



SEESPITZ

Ammersee

**Das Restaurant ist täglich von 11:30 - 23:00 Uhr
die Terrassen bis 22:00 Uhr für Sie geöffnet**

Warme Küche

Werktags 11:30 - 14:15 Uhr & 17:30 - 21:15 Uhr

Sonntags durchgehend 11:30 - 21:15 Uhr

Restaurant Seespitz

Mühlfeld 2 | 82211 Herrsching am Ammersee | 08152 - 48 49 654

info@seespitz-ammersee.de | www.seespitz-ammersee.de

Verehrte Gäste,

der Name *Seespitz* steht in Herrsching seit jeher für diesen besonderen Platz am Ammersee, der mit dem besten Blick auf den Sonnenuntergang und die flanierenden Menschen auf der längsten Seepromenade Deutschlands zum Verweilen einlädt.

Inmitten der Herrschinger Bucht gelegen, ist das *Seespitz* der ideale Ort für Menschen, die sich nach einer Verbindung aus Leichtigkeit und Vergnügen sehnen und die es zu schätzen wissen, nicht nur unser Gast, sondern Teil der *Seespitz* Familie zu sein. Die mit Freude erleben wollen, wofür das *Seespitz* steht:

Genuss und Entspannung

Das Restaurant *Seespitz* möchte Ihnen das gesamte Jahr über ein echtes Zuhause bieten, einen Ort, an dem Sie sich wohlfühlen und den Alltagsstress hinter sich lassen können. Bei uns finden Sie die Gelegenheit, Sinne und Seele kulinarisch in Einklang zu bringen. Entdecken Sie Ihren persönlichen Lieblingsplatz, genießen Sie die neuesten Kreationen der Küche und lassen Sie sich von unserem Servicepersonal verwöhnen.

Ihr

Andreas Stäblein, Felix Schuck
& das *Seespitz* Team



**Review
us on
Tripadvisor**



**Bewerten Sie uns
auf Google**





Vorspeisen

SEESPITZ Dipper`s 7,60

Dreierlei Gebäck mit hausgemachtem Aufstrich

Carpaccio vom Rind 15,90

mit Rucola, Grana Padano, Pinienkernen
und Trüffelcrème



Jakobsmuscheln und Garnelen 17,90

mit Cous Cous Salat, Granatapfelkernen
und Avocadocrème

Gratinierte Ziegenkäserolle 16,40

mit marinierten Feigen, Trüffelhonig und Babyleaf



Tatar von Thunfisch 18,90

mit marinierten Linsen, Wasabi und Salatbukett



Anti Pasti Variation 15,80

mit Grillgemüse, Thunfisch-Auberginen Crème
Ziegenkäse und Bresaola



Suppen

Mangosuppe 8,90

mit Ceviche vom Lachs, Junglauch
und Crosstini

Steinpilzcrèmesuppe 9,80

mit Surf `n` Turf, Croûtons und Parmesanschaum

Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis 8,90

mit Kürbiskernen, Kernöl und Speckpflaumen





Salat

Knackige Blattsalate 10,90

mit Kräuterdressing, Grana Padano
Kirschtomaten, Gurken, Kernen und Radieschen
mit Garnelen 10,50
mit Hähnchenbrust 7,90
mit Ziegenkäse 4,50



Feldsalat 15,40

mit Kartoffeldressing, Croûtons und pochiertem Ei

Herbstsalat 16,20

mit Steinpilzdressing, Pecorino, Rohschinken
und mariniertem Kürbis



Pasta

Spaghetti 12,80

Aglio, Olio et Peperoncini



Penne all`arrabbiata 14,80

mit frischen Tomaten, Schalotten
Knoblauch und Chili



Tagliatelle 18,90

mit Steinpilzragout, Kirschtomaten und Ziegenkäse

Spaghetti Gamba 22,90

mit Pesto aus getrockneten Tomaten
und sautierten Riesengarnelen





Vegetarische Hauptgänge

Gemüsespaghetti 14,90
mit Olivenöl, Kräutern, Knoblauch
Kichererbsen und Avocado



Gemüsecurry 15,20
mit Gemüsestreifen, Kichererbsen und Reis
mit Garnelen 10,50
mit Hähnchenbrust 7,90



Trüffelrisotto 18,90
mit sautierten Pilzen und Kräutern



Veggie Burger 16,80
mit Quinoa Pattie, Tomaten-Basilikum Salsa, Pecorino
Rucola, roten Zwiebeln, Ofenkartoffeln und Sour Cream

SEESPIITZ

Fleisch vom Grill



SEESPITZ Burger vom Rind 18,90

mit Tomaten-Basilikum-Salsa, Rucola, Tomate, Pecorino rote Zwiebeln, Ofenkartoffeln und Sour Cream

Gebratene Maishähnchenbrust 24,60

mit Kirschtomaten, Lauch und Trüffelgnocci

Rosa gebratenes Landuro Schweinefilet 28,90

mit Grillgemüse, Ofenkartoffel und Sour Cream



Rosa gebratene Entenbrust 31,90

mit Kürbis-Lauch Gemüse und Kräuterkartoffeln



Paillards von der Rinderlende 33,90

mit Trüffelpasta, Steinpilzen und Kirschtomaten

Rosa gebratenes Rinderfilet 37,90

mit Steinpilzrisone und Ofenkürbis

Fisch vom Grill

Gambas Saganaki 24,90

Gebratene Riesengarnelen in Tomaten-Ouzo-Sugo mit Feta gratiniert



Gebratenes Filet vom Seesaibling 27,90

mit Fregola Sarda, Ratatouille und Kirschtomaten

Gebratenes Zanderfilet 26,90

mit Kürbis-Lauch Gemüse und Kräuterkartoffeln



Gebratenes Filet von der Goldforelle 28,90

mit Brombeer-Pfifferling Risotto und Mandeln



Lachssteak 26,90

mit Grillgemüse, Ofenkartoffel und Sour Cream

Thunfisch Black `n` Blue 28,90

mit Steinpilzrisone und Ofenkürbis



Dessert

Limetten Mascarpone Crème 9,40

mit Basilikum Granité und Mandel-Aprikosen Küchlein



Crème Brûlée von der Tonkabohne 9,80

mit marinierten Beeren und weißem Schokoladeneis



Acai Duett 9,80

mit Schokoladenküchlein und marinierten Orangen



Topfenmousse 9,70

mit Zwetschgenkompott und Karamelleis

Tartufo Cioccolato 8,50

Affogato al caffè - Espresso mit Vanilleeis 4,50



Affogato Borghetti - Esspressolikör mit Vanilleeis 4,50



Lust auf Eis?

Fragen Sie uns nach der Eiskarte mit allen Eisbechern und Eisspezialitäten

War die Portion zu groß?

Gerne packen wir Ihnen den Rest Ihrer Speise zum Mitnehmen ein. Für das Verpackungsmaterial berechnen wir €0,50 pro Box.

Wasser



Adelholzener Classic	0,25	3,40
Adelholzener Naturell	0,25	3,40
Adelholzener Classic	0,75	6,40
Adelholzener Naturell	0,75	6,40

Wolfra Säfte und Nektare



Apfel naturtrüb, Schwarze Johannisbeere, Rhabarber, Orange, Maracuja, Mango, Grapefruit	0,20 0,40	2,90 4,90
Saftschorlen	0,20 0,40	2,60 4,50

Hausgemachte Erfrischer

Hausgemachte Zitronenlimonade	0,50	5,50
Hausgemachte Ingwer Limonade	0,50	5,50
Hausgemachter Zitroneneistee	0,50	5,50

Soft Drinks

Coca-Cola ^{1,12}	0,20	3,50
Coca-Cola light ^{1,12, 14}	0,20	3,50
Coca-Cola Zero ^{1,12, 14}	0,20	3,50
Fanta ^{1, 4}	0,20	3,50
Paulaner Valencia Zitronenlimonade ¹	0,20	3,50
Paulaner Spezi ^{1, 4, 12}	0,33	4,10
Fever Tree Ginger Ale ¹	0,20	3,60
Fever Tree Tonic Water ¹³	0,20	3,60
Fever Tree Ginger Beer ¹⁴	0,20	3,60
Red Bull ^{1,12,15}	0,20	4,80



Bier

Hacker Pschorr Hell	0,30	2,90
	0,50	4,40
Hacker Pschorr Dunkel	0,50	4,40
Hacker Pschorr Alkoholfrei	0,50	4,40
Hopf Helle Weiße	0,10	1,00
	0,30	3,10
	0,50	4,60
Hopf Dunkle Weiße	0,50	4,60
Hopf Leichte Weiße	0,50	4,60
Hopf Alkoholfreie Weiße	0,50	4,60
Paulaner Zwickl	0,40	4,00
Fürstenberg Pils	0,33	3,70
Hacker Radler	0,30	2,90
	0,50	4,40
Hopf Russ	0,30	3,10
	0,50	4,60





Heißgetränke von Allegretto

Tasse Kaffee ¹²	3,60
Espresso ¹²	2,90
Espresso Macchiato ¹²	3,20
Espresso Doppio ¹²	3,90
Cappuccino ¹²	4,20
Latte Macchiato ¹²	4,20
Tasse Kaffee koffeinfrei	3,60
Haferl Heiße Schokolade	4,30
Goldene Milch Sojadrink mit Kurkuma, Ingwer & Pfeffer	4,50
Auf Wunsch servieren wir Ihnen alle Heißgetränke mit laktosefreier Milch, Hafer- oder Sojadrink	0,50

Bio Tee von Keo

Haferl Tee	3,90
Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee, Pfefferminze, Kamille, Kräutertee mit Ingwer, Früchtetee Waldbeere	

Allegretto

KEO



Aperitif

Geldermann Carte Blanche Sekt		0,10	5,60
See Spritz	Frischer Grapefruit Spritz	0,20	7,90
Sarti Spritz	Sizilianischer Blutorange Spritz	0,20	7,90
Ingwer Spritz	Prosecco, Ingwer, Soda	0,20	7,90
Hugo	Prosecco, Holunder & Minze	0,20	7,90
Aperol Spritz ^{1,13}	Prosecco, Aperol & Soda	0,20	7,90
Lillet Wild Berry ¹³	Schweppes, Beeren & Lillet	0,20	7,90
Lillet White Peach ¹³	Schweppes, Pfirsich & Lillet	0,20	7,90
Prosecco Limoncello		0,10	6,70
Americano ¹		0,20	7,70
Campari, Carpano Classic Rosso, Soda			
Campari Soda ¹		0,20	6,10

Alkoholfrei

Virgin Hugo	Soda, Holunder & Minze	0,20	5,50
San Bitter Soda ¹		0,20	5,00
Crodino Soda ¹		0,20	5,00

Vermouth

Punt E Mes	16% vol	5cl	3,70
Carpano Classic Rosso	16% vol	5cl	3,70
Carpano Bianco	14,9% vol	5cl	3,70
Carpano Extra Dry	18% vol	5cl	3,70

Sherry

Sandeman Medium Sweet Sherry	15% vol	5cl	3,70
Sandeman Fino Sherry	15% vol	5cl	3,70

Bitter

Aperol Bitter ^{1,13}	15% vol	5cl	3,70
Campari Bitter ¹	25% vol	5cl	3,70
Carpano Bitter ^{1,13}	25% vol	5cl	3,70



Offener Wein

Weinschorle	0,20	4,50
-------------	------	------

Weißwein

Summer Feeling		
Cuvée aus Sauvignon Blanc, Muskateller & Rivaner	0,10	3,20
2022 Weingut Kilian Hunn, Baden, Deutschland	0,20	6,30
Pinot Grigio Villa San Martino D.O.C.	0,10	3,30
2022 Cabert, Friaul, Italien	0,20	6,50
Lugana D.O.C.	0,10	3,80
2022 Donini, Venetien, Italien	0,20	7,50

Roséwein

Bardolino Chiaretto D.O.P.	0,10	3,30
2021 Folonari, Venezien, Italien	0,20	6,50
Saigner Rosé	0,10	3,50
2021 Lergenmüller, Pfalz, Deutschland	0,20	6,90

Rotwein

Cabernet Sauvignon D.O.C.	0,10	3,20
2021 Mandrarossa, Sizilien, Italien	0,20	6,30
Primitivo di Puglia I.G.P.	0,10	3,50
2021 Cantina Levorato, Apulien, Italien	0,20	6,90
Montepulciano d`Abruzzo D.O.C.	0,10	3,30
2021 Umani Ronchi, Abruzzen, Italien	0,20	6,50



Schaumwein

Geldermann Carte Blanche Sekt	12%	0,75	34,50
Taittinger Champagner Brut	12%	0,75	99,00
Taittinger Rosé	12,5%	0,75	109,00



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims

Roséwein

Saigner Rosé 2021 Lergenmüller, Pfalz, Deutschland	12,5%	0,75	22,90
Sainte Victoire A.O.C. 2022 Domaine Houchart, Côtes de Provençes, Frankreich	13,5%	0,75	27,50
Rosa dei Frati D.O.P. 2021 Cà dei Frati, Lombardei, Italien	12,5%	0,75	38,50

Jahrgangsänderung vorbehalten



Weißwein

Silvaner QbA 2022 Bürgerspital Würzburg, Franken, Deutschland	11,5%	0,75	24,50
Summer Feeling Cuvée aus Sauvignon Blanc, Muskateller & Rivaner 2022 Weingut Kilian Hunn, Baden, Deutschland	12%	0,75	19,50
Rheingau Riesling 2021 Robert Weil, Rheingau, Deutschland	12%	0,75	38,50
Grohsartig Weißburgunder & Chardonnay 2021 Weingut Groh, Rheinhessen, Deutschland	12%	0,75	26,50
Chardonnay 2022 Kroiss, Burgenland, Österreich	13%	0,75	22,50
Grüner Veltliner Stein 2021 Jurtschitsch, Kamptal, Österreich	12,5%	0,75	34,50
Grillo D.O.C. 2022 Mandrarossa, Sizilien, Italien	13%	0,75	19,50
Pinot Grigio Collio 2021 Conti Formentini, Friaul, Italien	13%	0,75	24,50
Gavi di Gavi 2021 Marchesi di Barolo, Piemont, Italien	12,5%	0,75	31,90
Bianco di Custoza 2021 Cavalchina, Venetien, Italien	12,5%	0,75	25,50
Lugana D.O.C. 2022 Tognazzi, Venetien, Italien	13%	0,75	29,50
Chablis 1er Cru 2022 Louis Latour, Burgund, Frankreich	13%	0,75	51,50
Sauvignon Blanc 2021 Cloudy Bay, Marlborough, Neuseeland	13%	0,75	64,00



Rotwein

Dornfelder 2018 Lergenmüller, Pfalz, Deutschland	13%	0,75	24,50
Carnuntum Cuvée 2021 Markowitsch, Carnuntum, Österreich	13%	0,75	29,50
Cuvée Haideboden 2017 Umathum, Neusiedlersee, Österreich	13%	0,75	69,50
Merlot Riserva D.O.P 2021 Cantina di Bertolo, Friaul, Italien	12,5%	0,75	23,50
Piluna Primitivo del Salento I.G.P. 2022 Castello Monaci, Venetien, Italien	14%	0,75	26,50
Cabernet Sauvignon D.O.C. 2021 Mandrarossa, Sizilien, Italien	13,5%	0,75	19,50
Chianti Nipozzano 2019 Frescobaldi, Toskana, Italien	13%	0,75	31,50
Barolo D.O.C.G. 2018 Batasiolo, Piemont, Italien	14%	0,75	66,50
Amarone della Valpolicella 2017 Lenotti, Venetien Italien	15,5%	0,75	89,00
Rioja Gran Reserva 2016 Baron de Ley, Rioja, Spanien	14%	0,75	59,50
Fabelhaft Tinto Douro D.O.C. 2020 Nieport Vinhos, Portugal	13,5%	0,75	31,40
Shiraz 1685 2019 Boschendal, Coastal Region, Südafrika	14%	0,75	46,50
Cabernet Sauvignon 2020 Beringer, Napa Valley, USA	13%	0,75	27,50



Spirituosen

Grappe

Sibona Grappa di Barolo	40% vol	2cl	3,90
Nonino Grappa Vuisinar Riserva 2y	41% vol	2cl	3,90
Marzadro Giare Amarone Grappa	41% vol	2cl	4,90

Edelbrände

Lantenhammer Williams Birne	42% vol	2cl	4,90
Lantenhammer Waldhimbeergeist	42% vol	2cl	4,90
Lantenhammer Haselnuss Brand	42% vol	2cl	4,90
Lantenhammer Marillen Brand	42% vol	2cl	4,90

Brandy

Vecchia Romagna Brandy	38% vol	4cl	4,90
Remy Martin XO	40% vol	4cl	12,50

Whisk(e)y

Slyrs Bavarian Single Malt Whisky	43% vol	4cl	6,90
Bushmills 10y Single Malt Irish Whiskey	40% vol	4cl	6,90
Oban 14y Single Malt Scotch Whisky	43% vol	4cl	7,90
Maker`s Mark Kentucky Straight Bourbon	45% vol	4cl	6,90



Gin

Gin Mare Mediterranean Gin	43% vol	4cl	6,90
Geilster Gin der Welt	40% vol	4cl	5,90
Gin Sul	43%vol	4cl	6,90
Tanqueray No. Ten	47,3% vol	4cl	6,90
Monkey 47	47% vol	4cl	6,90
The Duke „Entgeistert“	0% vol	4cl	4,90

Vodka

Vodka Stolichnaya	40% vol	4cl	4,90
-------------------	---------	-----	------

Tequila

Jose Cuervo Reposado Blue Agave	40% vol	2cl	3,90
---------------------------------	---------	-----	------

Rum

The Kraken Black Spiced Rum	40% vol	4cl	5,90
Barceló Imperial	38% vol	4cl	6,90
Matusalem 15y	40% vol	4cl	6,90

Liköre

Ramazotti	30% vol	4cl	4,90
Averna	35% vol	4cl	4,90
Fernet Branca	39% vol	4cl	4,90
Branca Menta	30% vol	4cl	4,90
Cynar	16,5% vol	4cl	4,90
Unicum	40% vol	4cl	4,90
Jägermeister Manifest	38% vol	4cl	5,90
Lazzaroni Limoncello	18% vol	2cl	3,90
Cointreau	40% vol	2cl	3,90
Molinari Sambuca	40% vol	2cl	3,90
Borghetti Espressolikör	25% vol	2cl	3,90
Amaretto Di Saronno	28% vol	2cl	3,90
Ramazotti Crema	17% vol	2cl	3,90



Longdrinks

Gin&Tonic Gin Mare, Fever Tree Tonic Water ¹³	9,90
Moscow Mule Absolut Vodka, Ginger Beer ⁴ , Gurke	10,50
Dark&Stormy Kraken Black Spiced Rum, Ginger Beer ⁴ , Limette	10,50
Bourbon&Coke Maker`s Mark, Coca-Cola ^{1,12}	9,90
Cuba Libre Kraken Black Spiced Rum, Limette, Coca-Cola ^{1,12}	10,50

Zigarren

Santa Damiana Tube 8,50

Eine ausdrucksstarke Zigarre aus der Dominikanischen Republik. Mild bis mittelkräftig aber mit leichter Aromatik gesegnet gehört sie zu den abwechslungsreichsten Zigarren

Länge: 176 mm

Durchmesser: 19 mm (Ringmaß 47)

Rauchdauer: ca. 60 min.

Davidoff Millennium Blend Robustos Tubos 24,50

Ein echter Klassiker aus der Dominikanischen Republik. Ein süßlich, cremiger Geschmack mit feiner Nuß- und Pfeffernote.

Länge: 133 mm

Durchmesser: 19,8 mm (Ringmaß 50)

Rauchdauer: ca. 71 min.



Translate our Menu to any language by your Smartphone Camera with the „Google Translate“ App



Переведите меню на любой язык с помощью камеры смартфона с помощью приложения «Google Translate»



Traduci il tuo menu in qualsiasi lingua con la fotocamera del tuo smartphone con l'app "Google Translate"



Gerne servieren wir Ihnen unsere Gerichte auch als kleine Portion.

Alle Preise verstehen sich in €.

Bitte informieren Sie das Servicepersonal bei Allergien und/oder Lebensmittelunverträglichkeiten.

Gerne händigen wir Ihnen unsere separate Allergikerkarte aus, die Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten gibt.

Zusatzstoffe

- | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------|
| 1 - Farbstoff | 2 - Konservierungsstoff | 3 - Nitrat |
| 4 - Antioxidationsmittel | 5 - Geschmacksverstärker | 6 - Geschwefelt |
| 7 - Geschwärzt | 8 - Süßungsmittel | 9 - Gewachst |
| 10 - Phosphat | 11 - Milcheiweiß | 12 - Koffein |
| 13 - Chinin | 14 - Phenylalaninquelle | 15 - Taurin |
| 16 - Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen) | | |

Alle Weine können Sulfite enthalten.