



# SEESPITZ

*Ammersee*

**Das Restaurant ist täglich von  
11:30 - 14:30 Uhr und 17:30 - 23:00 Uhr  
an Sonn- und Feiertagen  
durchgehend von 11:30 - 23:00 Uhr  
für Sie geöffnet**

Warme Küche 11:30 - 14:15 Uhr & 17:30 - 21:15 Uhr  
Sonn & Feiertage 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



Bewerten Sie uns  
auf **Google**





## Vorspeisen

### **SEESPITZ Dipper`s** 7,40

Dreierlei Gebäck mit hausgemachtem Aufstrich

### **Carpaccio vom Rind** 14,90

mit Rucola, Grana Padano, Pinienkernen  
und Trüffelcrème



### **Jakobsmuscheln und Garnelen** 16,90

mit Cous Cous Salat, Granatapfelkernen  
und Avocadocrème

### **Gratinierte Ziegenkäserolle** 15,80

mit marinierten Feigen, Trüffelhonig und Babyleaf



### **Geflügelcocktail** 17,40

mit gebratenen Gambas, mariniertes Avocado  
und Salatbukett



### **Getrüffelte Mascarpone-Rucola Crème** 16,90

mit mariniertem Wintergemüse und Rohschinken



## Suppen

### **Mangosuppe** 8,90

mit Ceviche vom Lachs, Junglauch  
und Crosstini



### **Schaumsuppe von der Marone** 9,20

mit Birnen und Hähnchen-Pflaumen Spieß





## Salat

### **Knackige Blattsalate** 10,90

mit Kräuterdressing, Grana Padano  
Kirschtomaten, Gurken, Kernen und Radieschen  
mit Garnelen 9,50  
mit Hähnchenbrust 7,90  
mit Ziegenkäse 3,40



### **Feldsalat** 14,90

mit Kartoffeldressing, Croûtons und pochiertem Ei



## Pasta

### **Spaghetti** 12,80

Aglio, Olio et Peperoncini



### **Penne all`arrabbiata** 14,80

Frische Tomaten, Schalotten, Knoblauch, Chili



### **Tagliatelle** 19,60

mit Tranchen von der Ente, Preiselbeeren  
Pinienkernen und Pecorino



### **Spaghetti Gamba** 21,90

mit Pesto aus getrockneten Tomaten  
und sautierten Riesengarnelen





## Vegetarische Hauptgänge

### **Gemüespaghetti** 14,90

mit Olivenöl, Kräutern, Knoblauch  
Kichererbsen und Avocado



### **Gemüsecurry** 15,20

mit Gemüsestreifen, Kichererbsen und Reis  
mit Garnelen 9,50  
mit Hähnchenbrust 7,90



### **Trüffelrisotto** 18,90

mit sautierten Pilzen und Kräutern





## 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

### **Hasenrücken im Speckmantel** 27,90

mit sautiertem Rosenkohl und Haselnußspätzle

### **Hirschgulasch** 23,90

mit Kartoffelknödeln, Blaukraut und Preiselbeerbirne



### **Rosa gebratene Entenbrust** 28,90

mit Wirsinggemüse und Süßkartoffelpüree



### **Viertel Ente** 22,90

mit Kartoffelknödeln, Blaukraut und karamellisierten Maronen

### **Halbe Ente** 28,90

mit Kartoffelknödeln, Blaukraut und karamellisierten Maronen

### **Rosa gebratenes Rinderfilet** 36,90

mit Schwarzwurzel-Tomaten Gemüse und Ofenkartoffeln



## Fisch vom Grill

### **Gambas Saganaki** 23,90

Gebratene Riesengarnelen in Tomaten-Ouzo-Sugo mit Feta gratiniert



### **Gebratenes Filet vom Seesaibling** 25,90

mit Fregola Sarda, Ratatouille und Kirschtomaten

### **Gebratenes Zanderfilet** 24,90

mit Schwarzwurzel-Tomaten Gemüse und Ofenkartoffeln



### **Gebratenes Filet vom Adlerfisch** 26,90

mit Wirsinggemüse und Süßkartoffelpüree





## Dessert

***Limetten Mascarpone Crème*** 8,90

mit Basilikum Granité und Mandel-Aprikosen Kuchlein

***Lebkuchen Crème Brûlée*** 9,40

mit marinierten Zwetschgen und Karamelleis

***Lauwarmes Schokokuchlein*** 9,60

mit zweierlei von der Birne und weißem Schokoladeneis

***Weihnachtliche Dessertvariation*** 9,60

mit Spekulatiusmousse, Lebkuchentiramisu  
Glühweinparfait und Kumquats

***Tartufo Cioccolato*** 7,50

***Affogato al caffè*** - Espresso mit Vanilleeis 4,20



***Affogato Borghetti*** - Espressolikör mit Vanilleeis 4,20



### ***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	3,30
Adelholzener Naturell	0,25	3,30
Adelholzener Classic	0,75	6,20
Adelholzener Naturell	0,75	6,20

## Wolfra Säfte und Nektare



Apfel naturtrüb, Schwarze Johannisbeere, Rhabarber, Orange, Maracuja, Mango, Grapefruit, Birne	0,20	2,90
	0,40	4,80
Saftschorlen	0,20	2,50
	0,40	4,40

## Hausgemachte Erfrischer

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

## Soft Drinks

Coca-Cola <sup>1,12</sup>	0,20	3,40
Coca-Cola light <sup>1,12, 14</sup>	0,20	3,40
Coca-Cola Zero <sup>1,12, 14</sup>	0,20	3,40
Fanta <sup>1, 4</sup>	0,20	3,40
Paulaner Valencia Zitronenlimonade <sup>1</sup>	0,20	3,40
Paulaner Spezi <sup>1, 4, 12</sup>	0,33	4,00
Fever Tree Ginger Ale <sup>1</sup>	0,20	3,50
Fever Tree Tonic Water <sup>13</sup>	0,20	3,50
Fever Tree Ginger Beer <sup>14</sup>	0,20	3,50
Red Bull <sup>1,12,15</sup>	0,20	4,80





## Bier

Hacker Pschorr Hell	0,30	2,90
	0,50	4,10
Hacker Pschorr Dunkel	0,50	4,10
Hacker Pschorr Alkoholfrei	0,50	4,10
Hopf Helle Weiße	0,10	1,00
	0,30	3,10
	0,50	4,30
Hopf Dunkle Weiße	0,50	4,30
Hopf Leichte Weiße	0,50	4,30
Hopf Alkoholfreie Weiße	0,50	4,30
Paulaner Zwickl	0,40	3,80
Fürstenberg Pils	0,33	3,50
Hacker Radler	0,30	2,90
	0,50	4,10
Hopf Russ	0,30	3,10
	0,50	4,30





## Heißgetränke von Allegretto

Tasse Kaffee <sup>12</sup>	3,50
Espresso <sup>12</sup>	2,90
Espresso Macchiato <sup>12</sup>	3,00
Espresso Doppio <sup>12</sup>	3,80
Cappuccino <sup>12</sup>	3,90
Latte Macchiato <sup>12</sup>	3,90
Tasse Kaffee koffeinfrei	3,50
Haferl Heiße Schokolade von 	4,10
Haferl heißer Chai Kakao von 	4,50
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	3,80
Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee, Pfefferminze, Kamille, Kräutertee mit Ingwer, Früchtetee Waldbeere	

*Allegretto*

**KEO**



## Aperitif

Geldermann Carte Blanche Sekt		0,10	5,60
Lillet Wintersonne <sup>13</sup> Birne, Zimt, & Lillet		0,20	8,50
Seespritz	Frischer Grapefruit Spritz	0,20	7,90
Sarti Spritz	Sizilianischer Blutorange Spritz	0,20	7,90
Cassis-Ingwer Spritz	Prosecco, Cassis, Ingwer	0,20	7,90
Hugo	Prosecco, Holunder & Minze	0,20	7,90
Veneto <sup>1,13</sup>	Prosecco & Aperol	0,20	7,90
Lillet Wild Berry <sup>13</sup>	Schweppes, Beeren & Lillet	0,20	7,90
Prosecco Limoncello		0,10	6,70
Americano <sup>1</sup>		0,20	7,70
Campari, Carpano Classic Rosso, Soda			
Campari Soda <sup>1</sup>		0,20	6,10

## Alkoholfrei

Virgin Hugo	Soda, Holunder & Minze	0,20	5,50
Cassis-Ingwer Spritz	Soda, Cassis & Ingwer	0,20	5,50
San Bitter Soda <sup>1</sup>		0,20	5,00
Crodino Soda <sup>1</sup>		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 <sup>1,13</sup>	15% vol	5cl	3,70
Campari Bitter <sup>1</sup>	25% vol	5cl	3,70
Carpano Bitter <sup>1,13</sup>	25% vol	5cl	3,70



## Offener Wein

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

## Weißwein

Grillo D.O.C.	0,10	3,20
2021 Mandrarossa, Sizilien, Italien	0,20	6,30

Lugana D.O.C.	0,10	3,80
2021 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

## Rotwein

Cabernet Sauvignon D.O.C.	0,10	3,20
2020 Mandrarossa, Sizilien, Italien	0,20	6,30

Primitivo di Puglia I.G.P.	0,10	3,50
2019 Cantina Levorato, Apulien, Italien	0,20	6,90



## 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

Santa Christina Rosato I.G.T. 2020 Antinori, Toskana, Italien	11,5%	0,75	26,50
Chardonnay & Pinot Noir 2021 Weingut Spier, Western Cape, Südafrika	12,5%	0,75	21,50
Rosa dei Frati D.O.P. 2020 Cà dei Frati, Lombardei, Italien	12,5%	0,75	38,50



## Weißwein

Silvaner QbA 2021 Bürgerspital Würzburg, Franken, Deutschland	11,5%	0,75	24,50
Rheingau Riesling 2020 Robert Weil, Rheingau, Deutschland	12%	0,75	38,50
Grohsartig Weißburgunder & Chardonnay 2021 Weingut Groh, Rheinhessen, Deutschland	12%	0,75	26,50
Chardonnay 2020 Kroiss, Burgenland, Österreich	13%	0,75	22,50
Grüner Veltliner Stein 2020 Jurtschitsch, Kamptal, Österreich	12,5%	0,75	34,50
Grillo D.O.C. 2021 Mandrarossa, Sizilien, Italien	13%	0,75	19,50
Pinot Grigio Collio 2020 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 2020 Cavalchina, Venetien, Italien	12,5%	0,75	25,50
Lugana D.O.C. 2021 Tognazzi, Venetien, Italien	13%	0,75	28,50
Chablis 1er Cru 2019 Louis Latour, Burgund, Frankreich	13%	0,75	51,50
Sauvignon Blanc „Rabbit Island“ 2021 Weingut Seifried, Nelson, Neuseeland	12,5%	0,75	29,50
Sauvignon Blanc 2020 Cloudy Bay, Marlborough, Neuseeland	13%	0,75	64,00



## Rotwein

„Nero“ halbtrocken 2018 Weingut Hauck, Rheinhessen, Deutschland	11%	0,75	21,90
Cuvée Haideboden 2017 Umathum, Neusiedlersee, Österreich	13%	0,75	69,50
Merlot Riserva D.O.P 2018 Cantina di Bertolo, Friaul, Italien	12,5%	0,75	23,50
Piluna Primitivo del Salento I.G.P. 2020 Castello Monaci, Venetien, Italien	14%	0,75	26,50
Cabernet Sauvignon D.O.C. 2020 Mandrarossa, Sizilien, Italien	13,5%	0,75	19,50
Chianti Nipozzano 2014 Frescobaldi, Toskana, Italien	13%	0,75	31,50
Barolo D.O.C.G. 2015 Batasiolo, Piemont, Italien	14%	0,75	66,50
Amarone della Valpolicella 2015 Lenotti, Venetien Italien	15,5%	0,75	89,00
Rioja Gran Reserva 2013 Baron de Ley, Rioja, Spanien	14%	0,75	59,50
Réserve Margaux 2018 Rothschild, Bordeaux, Frankreich	13%	0,75	64,50
Merlot 2018 Weingut Simelia, Wellington, Südafrika	14,5%	0,75	32,50
Shiraz 1685 2019 Boschendal, Coastal Region, Südafrika	14%	0,75	46,50



## 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
Osborne Veterano	30% 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
Connemara 12y Single Malt Irish Whiskey	40% vol	4cl	7,90
Bowmore 12y Single Malt Scotch Whisky	43% vol	4cl	7,90
Maker`s Mark Kentucky Straight Bourbon	45% vol	4cl	6,90

### Aquavit

Malteser	40% vol	4cl	4,90
Linie	41,5% vol	4cl	4,90
Linie Madeira Casks	41,5% vol	4cl	5,90





## 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

Absolut Vodka	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
Havana Club Verde	35% vol	4cl	5,90
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

Havana Club Verde & Tonic	9,90
Gin&Tonic Gin Mare, Fever Tree Tonic Water <sup>13</sup>	9,90
Moscow Mule Absolut Vodka, Ginger Beer <sup>4</sup> , Gurke	10,50
Dark&Stormy Kraken Black Spiced Rum, Ginger Beer <sup>4</sup> , Limette	10,50
Bourbon&Coke Maker`s Mark, Coca-Cola <sup>1,12</sup>	9,90
Cuba Libre Kraken Black Spiced Rum, Limette, Coca-Cola <sup>1,12</sup>	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.