



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



Seranoschinken	3,40 €
Roastbeef	3,40 €
Poulardenbrust	2,80 €
Camembert	2,80 €
Kräuterfrischkäse	2,80 €
Gorgonzola	3,40 €
Räucherlachs	3,40 €
Forellenfilet	3,40 €
Crevetten	3,40 €

Vorspeisen



Tartar vom Räucherlachs mit Salatsträußchen und Sherry-Balsam	10,80 €
Geschmorte Paprika und Kirschtomaten mit Schafskäse und Rucola	10,80 €
Feldsalat mit Himbeer-Vinaigrette und Putenbruststreifen	11,80 €
Original Seranoschinken mit Honigmelone	11,80 €
Bunte Blattsalate mit Melone und Limonen-Vinaigrette	8,80 €
Tomaten-Carpaccio mit Artischocken und gebackenem Schafskäse	11,80 €
Gegrillter Ziegenkäse mit Waldhimbeer-Balsam und Feldsalat (saisonal)	11,80 €
Wacholdergeräuchertes Saiblingsfilet mit Sahnemeerrettich	16,50 €
Salat vom Tafelspitz mit steirischem Kernöl, Balsamico und Parmesan	13,80 €
Carpaccio vom geräucherten Rostbeef mit Paprika-Chilli-Creme	15,80 €
Blattsalate mit gegrillter Fasanenbrust, frischen Früchten und Himbeer-Balsam	15,80 €

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



Klare Suppen

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

Gebundene Suppen

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

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



Vegetarische Gerichte

Ravioli mit Spinat und Ricotta gefüllt, dazu Basilikum-Pesto und geriebener Parmesan	12,80 €
Ravioli mit Steinpilzen und Käse gefüllt dazu feine Pilzrahmsauce und gebratene Austernpilze	12,80 €
Quadroni mit Parmesan und Rucola gefüllt, dazu roter Paprikarahm und Parmesanblätter	12,80 €
Hausgemachte Käsespätzle mit herzhaftem Bergkäse, Röstzwiebeln und Beilagensalat	12,80 €
Pikantes Ratatouille mit Mozzarella überbacken, dazu Butterreis	13,80 €

Fischgerichte

Gebratenes St. Petersfischfilet mit Limonen- und Tomatenwürfeln dazu Blattspinat und Petersilienkartoffeln	18,80 €
Gedünstetes Forellenfilet mit feiner Schnittlauchsauce, saisonaem Gemüse und Kartoffel-Lauch-Püree	18,80 €
Gebratenes Saiblingsfilet mit Mandelbutter, saisonalem Gemüse und Petersilienkartoffeln	19,50 €
Gegrilltes Filet vom Fjordlachs mit Rieslingsauce, dazu Blattspinat und Kartoffelgratin	17,80 €
Saltimbocca vom Zanderfilet mit Salbei und Seranoschinken, dazu feine Hummerschaumsauce und Kartoffelgratin	19,80 €
Thunfischsteak vom Grill mit Petersilienschäum, geschmorten Paprika und Zucchini, glasierten Kirschtomaten und Rosmarinkartoffeln	22,50 €

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



Fleischgerichte

Gegrillte Schweinemedallions mit Waldpilzen in Rahmsauce, Brokkoliröschen und hausgemachten Eierspätzle	17,80 €
Gegrillte Schweinemedallions mit Dijon-Senf-Sauce, Champignons, Lauchzwiebeln und Kartoffelkroketten	17,80 €
Ofenfrischer Schweinenacknbraten mit Dunkelbiersauce, Weißkrautsalat und Kartoffelknödel	13,80 €
Gekochter Tafelspitz mit Apfel- Meerrettich-Sauce, Blattspinat und Butterkartoffeln	15,80 €
Zwiebelrostbraten von der Anguslende mit Kräuterbutter, saisonalem Gemüse und Bratkartoffeln	24,80 €
Rosa gebratenes Roastbeef mit Rotweinjus, Prinzessböhnchen und Kartoffel-Käse-Gratin	22,80 €
Ofenfrischer Kalbsrahmbraten mit eigener Bratensauce, jungem Gartengemüse und hausgemachten Eierspätzle	16,80 €
Gegrilltes Kalbshüftsteak mit Marsalasaucе, roter Zwiebelmarmelade, Feigen, saisonalem Gemüse und Kartoffelkrusteln	23,50 €
Gegrilltes Kalbsrückensteak mit Morchelrahm, gebackenem Blumenkohl, Frühlingszwiebeln und Mandelkrusteln	23,50 €

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



Fleischgerichte

Im Ofen geschmorte Lammkeule mit Thymianjus, gefüllter Tomate und Bäckerinkartoffeln	18,80 €
Geschnetzeltes von der Putenbrust mit Champignon-Rahm-Sauce und hausgemachten Eierspätzle	15,40 €
Putenbrustmedaillons mit leichter Currysahne, frischen Früchten, Mango-Chutney, Krabbenchips und Mandelreis	15,40 €
½ Bayerische Grillente mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel	18,80 €
Rosa gegrillte Barbarie-Flugentenbrust mit Orangen-Pfeffersauce, Wirsinggemüse und Apfel-Kartoffel-Gratin	19,80 €
Zarter Rehbraten aus der Keule mit Wacholderrahmsauce, Champignons, Brokkoliröschen und Williamskartoffeln	20,80 €
Zartes Rehgoulasch mit Wacholdersauce, Waldpilzen, Preiselbeeren, und Breznknödel	17,80 €
Hirschbraten mit Wacholdersauce, Waldpilzen, Preiselbeeren, Broccoliröschen und hausgemachten Eierspätzle	18,80 €
Medaillons von der Hirschlende mit Blauburgundersauce, Vanille, Williamsbirne mit Preiselbeeren, Brokkoliröschen und Kartoffelgratin	24,80 €

**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



Apfelstrudel mit Vanillerahmeis	6,50 €
Vanillerahmeis mit Sahne und heißen Himbeeren	7,20 €
Apfelkücherl mit Früchtepüree und Vanillerahmeis	8,40 €
Nougat-Parfait mit Baileys-Schaum	7,50 €
Himbeersorbet mit Smokehead Islay Whisky und Waldhimbeeren	7,50 €
Hausgemachtes Tiramisu mit Amaretto-Schaum und frischen Früchten	7,50 €
Schokoladensouffle mit Orangenschaum und Walnusseis	7,50 €
Mascarponecreme auf Erdbeerpüree und Früchten	7,50 €
Panna Cotta mit Mangopüree und Früchten	7,50 €
Topfen-Palatschinken mit Joghurteis und Zimtsauerkirschen	7,50 €
Mousse von brauner Schokolade und frischen Früchten	7,50 €

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



Bayerisches Schmankerl-Bufferet

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**

45,50 € / 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

46,50 € / 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

49,50 € / Person

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

