



*Herzlich Willkommen*



Unser Hotel Seeblick wurde 1891 erbaut und wird seitdem als Gasthaus bzw. Hotel genutzt. Das Hotel befindet sich mittlerweile seit über 90 Jahren und somit bereits in der vierten Generation im Besitz der Familie Lütjohann, ehemals Sailer.

Durch die Tradition und den großen Zuspruch unserer Gäste ist unser Restaurant für seinen freundlichen, liebevollen Service sowie seine gute Küche bekannt.

Mit erlesenen Zutaten und regionalen Produkten bereitet Ihnen unser Küchenteam eine Auswahl an klassischen Gerichten und bayerischen Schmankerln zu.

Auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen unsere Auswahl an Speisen und Gerichten sowie unsere Buffetvorschläge.

Gerne können Sie sich daraus Ihr persönliches Menü individuell zusammenstellen. Auch unsere Buffetvorschläge sind lediglich Empfehlungen und keine Vorgaben.

Bitte beachten Sie, dass wir manche Speisen nur in der jeweiligen Saison zubereiten können.

Wir beraten Sie bei der Zusammenstellung auch gerne persönlich vor Ort.

**- Ihr Seeblick-Team & die Familie Lütjohann**



# BANKETT

BANQUET

## *Canapes*



|                          |        |
|--------------------------|--------|
| <b>Seranoschinken</b>    | 3,40 € |
| <b>Roastbeef</b>         | 3,40 € |
| <b>Poulardenbrust</b>    | 2,80 € |
| <b>Camembert</b>         | 2,80 € |
| <b>Kräuterfrischkäse</b> | 2,80 € |
| <b>Gorgonzola</b>        | 3,40 € |
| <b>Räucherlachs</b>      | 3,40 € |
| <b>Forellenfilet</b>     | 3,40 € |
| <b>Crevetten</b>         | 3,00 € |

## *Vorspeisen*



|  |         |
|--|---------|
| <b>Tartar vom Räucherlachs mit Salatsträußchen und Sherry-Balsam</b>                 | 10,80 € |
| <b>Geschmorte Paprika und Kirschtomaten mit Schafskäse und Rucola</b>                | 10,40 € |
| <b>Feldsalat mit Himbeervinaigrette und Putenbruststreifen</b>                       | 10,80 € |
| <b>Original Seranoschinken mit Honigmelone</b>                                       | 11,80 € |
| <b>Bunte Blattsalate mit Melone und Limonen-Vinaigrette</b>                          | 8,80 €  |
| <b>Tomaten-Carpaccio mit Artischocken und gebackenem Schafskäse</b>                  | 11,80 € |
| <b>Gegrillter Ziegenkäse mit Waldhimbeer-Balsam und Feldsalat (saisonal)</b>         | 11,80 € |
| <b>Wacholdergeräuchertes Saiblingsfilet mit Sahnemeerrettich</b>                     | 14,50 € |
| <b>Salat vom Tafelspitz mit steirischem Kernöl, Balsamico und Parmesan</b>           | 13,80 € |
| <b>Carpaccio vom geräucherten Rostbeef mit Paprika-Chilli-Creme</b>                  | 15,80 € |
| <b>Blattsalate mit gegrillter Fasanenbrust, frischen Früchten und Himbeer-Balsam</b> | 15,80 € |

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Service. / All prices include VAT and service.



## *Klare Suppen*

---

|  |        |
|--|--------|
| <b>Supperl vom Tafelspitz mit Leberspätzle</b>   | 4,80 € |
| <b>Supperl vom Tafelspitz mit Pfannkuchenstreifen</b>  | 4,80 € |
| <b>Supperl vom Tafelspitz mit Grießnockerl</b>   | 4,80 € |
| <b>Supperl vom Tafelspitz mit Maultaschen</b>  | 4,80 € |
| <b>Supperl vom Tafelspitz mit Leberknödel</b>  | 5,50 € |
| <b>Gemüsebouillon mit Eierstich, Tomate und Erbsen</b>   | 4,80 € |
| <b>“Bernrieder Festtagssuppe“<br/>Tafelspitzbrühe mit Pfannkuchenstreifen,<br/>Leberspätzle, Eierstich, Brättnockerl</b> | 5,80 € |
| <b>Klare Ochschwanzsuppe mit Gemüse und Sherry</b>   | 6,50 € |

## *Gebundene Suppen*

---

|  |         |
|--|---------|
| <b>Geflügelcremesuppe mit Spargel und Champignons</b>  | 5,80 €  |
| <b>Lauchcremesuppe mit Mandelhaube</b>   | 5,80 €  |
| <b>Apfel-Maronen-Suppe mit Calvadosahne</b>  | 5,80 €  |
| <b>Kartoffel-Steinpilz-Suppe mit gebratenen Champignons</b>  | 6,50 €  |
| <b>Karotten-Ingwer-Suppe mit Honig und Mandeln</b>   | 5,80 €  |
| <b>Schweizer Käsesuppe mit Kirschwasser und Croûtons</b>   | 6,80 €  |
| <b>Tomatencremesuppe mit Basilikum und Croûtons</b>  | 5,80 €  |
| <b>Thaicurrysuppe mit Kokos und gebackener Garnele</b>   | 6,80 €  |
| <b>Indisches Fischcurry von Starnberger See Fischen<br/>mit Kartoffeln, Garnelen und Kokosmilch (im Teller serviert)</b> | 15,80 € |

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Service. / All prices include VAT and service.



## Vegetarische Gerichte

---

|   |         |
|---|---------|
| <b>Ravioli mit Spinat und Ricotta gefüllt,<br/>dazu Basilikum-Pesto und geriebener Parmesan</b>         | 11,80 € |
| <b>Ravioli mit Steinpilzen und Käse gefüllt<br/>dazu feine Pilzrahmsauce und gebratene Austernpilze</b> | 11,80 € |
| <b>Quadroni mit Parmesan und Rucola gefüllt,<br/>dazu roter Paprikarahm und Parmesanblätter</b>         | 11,80 € |
| <b>Hausgemachte Käsespätzle mit herzhaftem Bergkäse,<br/>Röstzwiebeln und Beilagensalat</b>             | 11,80 € |
| <b>Pikantes Ratatouille mit Mozzarella überbacken,<br/>dazu Butterreis</b>                              | 13,80 € |

## Fischgerichte

---

|  |         |
|--|---------|
| <b>Gebratenes St. Petersfischfilet<br/>mit Limonen- und Tomatenwürfeln<br/>dazu Blattspinat und Petersilienkartoffeln</b>                        | 17,80 € |
| <b>Gedünstetes Forellenfilet<br/>mit feiner Schnittlauchsauce,<br/>saisonaem Gemüse und Kartoffel-Lauch-Püree</b>                                | 17,80 € |
| <b>Gebratenes Saiblingsfilet<br/>mit Mandelbutter, saisonalem Gemüse<br/>und Petersilienkartoffeln</b>   | 19,50 € |
| <b>Gegrilltes Filet vom Fjordlachs mit Rieslingsauce,<br/>dazu mit Blattspinat gefüllte Tomaten<br/>und Kartoffelgratin</b>                      | 17,80 € |
| <b>Saltimbocca vom Zanderfilet mit Salbei und Seranoschinken,<br/>dazu feine Hummerschaumsauce<br/>und Kartoffelgratin</b>                       | 19,80 € |
| <b>Thunfischsteak vom Grill<br/>mit Petersilienschäum, geschmorten Paprika und Zucchini,<br/>glasierten Kirschtomaten und Rosmarinkartoffeln</b> | 22,50 € |

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Service. / All prices include VAT and service.



## *Fleischgerichte*

---

|  |         |
|--|---------|
| <b>Gegrillte Schweinemedallions<br/>mit Waldpilzen in Rahmsauce, Brokkoliröschen<br/>und hausgemachten Eierspätzle</b>             | 16,80 € |
| <b>Gegrillte Schweinemedallions<br/>mit Dijon-Senf-Sauce, Champignons, Lauchzwiebeln<br/>und Kartoffelkroketten</b>                | 16,80 € |
| <b>Ofenfrischer Schweinenacknbraten<br/>mit Dunkelbiersauce, Weißkrautsalat<br/>und Kartoffelknödel</b>                            | 12,80 € |
| <b>Gekochter Tafelspitz<br/>mit Apfel- Meerrettich-Sauce, Blattspinat<br/>und Butterkartoffeln</b>                                 | 15,80 € |
| <b>Zwiebelrostbraten von der Anguslende<br/>mit Kräuterbutter, saisonalem Gemüse<br/>und Bratkartoffeln</b>                        | 21,80 € |
| <b>Rosa gebratenes Roastbeef<br/>mit Rotweinjus, Prinzessböhnchen<br/>und Kartoffel-Käse-Gratin</b>                                | 21,80 € |
| <b>Ofenfrischer Kalbsrahmbraten<br/>mit eigener Bratensauce, jungem Gartengemüse<br/>und hausgemachten Eierspätzle</b>             | 16,80 € |
| <b>Gegrilltes Kalbshüftsteak mit Marsalasaucе,<br/>roter Zwiebelmarmelade, Feigen, saisonalem Gemüse<br/>und Kartoffelkrusteln</b> | 21,80 € |
| <b>Gegrilltes Kalbsrückensteak mit Morchelrahm,<br/>gebackenem Blumenkohl, Frühlingszwiebeln<br/>und Mandelkrusteln</b>            | 23,50 € |

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Service. / All prices include VAT and service.



## *Fleischgerichte*

---

|   |         |
|---|---------|
| <b>Im Ofen geschmorte Lammkeule<br/>mit Thymianjus, gefüllter Tomate<br/>und Bäckerinkartoffeln</b>   | 17,80 € |
| <b>Geschnetzeltes von der Putenbrust<br/>mit Champignon-Rahm-Sauce<br/>und hausgemachten Eierspätzle</b>  | 15,40 € |
| <b>Putenbrustmedaillons mit leichter Currysahne,<br/>frischen Früchten, Mango-Chutney,<br/>Krabbenchips und Mandelreis</b>                          | 15,40 € |
| <b>½ Bayerische Grillente<br/>mit Apfelblaukraut<br/>und Kartoffelknödel</b>  | 17,80 € |
| <b>Rosa gegrillte Barbarie-Flugentenbrust<br/>mit Orangen-Pfeffersauce, Wirsinggemüse<br/>und Apfel-Kartoffel-Gratin</b>                            | 18,80 € |
| <b>Zarter Rehbraten aus der Keule<br/>mit Wacholderrahmsauce, Champignons,<br/>Brokkoliröschen und Williamskartoffeln</b>                           | 20,80 € |
| <b>Zartes Rehgoulasch mit Wacholdersauce,<br/>Waldpilzen, Preiselbeeren,<br/>und Breznknödel</b>  | 17,80 € |
| <b>Hirschbraten mit Wacholdersauce,<br/>Waldpilzen, Preiselbeeren, Broccoliröschen<br/>und hausgemachten Eierspätzle</b>                            | 18,40 € |
| <b>Medaillons von der Hirschlende mit Blauburgundersauce, Vanille,<br/>Williamsbirne mit Preiselbeeren, Brokkoliröschen<br/>und Kartoffelgratin</b> | 24,50 € |

**Gerne machen wir weitere Angebote für Wild-Geflügel,  
je nach Saison und Nachfrage!**

*Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Service. / All prices include VAT and service.*



## Desserts



|   |        |
|---|--------|
| <b>Apfelstrudel mit Vanillerahmeis</b>                                  | 6,50 € |
| <b>Vanillerahmeis mit Sahne und heißen Himbeeren</b>                    | 6,80 € |
| <b>Apfelkücherl mit Früchtepüree und Vanillerahmeis</b>                 | 7,80 € |
| <b>Nougat-Parfait mit Baileys-Schaum</b>                                | 7,50 € |
| <b>Himbeersorbet mit Smokehead Islay Whisky und Waldhimbeeren</b>       | 6,50 € |
| <b>Hausgemachtes Tiramisu mit Amaretto-Schaum und frischen Früchten</b> | 7,20 € |
| <b>Schokoladensouffle mit Orangenschaum und Walnusseis</b>              | 7,50 € |
| <b>Mascarponecreme auf Erdbeerpüree und Früchten</b>                    | 7,50 € |
| <b>Panna Cotta mit Mangopüree und Früchten</b>                          | 7,50 € |
| <b>Topfen-Palatschinken mit Joghurteis und Zimtsauerkirschen</b>        | 7,50 € |
| <b>Mousse von brauner Schokolade und frischen Früchten</b>              | 7,50 € |

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Service. / All prices include VAT and service.



# *Bayerisches Schmankerl-Buffer*

**Kraftbrühe mit Grießnockerl**

---

**Niederbayerisches Schwarzgeräuchertes mit Kren  
Ochsenbrust mit Balsamico und Kürbiskernöl  
Medaillons von der Entenbrust mit Kalb-Leber-Mousse  
Geräuchertes Saiblingsfilet mit Preiselbeersahne**

---

**Krustenschweinebraten mit Dunkelbiersauce  
Ofenfrische Bauernente  
Filet vom Zander mit Zitrone und Petersilie**

---

**Saisonales Gemüse  
Blaukraut  
Kartoffelknödel, Semmelknödel  
Petersilienkartoffeln  
Kartoffelgratin**

---

**Kartoffelsalat mit Gurke  
Krautsalat mit Speck  
Sellerie, Tomaten  
Rote-Rüben-Salat**

**Regionale Blattsalate der Saison mit dreierlei Dressings  
Bayerische Käsesorten mit Obazda und Radieschen  
Bauerstangenbrot, Brezn, Vollkornlaiberl**

---

**Bayerisch Creme mit Waldfrüchten  
Palatschinken mit Sauerkirschen  
Apfelstrudel mit Vanillerahmeis**

43,50 € / Person

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Service. / All prices include VAT and service.





# Buffet - Nr. 1

**Tomatencremesuppe mit Croûtons**

---

**Maispouardenbrust mit Spargelspitzen**

**Rosa gebratenes Roastbeef mit gefüllten Tomaten**

**Schinkenauswahl mit Melone**

**Geräuchertes Bachforellenfilet mit Sahnemeerrettich**

**Gefüllte Eier mit Räucherlachs auf Gemüsesalat**

---

**Kalbstafelspitz mit Champignonrahmsauce**

**Schweinefilet im Strudelteig mit Portweinsauce**

**Gebratenes Filet vom Fjordlachs mit Zitronen und Tomaten**

---

**Sainales Gemüse**

**Hausgemachte Eierspätzle**

**Kartoffelgratin**

**Butterkartoffeln**

**Bauernbaguette, Ciabatta, Vollkornsemmeln**

---

**Krautsalat mit Speck**

**Gurkensalat in Dillrahm**

**Tomaten mit Mozzarella**

**Nudelsalat mit Schinken**

---

**Topfencreme mit Waldbeeren**

**Walnuß- & Stracciatellaeis mit Mango-Kiwisalat**

**Marillenpalatschinken**

45,50 € / Person

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Service. / All prices include VAT and service.



# Buffet - Nr. 2

**Knoblauch-Kräuterrahmsuppe**

---

**Medaillons vom Wildschweinfilet mit Früchten**

**Schinkenröllchen mit Spargelspitzen**

**Melone mit Seranoschinken**

**Medaillons von der Entenbrust mit gefüllten Birnen**

**Hausgebeizter Fjordlachs mit Dill-Senf-Sauce**

**Geräuchertes Saiblingsfilet mit Sahnemeerrettich**

**Gefüllte Eier mit Crevetten auf Artischockensalat**

**Tomatencarpaccio mit Thunfisch**

---

**Schweinelendchen mit Steinpilzrahm**

**Hirschbraten in Wacholdersauce mit Edelpilzen & Preiselbeeren**

**Zanderfilet mit Cherrytomaten und Kapern**

---

**Saisonales Gemüse**

**Hausgemachte Eierspätzle**

**Kartoffelröstinchen**

**Kartoffel-Käse-Gratin**

**Bauernbaguette, Ciabatta, Vollkornsemmeln**

---

**Tomate mit Schafskäse**

**Gurkensalat in Dillrahm**

**Geflügelsalat mit Ananas**

---

**Mousse au Chocolat - weiß & braun**

**Warme Zimtsauerkirschen**

**Frischer Obstsalat mit Maraschino und Vanillerahmeis**

48,50 € / Person

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Service. / All prices include VAT and service.

