



# 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

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* 8,60

**Dreierlei Gebäck mit hausgemachtem Aufstrich**

*Seespitz Dippers - three small bread rolls with artisan dips*

*Carpaccio vom Rind* 18,90

**mit Rucola, Grana Padano, Pinienkernen und Trüffelcrème**

*Beef Carpaccio with arugula, grana padano, pine nuts and truffle cream*



*Jakobsmuscheln und Garnelen* 19,90

**mit Cous Cous Salat, Granatapfelkernen und Avocadocrème**

*Scallops and Shrimp on a bed of couscous salad, with pomegranate and avocado cream*

*Gratinierter Ziegenkäse* 18,80

**mit marinierten Preiselbeeren, Trüffelhonig und Babyleaf**

*Gratinated goat cheese with marinated cranberries, truffle honey, and baby leaf*



*Marinierte Avocado* 16,40

**mit Mango-Chutney, Pinienkernen und Babyleaf**

*Marinated avocado with mango chutney, pine nuts and baby leaf*



## Suppen

*Mangosuppe* 10,90

**mit Ceviche vom Lachs, Junglauch und Crosstini**

*Mango Soup with salmon ceviche, spring onion and a crosstini*



*Kräuterschaumsuppe* 10,60

**mit Croûtons und Hähnchenocke**

*Herbal Foam Soup with croutons and chicken dumplings*

## Salat

*Knackige Blattsalate* 12,90

**mit Kräuterdressing, Grana Padano**

**Kirschtomaten, Gurken, Kernen und Radieschen**

**mit Garnelen +13,50**

**mit Hähnchenbrust +8,90**

**mit Ziegenkäse +5,90**

Mixed Salad with an herb dressing, grana padano, cherry tomatoes, cucumbers, radishes and mixed seeds

add shrimp +13,50 / add chicken breast +8,90 / add goat cheese +5,90





## Pasta

*Spaghetti* 14,80

**Aglio, Olio et Peperoncini**

Spaghetti with aglio, olio e peperoncini



*Penne all'arrabbiata* 16,80

**mit frischen Tomaten, Schalotten  
Knoblauch und Chili**

Penne all' Arrabbiata in a fresh tomato, garlic and chili sauce and shallots



*Tagliatelle Caprese* 18,90

**mit Scamorza, Spinatpesto und Kirschtomaten**

Tagliatelle Caprese with scamorza, spinach pesto, and cherry tomatoes

*Spaghetti Gamba* 25,90

**mit Pesto aus getrockneten Tomaten  
und sautierten Riesengarnelen**

Spaghetti with Sautéed Shrimp tossed in a sun dried tomato pesto



## Vegane & Vegetarische Hauptgänge

*Gemüsespaghetti* 17,40

**mit Olivenöl, Kräutern, Knoblauch  
Kichererbsen und Avocado**

Vegetable Noodles with olive oil, herbs, garlic, chickpeas and avocado



*Gemüsecurry* 17,90

**mit Gemüsestreifen, Kichererbsen und Reis  
mit Garnelen +13,50  
mit Hähnchenbrust +8,90**

Curry with fine julienned vegetables, chickpeas and rice

add shrimp 13,50 / add chicken 8,90



*Trüffelrisotto* 21,90

**mit sautierten Pilzen und Kräutern**

Black Truffle Risotto with sautéed mushrooms and herbs



*Veggie Burger* 18,90

**mit hausgemachtem Quinoa Pattie  
Tomaten-Basilikum Salsa, Pecorino  
Rucola, roten Zwiebeln, Ofenkartoffeln und Sour Cream**

Veggie Burger with a tomato basil salsa, arugula, pecorino, red onions, roasted new potatoes and sour cream



## Fleisch vom Grill

*SEESPITZ Burger vom Rind 22,90*

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

*Beef Burger with a tomato basil salsa, arugula, pecorino, red onions, roasted new potatoes and sour cream*

*Gebratene Maishähnchenbrust 29,60*

**mit Kirschtomaten, Lauch und Trüffelgnocchi**

*Sautéed Corn Fed Chicken with cherry tomatoes, leeks and truffle gnocchi*

*Paillards vom Rind 37,90*

**mit Ofengemüse, Kräuterbutter und Kartoffeln**

*Beef paillards with roasted vegetables, herb butter, and potatoes*

## Fisch vom Grill

*Gambas Saganaki 28,90*

**Gebratene Riesengarnelen in Tomaten-Ouzo-Sugo  
mit Feta gratiniert**

*Shrimp Saganaki - Sautéed shrimp in a tomato ouzo suzo sauce with gratinated feta*

*Gebratenes Filet vom Seesaibling 31,90*

**mit Fregola Sarda, Ratatouille und Kirschtomaten**

*Arctic Char with fregola sarda, ratatouille and cherry tomatoes*

*Gebratenes Zanderfilet 29,90*

**mit buntem Gemüse und Bandnudeln**

*Pike Perch with colorful vegetables and tagliatelle*





## Dessert

*Limetten Mascarpone Crème* 11,70

**mit Basilikum Granité und Mandel-Aprikosen Kuchlein**

Lime Mascarpone Cream with basil granite and a petit almond cake



*Crème Brûlée* 11,80

**mit marinierten Beeren und Karamelleis**

*Crème brûlée with marinated berries and caramel ice cream*

*Tartufo Cioccolato* 8,50

**Zartschmelzender Kern aus Vanilleeis umhüllt von cremigem Cacao**

*Delicately melting vanilla ice cream center covered in creamy cocoa*

*Affogato al caffè* 4,90

**Espresso mit Vanilleeis**

*Espresso with vanilla ice cream*



*Affogato Borghetti* 4,90

**Espressolikör mit Vanilleeis**

*Espresso liqueur with vanilla ice cream*



### **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	3,60
Adelholzener Naturell	0,25	3,60
Adelholzener Classic	0,75	6,60
Adelholzener Naturell	0,75	6,60

**Wolfra Säfte und Nektare**



Apfel naturtrüb, Schwarze Johannisbeere, Rhabarber, Orange, Maracuja, Mango, Grapefruit, Birne	0,20 0,40	3,00 5,00
Saftschorlen	0,20 0,40	2,80 4,70

**Hausgemachte Erfrischer**

Hausgemachte Zitronenlimonade	0,50	5,60
Hausgemachte Ingwer Limonade	0,50	5,60
Hausgemachter Zitroneneistee	0,50	5,60

**Soft Drinks**

Coca-Cola <sup>1,12</sup>	0,20	3,70
Coca-Cola light <sup>1,12, 14</sup>	0,20	3,70
Coca-Cola Zero <sup>1,12, 14</sup>	0,20	3,70
Paulaner Valencia Zitronenlimonade <sup>1</sup>	0,20	3,70
Paulaner Limo Orange <sup>1, 4</sup>	0,33	4,30
Paulaner Spezi <sup>1, 4, 12</sup>	0,33	4,30
Fever Tree Ginger Ale <sup>1</sup>	0,20	3,70
Fever Tree Tonic Water <sup>13</sup>	0,20	3,70
Fever Tree Ginger Beer <sup>14</sup>	0,20	3,70
Red Bull <sup>1,12,15</sup>	0,20	4,90



## Bier

Hacker Pschorr Hell	0,30	3,10
	0,50	4,70
Hacker Pschorr Dunkel	0,50	4,70
Hacker Pschorr Alkoholfrei	0,50	4,70
Hopf Helle Weiße	0,10	1,30
	0,30	3,30
	0,50	4,90
Hopf Leichte Weiße	0,50	4,90
Hopf Alkoholfreie Weiße	0,50	4,90
Fürstenberg Pils	0,33	4,30
Hacker Radler	0,30	3,10
	0,50	4,70
Hopf Russ	0,30	3,30
	0,50	4,90







## Heißgetränke von Allegretto

Tasse Kaffee <sup>12</sup>	3,80
Espresso <sup>12</sup>	3,10
Espresso Macchiato <sup>12</sup>	3,40
Espresso Doppio <sup>12</sup>	4,10
Cappuccino <sup>12</sup>	4,40
Latte Macchiato <sup>12</sup>	4,40
Tasse Kaffee koffeinfrei	3,80
Haferl Heiße Schokolade	4,50
Goldene Milch	4,60
Sojadrink mit Kurkuma, Ingwer & Pfeffer	

Auf Wunsch servieren wir Ihnen alle Heißgetränke mit  
laktosefreier Milch, Hafer- oder Sojadrink

## Bio Tee von Keo

Haferl Tee	4,00
Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee, Pfefferminze, Kamille, Kräutertee mit Ingwer, Früchtetee Waldbeere	

*Allegretto*

KEO



## Aperitif

Geldermann Carte Blanche Sekt		0,10	5,90
See Spritz	Frischer Grapefruit Spritz	0,20	8,50
Sarti Spritz	Sizilianischer Blutorangen Spritz	0,20	8,50
Ingwer Spritz	Prosecco, Ingwer, Soda	0,20	8,50
Passion Spritz	Prosecco, Maracuja-Minz Fruchtreduktion	0,20	8,50
Hugo	Prosecco, Holunder & Minze	0,20	8,50
Aperol Spritz <sup>1,13</sup>	Prosecco, Aperol & Soda	0,20	8,50
Lillet Wild Berry <sup>13</sup>	Schweppes, Beeren & Lillet	0,20	8,50
Prosecco Limoncello		0,10	6,90
Americano <sup>1</sup>		0,20	7,90
Campari, Carpano Classic Rosso, Soda			
Campari Soda <sup>1</sup>		0,20	6,40

## Alkoholfrei

Virgin Hugo	Soda, Holunder & Minze	0,20	6,00
Virgin Passion	Maracuja-Minz Fruchtreduktion, Soda	0,20	6,00
San Bitter Soda <sup>1</sup>		0,20	6,00
Crodino Soda <sup>1</sup>		0,20	6,00

## Vermouth

Punt E Mes	16% vol	5cl	3,90
Carpano Classic Rosso	16% vol	5cl	3,90
Carpano Bianco	14,9% vol	5cl	3,90
Carpano Extra Dry	18% vol	5cl	3,90

## Sherry

Sandeman Medium Sweet Sherry	15% vol	5cl	3,90
Sandeman Fino Sherry	15% vol	5cl	3,90

## Bitter

Aperol Bitter <sup>1,13</sup>	15% vol	5cl	3,90
Campari Bitter <sup>1</sup>	25% vol	5cl	3,90
Carpano Bitter <sup>1,13</sup>	25% vol	5cl	3,90



## Offener Wein

Weinschorle	0,20	4,80
-------------	------	------

## Weißwein

Trashumante Blanco	0,10	3,20
2023 Principe di Viana, Navarra, Spanien	0,20	6,30

Lugana D.O.C.	0,10	3,80
2024 Donini, Venetien, Italien	0,20	7,50

## Roséwein

Bardolino Chiaretto D.O.P.	0,10	3,40
2024 Folonari, Venezien, Italien	0,20	6,70

## Rotwein

Shiraz „The Stump“	0,10	3,20
2022 Darling Cellars, Western Cape, Südafrika	0,20	6,30

Primitivo di Puglia I.G.P.	0,10	3,60
2021 Cantina Levorato, Apulien, Italien	0,20	7,10

Montepulciano d`Abruzzo D.O.C.	0,10	3,40
2021 Umani Ronchi, Abruzzen, Italien	0,20	6,70



## Schaumwein

Geldermann Carte Blanche Sekt	12%	0,75	34,50
Schloss Biebrich Sekt <i>Alkoholfrei</i>	0%	0,75	17,50
Piper-Heidsieck Champagner Brut	12%	0,75	105,00
Piper-Heidsieck Rosé Sauvage	12%	0,75	119,00
Taittinger Champagner Brut	12%	0,75	99,00
Taittinger Rosé	12,5%	0,75	109,00



MAISON FONDÉE EN 1785

**PIPER-HEIDSIECK**

CHAMPAGNE

## Roséwein

Saigner Rosé 2023 Lergenmüller, Pfalz, Deutschland	12,5%	0,75	23,90
Jungspund <i>Alkoholfrei</i> Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg, Deutschland	0%	0,75	17,50
Sainte Victoire A.O.C. 2023 Domaine Houchart, Côtes de Provençes, Frankreich	13,5%	0,75	28,50
Pipoli Rosato 2023 Vigneti del Vulture, Basilicata, Italien	13%	0,75	24,50
Rosa dei Frati D.O.P. 2023 Cà dei Frati, Lombardei, Italien	12,5%	0,75	39,50

Jahrgangsänderung vorbehalten



## Weißwein

Silvaner QbA 2023 Bürgerspital Würzburg, Franken, Deutschland	11,5%	0,75	25,50
Rheingau Riesling 2023 Robert Weil, Rheingau, Deutschland	12%	0,75	39,50
Sauvignon Blanc 2023 Thorsten Krieger, Pfalz, Deutschland	13,5%	0,75	21,50
Grohsartig Weißburgunder & Chardonnay 2023 Weingut Groh, Rheinhessen, Deutschland	12%	0,75	27,50
Sauvignon Blanc „Terrorist“ 2023 Weingut Emil Bauer, Pfalz, Deutschland	12%	0,75	24,50
Chardonnay 2023 Kroiss, Burgenland, Österreich	13%	0,75	23,50
Grüner Veltliner Stein 2023 Jurtschitsch, Kamptal, Österreich	12,5%	0,75	35,50
Pinot Grigio Collio 2022 Conti Formentini, Friaul, Italien	13%	0,75	25,50
Gavi di Gavi 2022 Marchesi di Barolo, Piemont, Italien	12,5%	0,75	32,90
Bianco di Custoza 2023 Cavalchina, Venetien, Italien	12,5%	0,75	26,50
Lugana D.O.C. 2023 Tognazzi, Venetien, Italien	13%	0,75	30,90
Chablis 1er Cru 2023 Louis Latour, Burgund, Frankreich	13%	0,75	53,50
Trashumante Blanco 2023 Principe di Viana, Navarra, Spanien	12%	0,75	19,50
Sauvignon Blanc 2023 Cloudy Bay, Marlborough, Neuseeland	13%	0,75	69,00

## Rotwein



Dornfelder 2018 Lergenmüller, Pfalz, Deutschland	13%	0,75	25,50
Carnuntum Cuvée 2023 Markowitsch, Carnuntum, Österreich	13%	0,75	31,50
Cuvée Haideboden 2018 Umathum, Neusiedlersee, Österreich	13%	0,75	69,50
Blaufränkisch Seewinkelhof 2022 Salzl, Burgenland, Österreich	13%	0,75	32,50
Merlot Riserva D.O.P 2022 Cantina di Bertolo, Friaul, Italien	12,5%	0,75	24,50
Primitivo di Puglia I.G.T. 2023 Fantini, Apulien, Italien	14%	0,75	27,50
Piluna Primitivo del Salento I.G.P. 2022 Castello Monaci, Venetien, Italien	14%	0,75	27,50
Cabernet Sauvignon D.O.C. 2022 Mandrarossa, Sizilien, Italien	13,5%	0,75	22,50
Rosso Toscana - Poggio delle Faine 2018 Cantine Francesco Minini, Toskana, Italien	13,5%	0,75	34,50
Chianti Nipozzano 2021 Frescobaldi, Toskana, Italien	13%	0,75	32,50
Amarone della Valpolicella 2018 Lenotti, Venetien Italien	15,5%	0,75	89,00
Rioja Gran Reserva 2017 Baron de Ley, Rioja, Spanien	14%	0,75	59,50
"Marqués del Hueco" Tempranillo Viñas Viejas 2020 Bodegas Heras Cordón, Rioja, Spanien	14%	0,75	25,50
Fabelhaft Tinto Douro D.O.C. 2021 Nieport Vinhos, Portugal	13,5%	0,75	32,40
Shiraz „The Stump“ 2022 Darling Cellars, Western Cape, Südafrika	13,5%	0,75	19,50
Shiraz 1685 2020 Boschendal, Coastal Region, Südafrika	14%	0,75	47,50
Cabernet Sauvignon 2022 Beringer, Napa Valley, USA	13%	0,75	28,50



## 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

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

**HUMBOLDT**  
*Spirits*



## Gin

Humboldt Rye Dry 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
The Illusionist	45% vol	4cl	5,90
Monkey 47	47% vol	4cl	6,90
The Duke „Entgeistert“	0% vol	4cl	4,90

## Vodka

Vodka Stolichnaya	40% vol	4cl	4,90
Humboldt Rye Dry Guarana Vodka	40% vol	4cl	5,90

## Tequila

Clase Azul Reposado	40% vol	2cl	12,00
Jose Cuervo Reposado Blue Agave	40% vol	2cl	3,90

## Rum

Mount Gay Eclipse	40% 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
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





## Longdrinks

Gin&Tonic Humboldt Rye Dry Gin, Fever Tree Tonic Water <sup>13</sup>	9,90
Moscow Mule Humboldt Rye Dry Guarana Vodka, Ginger Beer <sup>4</sup> , Gurke	10,50
Dark&Stormy Mount Gay Eclipse, Ginger Beer <sup>4</sup> , Limette	10,50
Bourbon&Coke Maker`s Mark, Coca-Cola <sup>1,12</sup>	9,90
Cuba Libre Mount Gay Eclipse, Limette, Coca-Cola <sup>1,12</sup>	10,50

## Zigarren

**Cumpay Churchill Tubos** 14,50  
Eine ausdrucksstarke Zigarre aus Nicaragua. Nussiger Beginn, süße Zeder und etwas weißer Pfeffer. Bald sehr würzig, intensiv. Aschefall nach 30 Minuten. Im zweiten Drittel ein Reigen aus würzigen Aromen, Süße, Kardamon und Malz. Im letzten Drittel dann deutlich Holz mit Kakao.

Länge: 178 mm  
Durchmesser: 19 mm (Ringmaß 52)  
Rauchdauer: ca. 80 min.

**Belmore Connecticut Robusto Tubos** 9,50  
Ein echter Klassiker aus der Dominikanischen Republik. Nussiger Beginn mit Heu und Pfeffer. Später nach frischem Gras mit Süße. Aschefall nach 30 Minuten. Im letzten Drittel legt sie noch mal an Süße zu.

Länge: 127 mm  
Durchmesser: 20,6 mm (Ringmaß 50)  
Rauchdauer: ca. 60 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.