



Herzlich Willkommen

—  —
welcome

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.

An allen Sonn- und Feiertagen im Jahr bieten wir Ihnen unsere Mittagsmenüs an. Werfen Sie auch einen Blick auf unsere monatlich wechselnden, saisonalen Spezialitäten!

Wir freuen uns, Sie als unseren Gast bei uns willkommen zu heißen und wünschen Ihnen einen guten Appetit.

- Ihr Seeblick-Team & die Familie Lütjohann

Built in 1891, Hotel Seeblick has been in the family Lütjohann, former Sailer, for four generations, over 90 years.

Our restaurant is well known for both its good food as well as its friendly service.

Our kitchen team offers a choice of classical dishes and Bavarian specialities. Ingredients are not only regional but also carefully selected.

Lunch menus are available throughout the year, every Sunday and bank holiday. Check out our monthly changing, seasonal specialities from our menus!

We're glad to have the pleasure of welcoming you here as our guest.

Bon appétit!

- The Seeblick team & the Lütjohann family



SPEISEN

FOOD

Vorspeisen

starters

Kleiner Salatteller side salad	4,80 €
Luftgetrockneter Hirschschenkel, Feigensalat mit Akazienhonig und Walnüssen, dazu Baguette und Butter air-dried deer ham, figs salad with acacia honey, walnuts, baguette and butter	13,20 €
Gegrillter Ziegenkäse im Speckmantel mit Feldsalat, Feigen und Waldhimbeerbalsam grilled goat cheese wrapped in bacon with lamb's lettuce, fig and raspberry dressing	10,40 €
Geräucherter Fjordlachs mit Kräuterschmand, Rösti und Salatgarnitur smoked salmon, sour cream with herbs, hash browned potatoes and salad	12,80 €

Suppen

soups

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen consommé with strips of pancake	4,50 €
Kraftbrühe mit Leberspätzle consommé with liver spaetzle	4,50 €
Tomatencremesuppe mit Croûtons tomato cream soup with croûtons	5,40 €
Karotten-Ingwer-Suppe mit Kokosmilch und Honig carrot soup with ginger, coconut milk and honey	5,60 €

Informationen zu Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal. / Information about allergens can be received from our waitstaff.

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



Kleine Gerichte

small dishes

„Strammer Max“ Krustenschnitte mit Isartaler Hüttenspeck und zwei Spiegeleiern toasted bread with ham and two fried eggs	8,50 €
Toast Hawaii mit Schinken, Ananas und Käse überbacken Hawaii Toast with ham, pineapple and melted cheese	9,50 €
Matjesfilets mit Dillsauerrahm, Äpfeln, Zwiebeln, Gurken und Butterkartoffeln filets of herring with dill sour cream, apples, onions, gherkins and potatoes tossed in butter	10,80 €
Salatvariation mit Rucola, Früchten, gebratenem Zanderfilet, Baguette und Butter green salads with rocket, fruits, fried pike-perch filet, baguette and butter	13,80 €
Geräuchertes Bachsaiblingsfilet mit Sahnemeerrettich, Salatgarnitur und Bauernbaguette smoked filet of brook trout with creamed horseradish, salad bouquet and country baguette	13,80 €
Provenzalische Fischsuppe von Starnberger-See-Fischen mit Riesengarnelen und Knoblauchbaguette mit Kräutern Starnberger See fish soup "Provençal style" with king prawns and garlic baguette with herbs	14,80 €

Informationen zu Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal. / Information about allergens can be received from our waitstaff.

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



Hauptgerichte

main dishes

Gebackenes Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salatgarnitur pork escalope „Viennese style“ with chips and salad bouquet	11,80 €
Ofenfrischer Schweinenackenbraten mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel und buntem Salatteller oven-fresh pork roast with dark beer gravy, potato dumpling and side salat	11,80 €
Putenbrustmedaillons vom Grill mit leichter Currysahne, gebakemem Pfirsich, Mango-Chutney, Krabbenchips und Basmatireis grilled turkey breast medaillons with light curry cream, baked peach, mango chutney, shrimp cracker and basmati rice	14,80 €
Wiener Tafelspitz mit Meerrettichsauce, frischem Meerrettich, Blattspinat und Kräuterkartoffeln prime boiled beef „Viennese style“ with horseraddish sauce, fresh horseraddish, spinach and potatoes with herbs	15,40 €
„Schwabenteller“ Zwei Stück Schweinelendchen vom Grill mit Rahmsauce, Käsespätzle, Grillspeck und Röstzwiebeln „Swabian plate“ two pieces of grilled pork loin with cream sauce, cheese spaetzle, grilled bacon and fried onions	16,40 €
Wiener Schnitzel von der Kalbshüfte, in Butter gebraten mit Bratkartoffeln und Beilagensalat veal escalope „Viennese style“, baked in butter with fried potatoes and mixed side salad	18,40 €
Rinderlendensteak vom bayerischen Alpenrind mit Portwein-Ingwerbutter, frischen Kräutern, Chili, grünem Pfeffer und Kartoffelkrusteln grilled Bavarian Alpine beef sirloin steak with port wine ginger butter, fresh herbs, chili, green pepper and potato croquettes	19,80 €

Informationen zu Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal. / Information about allergens can be received from our waitstaff.

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



Fischgerichte

fish dishes

- Gebackenes Schollenfilet mit Remouladensauce,
Butterkartoffeln und Salatgarnitur** 12,40 €
breadcrumbed and fried filet of plaice with rémoulade,
potatoes tossed in butter and salad bouquet
- Gebratenes Zanderfilet mit Zitronenbutter,
Blattspinat und Butterkartoffeln** 17,80 €
fried filet of pike-perch with lemonbutter,
spinach and potatoes tossed in butter
- Gebratenes Bachsaiblingsfilet mit Mandelbutter,
Brokkoliröschen und Kartoffelgratin** 18,50 €
fried filet of brook trout with almond butter,
broccoli florets and potato gratin

Vegetarische Speisen

vegetarian dishes

- Allgäuer Käsespätzle mit herzhaftem Bergkäse,
Röstzwiebeln und Beilagensalat** 10,80 €
Allgäu cheese spaetzle with fried onions and side salad
- Große Ravioli mit Büffel-Ricotta und Spinat gefüllt,
dazu Salzeibutter und Tomatenragout** 10,80 €
big ravioli filled with buffalo ricotta and spinach,
sage butter and tomato ragout
- Herzhafte Ravioli mit Provolone und Tomaten gefüllt,
dazu pikantes rotes Paprikagulasch
und frischer Parmesan** 10,80 €
savoury ravioli filled with provolone and tomatoes,
spicy red bell pepper goulash
and fresh grated Parmesan
- Indisches Gemüsecurry mit Kokosmilch,
Süßkartoffeln und Kichererbsen** 12,80 €
indian vegetable curry with coconut milk, sweet potatoes and chick peas



Informationen zu Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal. / Information about allergens can be received from our waitstaff.

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



Brotzeiten

light meals

1 Paar Weißwürste mit Brot und Butter two Bavarian veal sausages with bread and butter	5,40 €
2 Paar Wiener Würste mit Brot und Butter four wienerwurst with bread and butter	5,80 €
Belegtes Brot mit Käse, Aufschnitt oder gekochtem Schinken und Salatgarnitur open sandwich with cheese, cold cuts or ham and salad bouquet	5,80 €
Bayerischer Wurstsalat mit Salatgarnitur, Brot und Butter Bavarian wurstsalat with salad bouquet, bread and butter	8,20 €
Schweizer Wurstsalat mit Salatgarnitur, Brot und Butter Swiss wurstsalat with salad bouquet, bread and butter	9,20 €
Hausgemachte Schweinebratensülze mit Remouladensauce und Röstkartoffeln homemade pork meat aspic with rémoulade and fried potatoes	10,80 €
“Obazda” Herzhafter bayerischer Biergartenkäse mit Radieschen, Salatgarnitur, Laugenstange und Butter “Obazda” savoury Bavarian beer garden cheese with radishes, salad bouquet, pretzel breadstick and butter	11,40 €
„Chef-Salat“ mit Blattsalaten, Ei, Zwiebeln, Schinken- und Käsestreifen, French Dressing und Bauernbaguette „Chef`s Salad“ with green salad, egg, onions, ham and cheese strips, French dressing and country baguette	12,80 €

Informationen zu Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal. / Information about allergens can be received from our waitstaff.

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



Desserts

desserts

Gemischtes Eis mixed ice cream	4,80 €
Gemischtes Eis mit Schlagsahne mixed ice cream with whipped cream	5,80 €
Vanillerahmeis mit heißer Schokoladensauce vanilla ice cream with hot chocolate sauce	6,20 €
Vanillerahmeis mit heißen Himbeeren vanilla ice cream with hot raspberry	6,20 €
Crème brûlée mit braunem Zucker karamellisiert, dazu Vanilleeis crème brûlée caramelised with brown sugar, served with vanilla ice cream	7,20 €
Espresso Parfait mit Baileys und Früchten espresso parfait with Baileys and fruits	5,80 €
Himbeersorbet mit Smokehead Islay Whisky, Limette und frischen Himbeeren bell pepper raspberry sorbet with Smokehead Islay Whisky, lime and fresh raspberries	6,20 €
Kaiserschmarrn mit Apfelmus Kaiserschmarrn with apple sauce	8,80 €
Dunkles Schokoladenmousse mit frischen Früchten dark chocolate mousse with fresh fruits	6,80 €
Apfelkücherl mit Vanillerahmeis, Erdbeerpüree und frischen Früchten deep-fried battered apple rings with vanilla ice cream, strawberry puree and fresh fruits	7,50 €
Ziegenfrischkäse mit Feigen-Honig-Senf, Himbeeren und Bauernbaguette soft goat cheese with fig honey mustard, raspberries and country baguette	8,80 €

Informationen zu Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal. / Information about allergens can be received from our waitstaff.

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

