



*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>	4,00 €
<b>Roastbeef</b>	5,40 €
<b>Camembert</b>	3,50 €
<b>Kräuterfrischkäse</b>	3,50 €
<b>Gorgonzola</b>	3,50 €
<b>Räucherlachs</b>	4,20 €
<b>Forellenfilet</b>	4,00 €
<b>Crevetten</b>	4,50 €

## *Vorspeisen*



<b>Tartar vom Räucherlachs mit Salatsträußchen und Sherry-Balsam</b>	13,80 €
<b>Geschmorte Paprika und Kirschtomaten mit Schafskäse und Rucola</b>	12,80 €
<b>Feldsalat mit Himbeer-Vinaigrette und Putenbruststreifen</b>	11,80 €
<b>Original Seranoschinken mit Honigmelone</b>	12,80 €
<b>Bunte Blattsalate mit Melone und Limonen-Vinaigrette</b>	10,80 €
<b>Tomaten-Carpaccio mit Artischocken und gebackenem Schafskäse</b>	11,80 €
<b>Gegrillter Ziegenkäse mit Waldhimbeer-Balsam und Feldsalat</b>	12,80 €
<b>Wacholdergeräuchertes Saiblingsfilet mit Apfel-Rote Bete Salat und Sahnemerrettich</b>	17,50 €
<b>Salat vom Tafelspitz mit steirischem Kernöl, Balsamico und Parmesan</b>	14,50 €
<b>Carpaccio vom geräucherten Roastbeef mit Paprika-Chili-Creme</b>	16,80 €

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



## *Klare Suppen*



<b>Supperl vom Tafelspitz mit Leberspätzle</b>	5,20 €
<b>Supperl vom Tafelspitz mit Pfannkuchen-Streifen</b>	5,20 €
<b>Supperl vom Tafelspitz mit Grießnockerl</b>	5,40 €
<b>Supperl vom Tafelspitz mit Maultaschen</b>	5,20 €
<b>Supperl vom Tafelspitz mit Leberknödel</b>	5,80 €
<b>“Bernrieder Festtagsuppe“ Tafelspitzbrühe mit Pfannkuchenstreifen, Leberspätzle, Eierstich, Brättnockerl</b>	6,20 €
<b>Klare Ochschwanzsuppe mit Gemüse und Sherry</b>	7,80 €

## *Gebundene Suppen*



<b>Lauchcremesuppe mit Mandelhaube</b>	5,80 €
<b>Apfel-Maronen-Suppe mit Calvadosahne</b>	6,40 €
<b>Kartoffel-Steinpilz-Suppe mit gebratenen Champignons</b>	6,80 €
<b>Karotten-Ingwer-Suppe mit Honig und Mandeln</b>	6,20 €
<b>Schweizer Käsesuppe mit Kirschwasser und Croûtons</b>	6,80 €
<b>Tomatencremesuppe mit Basilikum und Croûtons</b>	6,20 €
<b>Thaicurrysuppe mit Kokos und gebackener Garnele</b>	7,20 €

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



## Vegetarische Gerichte

---

<b>Ravioli mit Spinat und Büffel-Ricotta gefüllt, dazu Basilikum-Pesto und geriebener Parmesan</b>	13,80 €
<b>Ravioli mit Steinpilzen und Käse gefüllt, dazu Trüffelsahne und gebratene Mini-Kräutersaitlingen</b>	14,20 €
<b>Agnollotti mit Provolone und getrockneten Tomaten gefüllt, dazu roter Paprikarahm und gegrillter Halloumi</b>	14,80 €
<b>Hausgemachte Käsespätzle mit herzhaftem Bergkäse, Röstzwiebeln und Beilagensalat</b>	13,80 €
<b>Warmer Bulgursalat mit geschmortem Ofengemüse und griechischem Grillkäse</b>	14,80 €

## Fischgerichte

---

<b>Gebrautes St. Petersfischfilet mit geschmolzenen Tomatenwürfeln und Basilikum dazu Blattspinat und Petersilienkartoffeln</b>	19,80 €
<b>Gedünstetes Forellenfilet mit feiner Schnittlauchsauce, saisonaem Gemüse und Kartoffel-Lauch-Püree</b>	19,80 €
<b>Gebrautes Saiblingsfilet mit Mandelbutter, saisonalem Gemüse und Petersilienkartoffeln</b>	24,50 €
<b>Gegrilltes Filet vom Fjordlachs mit Rieslingsauce, Gartengemüse und Süßkartoffelstampf</b>	22,80 €
<b>Saltimbocca vom Zanderfilet mit Salbei und Seranoschinken, dazu feine Hummerschaumsauce und Kartoffelgratin</b>	23,80 €
<b>Thunfischsteak vom Grill mit Petersilienschäum, geschmorten Paprika und Zucchini, glasierten Kirschtomaten und Rosmarinkartoffeln</b>	28,50 €

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



## *Fleischgerichte*

---

<b>Gegrillte Schweinemedallions mit Waldpilzen in Rahmsauce, Brokkoli Röschen und hausgemachten Eierspätzle</b>	18,80 €
<b>Gegrillte Schweinemedallions mit Dijon-Senf-Sauce, Champignons, und Schweitzer Röstinchen</b>	19,80 €
<b>Ofenfrischer Schweinenacknbraten mit Dunkelbiersauce, Weißkrautsalat und Kartoffelknödel</b>	13,80 €
<b>Gekochter Tafelspitz mit Apfel- Meerrettich-Sauce, Blattspinat und Butterkartoffeln</b>	18,80 €
<b>Zwiebelrostbraten von der Anguslende mit Kräuterbutter, saisonalem Gemüse und Bratkartoffeln</b>	28,80 €
<b>Rosa gebratenes Roastbeef mit Rotweinjus, Prinzessböhnchen und Kartoffel-Käse-Gratin</b>	28,80 €
<b>Ofenfrischer Kalbsrahmbraten mit eigener Bratensauce, jungem Gartengemüse und hausgemachten Eierspätzle</b>	20,80 €
<b>Gegrilltes Kalbshüftsteak mit Marsalasaucе, roter Zwiebelmarmelade, Feigen, saisonalem Gemüse und Kartoffelkrusteln</b>	27,80 €
<b>Gegrilltes Kalbsrückensteak mit Morchelrahm, gebackenem Blumenkohl, Frühlingszwiebeln und Mandelkrusteln</b>	28,50 €

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



## *Fleischgerichte*

---

<b>Im Ofen geschmorte Lammkeule mit Thymianjus, gefüllter Tomate und Bäckerin Kartoffeln</b>	21,80 €
<b>Geschnetzeltes von der Putenbrust mit Champignon-Rahm-Sauce und hausgemachten Eierspätzle</b>	14,80 €
<b>Putenbrustmedaillons mit leichter Currysahne, frischen Früchten, Mango-Chutney, Krabbenchips und Mandelreis</b>	14,80 €
<b>½ Bayerische Grillente mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel</b>	22,80 €
<b>Rosa gegrillte Barbarie-Flugentenbrust mit Orangen-Pfeffersauce, Wirsinggemüse und Apfel-Kartoffel-Gratin</b>	17,80 €
<b>Zarter Rehbraten aus der Keule mit Wacholderrahmsauce, Champignons, Brokkoli Röschen und Williams Kartoffeln</b>	27,80 €
<b>Zartes Rehgoulasch mit Wacholdersauce, Waldpilzen, Preiselbeeren, und Breznknödel</b>	19,80 €
<b>Hirschbraten mit Wacholdersauce, Waldpilzen, Preiselbeeren, Brokkoli Röschen und hausgemachten Eierspätzle</b>	21,80 €

**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



<b>Apfelstrudel mit Vanillerahmeis</b>	7,80 €
<b>Vanillerahmeis mit Sahne und heißen Himbeeren</b>	7,80 €
<b>Apfelkücherl mit Früchtepüree und Vanillerahmeis</b>	9,20 €
<b>Nougat-Parfait mit Baileys-Schaum</b>	9,80 €
<b>Himbeersorbet mit Smokehead Islay Whisky und Waldhimbeeren</b>	6,20 €
<b>Hausgemachtes Tiramisu mit Amaretto-Schaum und frischen Früchten</b>	8,50 €
<b>Schokoladensouffle mit Orangenschaum und Walnusseis</b>	8,80 €
<b>Mascarponecreme auf Erdbeerpüree und Früchten</b>	8,80 €
<b>Panna Cotta mit Mangopüree und Früchten</b>	7,50 €
<b>Topfen-Palatschinken mit Joghurteis und Zimtsauerkirschen</b>	8,80 €
<b>Mousse von brauner Schokolade und frischen Früchten</b>	9,80 €

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 geschmorten Kirschtomaten und Petersilie**

---

**Saisonales Gemüse**

**Blaukraut**

**Kartoffelknödel, Semmelknödel**

**Petersilienkartoffeln**

**Kartoffelgratin**

---

**Kartoffelsalat mit Gurke**

**Krautsalat mit Speck**

**Tomaten**

**Rote-Rüben-Salat**

**Regionale Blattsalate der Saison mit dreierlei Dressings**

**Bayerische Käsesorten mit Obazda und Radieschen**

**Bauerstangenbrot, Brezn, Vollkornsemmeln**

---

**Bayerisch Creme mit Waldfrüchten**

**Palatschinken mit Sauerkirschen**

**Apfelstrudel mit Vanillerahmeis**

47,50 € / Person

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





# Buffet - Nr. 1

**Tomatencremesuppe mit Croûtons**



**Luftgetrockneter Hirschschinken**

**Rosa gebratenes Roastbeef mit gefüllten Tomaten**

**Schinkenauswahl mit Melone**

**Geräuchertes Bachforellenfilet mit Sahnemeerrettich**

**Räucherlachs mit Apfel-Rote Bete Salat**



**Kalbstaufelspitz mit Champignonrahmsauce**

**Schweinefilet im Strudelteig mit Portweinsauce**

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



**Sainales Gemüse**

**Hausgemachte Eierspätzle**

**Kartoffelgratin**

**Butterkartoffeln**

**Bauernbaguette, Walnussbrot, Vollkornsemmeln**



**Krautsalat mit Speck**

**Gurkensalat in Dillrahm**

**Tomaten mit Mozzarella**



**Topfencreme mit Waldbeeren**

**Espressoparfait mit Baileys**

**Baumkuchen-Aprikosentörtchen**

51,50 € / 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 geschmorten Cherrytomaten**



**Saisonales Gemüse**

**Hausgemachte Eierspätzle**

**Kartoffelröstlinchen**

**Kartoffel-Käse-Gratin**

**Bauernbaguette, Walnussbrot, Vollkornsemmeln**



**Tomate mit Schafskäse**

**Gurkensalat in Dillrahm**

**Geflügelsalat mit Ananas**



**Mousse au Chocolat - weiß & braun**

**Warme Zimtsauerkirschen**

**Frischer Obstsalat mit Maraschino und Vanillerahmeis**

54,50 € / Person

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

