



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	4,00 €
Roastbeef	5,40 €
Camembert	3,50 €
Kräuterfrischkäse	3,50 €
Gorgonzola	3,50 €
Räucherlachs	4,20 €
Forellenfilet	4,00 €
Crevetten	4,50 €

Vorspeisen



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

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



Klare Suppen

Supperl vom Tafelspitz Leberspätzle	5,80 €
Supperl vom Tafelspitz Pfannkuchen-Streifen	5,80 €
Supperl vom Tafelspitz Grießnockerl	5,80 €
Supperl vom Tafelspitz Maultaschen	5,80 €
Supperl vom Tafelspitz Leberknödel	5,80 €
“Bernrieder Festtagsuppe“- Tafelspitzbrühe Pfannkuchenstreifen Leberspätzle Eierstich Brättnockerl	6,50 €
Klare Ochenschwanzsuppe Gemüse Sherry	7,80 €

Gebundene Suppen

Lauchcremesuppe Mandelhaube	5,80 €
Apfel-Maronen-Suppe Calvadossahne	6,40 €
Kartoffel-Steinpilz-Suppe gebratene Champignons	6,80 €
Karotten-Ingwer-Suppe Honig Mandeln	6,20 €
Schweizer Käsesuppe Kirschwasser Croûtons	6,80 €
Tomatencremesuppe Basilikum Croûtons	6,20 €
Thaicurrysuppe Kokos gebackene Garnele	7,20 €

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



Vegetarische Gerichte

Ravioli Spinat-Büffel Ricotta Füllung Basilikum-Pesto geriebener Parmesan	14,20 €
Ravioli Steinpilz Käse Füllung Trüffelsahne gebratene Mini-Kräutersaitlinge	14,80 €
Agnollotti mit Provolone und getrockneten Tomaten gefüllt roter Paprikarahm gegrillter Halloumi	14,80 €
Hausgemachte Käsespätzle herzhafter Bergkäse Röstzwiebeln Beilagensalat	13,80 €
Warmer Bulgursalat geschmortes Ofengemüse griechischer Grillkäse	14,80 €

Fischgerichte

Gebratenes St. Petersfischfilet geschmolzene Tomatenwürfel Basilikum Blattspinat Petersilienkartoffeln	21,50 €
Gedünstetes Forellenfilet Schnittlauchsauce saisonales Gemüse Kartoffel-Lauch-Püree	19,80 €
Gebratenes Saiblingsfilet Mandelbutter saisonales Gemüse Petersilienkartoffeln	24,50 €
Gegrilltes Filet vom Fjordlachs Rieslingsauce Gartengemüse Süßkartoffelstampf	22,80 €
Saltimbocca vom Zanderfilet Salbei Seranoschinken Hammerschaumsauce Kartoffelgratin	24,80 €
Thunfischsteak vom Grill Petersilienschaum geschmorte Paprika Zucchini glasierte Kirschtomaten Rosmarinkartoffeln	28,50 €

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



Fleischgerichte

Gegrillte Schweinemedallions Waldpilze Rahmsauce Brokkoli hausgemachte Eierspätzle	18,80 €
Gegrillte Schweinemedallions Dijon-Senf-Sauce Champignons Schweizer Röstinchen	19,80 €
Ofenfrischer Schweinenackenbraten Dunkelbiersauce Weißkrautsalat Kartoffelknödel	14,80 €
Gekochter Tafelspitz Apfel-Meerrettich-Sauce Blattspinat Butterkartoffeln	20,50 €
Zwiebelrostbraten von der Anguslende Kräuterbutter saisonales Gemüse Bratkartoffeln	28,80 €
Rosa gebratenes Roastbeef Rotweinjus Prinzessböhnchen Kartoffel-Käse-Gratin	28,80 €
Ofenfrischer Kalbsrahmbraten eigene Bratensauce junges Gartengemüse hausgemachte Eierspätzle	21,80 €
Gegrilltes Kalbshüftsteak Marsalasaucе rote Zwiebelmarmelade Feigen saisonales Gemüse Kartoffelkrusteln	27,80 €
Gegrilltes Kalbsrückensteak Morchelrahm gebackener Blumenkohl Frühlingszwiebeln Mandelkrusteln	28,50 €

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



Fleischgerichte

Im Ofen geschmorte Lammkeule Thymianjus gefüllte Tomate Bäckerin Kartoffeln	21,80 €
Geschnetzeltes von der Putenbrust Champignon-Rahm-Sauce hausgemachte Eierspätzle	17,80 €
Putenbrustmedaillons leichte Currysahne frische Früchte Mango-Chutney Krabbenchips Mandelreis	17,80 €
½ Bayerische Grillente Apfelblaukraut Kartoffelknödel	24,80 €
Rosa gegrillte Barbarie-Flugentenbrust Orangen-Pfeffersauce Wirsing Apfel-Kartoffel-Gratin	21,80 €
Zarter Rehbraten aus der Keule Wacholderrahmsauce Champignons Brokkoli Williams Kartoffeln	28,80 €
Zartes Rehgoulasch Wacholdersauce Waldpilze Preiselbeeren Brezknödel	22,80 €
Hirschbraten Wacholdersauce Waldpilze Preiselbeeren Brokkoli hausgemachte Eierspätzle	22,80 €

**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 Vanillerahmeis	7,80 €
Vanillerahmeis Sahne heiße Himbeeren	7,80 €
Apfelkücherl Früchtepüree Vanillerahmeis	8,20 €
Nougat-Parfait Baileys-Schaum	9,80 €
Himbeersorbet Smokehead Islay Whisky Waldhimbeeren	6,20 €
Hausgemachtes Tiramisu Amaretto-Schaum frische Früchte	8,50 €
Schokoladensouffle Orangenschaum Walnusseis	8,80 €
Mascarponecreme Erdbeerpüree Früchte	8,80 €
Panna Cotta Mangopüree Früchte	7,50 €
Topfen-Palatschinken Joghurteis Zimtsauerkirschen	8,80 €
Mousse von brauner Schokolade frische Früchte	9,80 €

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



Bayerisches Schmankerl-Buffer

Kraftbrühe | Grießnockerl

Niederbayerisches Schwarzgeräuchertes | Kren

Ochsenbrust | Balsamico | Kürbiskernöl

Medaillons von der Entenbrust | Kalbs-Leber-Mousse

Geräuchertes Saiblingsfilet | Preiselbeersahne

Krustenschweinebraten | Dunkelbiersauce

Ofenfrische Bauernente

Filet vom Zander | geschmorte Kirschtomaten | Petersilie

Saisonales Gemüse

Blaukraut

Kartoffelknödel | Semmelknödel

Petersilienkartoffeln

Kartoffelgratin

Kartoffelsalat | Gurke

Krautsalat | Speck

Tomaten

Rote-Rüben-Salat

Regionale Blattsalate der Saison | dreierlei Dressings

Bayerische Käsesorten | Obazda | Radieschen

Bauerstangenbrot | Brezn | Vollkornsemeln

Bayerisch Creme | Waldfrüchte

Palatschinken | Sauerkirschen

Apfelstrudel | Vanillerahmeis

59,50 € / Person

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



Buffet - Nr. 1

Tomatencremesuppe | Croûtons

Luftgetrockneter Hirschschinken

Rosa gebratenes Roastbeef | gefüllte Tomaten

Schinkenauswahl | Melone

Geräuchertes Bachforellenfilet | Sahnemeerrettich

Räucherlachs | Apfel-Rote Bete Salat

Kalbstafilespitz | Champignonrahmsauce

Schweinefilet im Strudelteig | Portweinsauce

Gebratenes Filet vom Fjordlachs | Zitrone | Tomaten

Saisonales Gemüse

Hausgemachte Eierspätzle

Kartoffelgratin

Butterkartoffeln

Bauernbaguette | Walnussbrot | Vollkornsemmeln

Krautsalat | Speck

Gurkensalat | Dillrahm

Tomate | Mozzarella

Topfencreme | Waldbeeren

Espressoparfait | Baileys

Baumkuchen-Aprikosentörtchen

65,50 € / Person

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



Buffet - Nr. 2

Knoblauch-Kräuterrahmsuppe

Medaillons vom Wildschweinfilet | Früchte

Schinkenröllchen | Spargelspitzen

Seranoschinken | Melone

Medaillons von der Entenbrust | gefüllte Birnen

Hausgebeizter Fjordlachs | Dill-Senf-Sauce

Geräuchertes Saiblingsfilet | Sahnemeerrettich

Gefüllte Eier | Crevetten | Artischockensalat

Tomatencarpaccio | Thunfisch

Schweinelendchen | Steinpilzrahm

Hirschbraten in Wacholdersauce | Edelpilze | Preiselbeeren

Zanderfilet | geschmorte Cherrytomaten

Saisonales Gemüse

Hausgemachte Eierspätzle

Kartoffelröstinchen

Kartoffel-Käse-Gratin

Bauernbaguette | Walnussbrot | Vollkornsemmeln

Tomate | Schafskäse

Gurkensalat | Dillrahm

Geflügelsalat | Ananas

Mousse au Chocolat - weiß & braun

Warme Zimtsauerkirschen

Frischer Obstsalat | Maraschino | Vanillerahmeis

68,50 € / Person

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

