenchel- und Zucchini Gemüse, gebratenen regionalen Fischfilets, Flusskrebse und Steinofenbaguette mit Knoblauchdip

Hauptgang Portion **28,80**

Vorspeisen Portion **15,90**

Ein Stück Saiblingfilet gebraten ^(d, g, l, 7) **21,30**

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

Backfisch vom Seelachs ^(a1, c, d, g, j, l, 1, 5) **17,50**

mit Kartoffel-Gurkensalat und hausgemachter Remouladensoße



Bierempfehlung: Hofbräu Weisse leicht ^(#)



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 ^(a3, c, g, l, 1, 5, 20) **17,50**

Graupenrisotto
Regionales Marktgemüse, Grana Padano, Gartenkräuter und Tomatensugo



SEEHOF KLASSIKER

vom Grill, aus der Pfanne & gebacken



Altbayerischer Schweinsbraten ^(a1, a3, c, g, l, 1, 2, 5, 20) **18,50**

mit Krusperl, Dunkelbiersoße, hausgemachten Kartoffelknödel und Semmelknödel

Saftiger schwäbischer Zwiebelrostbraten ^(a1, a3, c, g, l, 1, 5, 20) **25,90**

in einer kräftigen Soße, dazu Käsespätzle, Marktgemüse und Röstzwiebel

Bierkutschergulasch – Ein Klassiker der Hausmannskost ^(a1, a3, c, g, 20) **15,50**

Zart geschmortes Schweinefleisch mit Weißkrautfleckerl und zwei kleinen Semmelknödeln

Geschmorte Ochsenbackerl ^(a1, g, i, l, 1, 5, 20) **22,00**

in Rotweinsauce, mit Kartoffelpüree und Marktgemüse

Schwäbische Maultaschen ^(a1, c, g, 4, 1, 5) **14,90**

drei g'schmackige Maultaschen, goldgelb gebraten, mit zart geschmelzten Zwiebeln, dazu Kartoffel-Gurkensalat

Backhendl „steirisch“ ^(a1, c, d, i, j, l, 1, 5, 9) **18,50**

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 ^(#)

BEILAGEN EXTRA je 5,50

Kartoffel- Gurkensalat ^(f, j, l, 1, 5)

Semmelknödel mit Bratenjus ^(a1, a3, c, g, l, 1, 5, 20)

Kartoffelknödel mit Bratenjus ^(a3, l, 1, 2, 5, 20)

Portion Salzkartoffeln

Portion Marktgemüse

Portion Pommes frites

Portion Krautsalat mit Speck ^(l, 1, 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

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung = vegetarisch = regional, bayerische Zutaten ^(#) Bier- und Weinempfehlungen sowie Preise finden Sie auf der Getränkekarte