



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

Wochenende & Feiertage durchgehend 11:30 - 23:00 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 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 Dreierlei Gebäck mit hausgemachtem Aufstrich	6,90
Carpaccio vom Rind mit Rucola, Grana Padano, Pinienkernen und Trüffelcrème	 14,90
Jakobsmuscheln und Garnelen mit Cous Cous Salat, Granatapfelkernen und Avocadocrème	16,90
Gratinierte Ziegenkäserolle mit gebratenem Spargel und Babyleaf	 15,80
Tatar vom Rind mit Spargelsalat, Basilikum und Wachtelei	 17,20

Suppen

Mangosuppe mit Ceviche vom Lachs, Junglauch und Crosstini	 7,90
Schaumsuppe vom Bärlauch mit Croûtons und Flußkrebse	7,80
Spargelcrèmesuppe mit Bärlauchravioli und karamellisierten Spargeltranchen	7,60



Salat

Knackige Blattsalate

mit Kräuterdressing, Grana Padano
Kirschtomaten, Gurken, Kernen und Radieschen

mit Garnelen +9,50

mit Hähnchenbrust +5,90

mit Ziegenkäse +3,40



9,60

Caesar Salad

mit Thunfisch, Kirschtomaten
Croûtons und Parmesandressing

16,90

Pasta

Spaghetti

Aglio, Olio et Peperoncini



10,80

Penne all`arrabbiata

Frische Tomaten, Schalotten, Knoblauch, Chili



13,80

Tagliatelle

mit Spargel, Bärlauchpesto und Ziegenkäse

15,90

Spaghetti Gamba

mit Pesto aus getrockneten Tomaten
und sautierten Riesengarnelen



20,90



Vegetarische Hauptgänge

Gemüespaghetti

mit Olivenöl, Kräutern, Knoblauch
Kichererbsen und Avocado



Gemüsecurry

mit Gemüsestreifen, Kichererbsen und Reis
mit Garnelen +9,50
mit Hähnchenbrust +5,90



Trüffelrisotto

mit sautierten Pilzen und Kräutern



Portion deutscher Spargel

mit neuen Kartoffeln
und wahlweise Nussbutter oder Hollandaise
mit Schinken +6,40
mit Garnelen +9,50
mit Rinderlende +16,90



SEESPITZ



Fleisch vom Grill

- SEESPITZ Burger vom Rind** 16,80
mit Tomaten-Basilikum-Salsa, Rucola, Tomate, Pecorino rote Zwiebeln, Ofenkartoffeln und Sour Cream
- Gebratene Maishähnchenbrust** 21,40
mit Kirschtomaten, Lauch und Trüffelgnocci
- Zweierlei vom Kalb** 27,90
mit Gemüsebandnudeln und Bärlauchschaum
- Medaillons vom Iberico Schweinefilet** 26,90
mit Bärlauchrisone und Paprikagemüse
- Dry Aged Rinderlende** 28,90
mit Frühlingsgemüse und Zartweizenrisotto
- Rosa gebratenes Rinderfilet**  33,90
mit Speckbohnen, Ofenkartoffel, Sour Cream und Chimichurri

Fisch vom Grill

- Gambas Saganaki**  20,90
Gebratene Riesengarnelen in Tomaten-Ouzo-Sugo mit Feta gratiniert
- Gebratenes Filet vom Seesaibling** 23,90
mit Fregola Sarda, Ratatouille und Pecorino
- Gebratenes Zanderfilet** 22,90
mit Spargel-Tomaten Gemüse und Bärlauch Gnocci



Dessert

Limetten Mascarpone Crème

mit Basilikum Granité und Mandel-Aprikosen Küchlein



7,80

Crème Brûlée

mit Erdbeer-Rhabarber Ragout und Karamelleis



7,90

Tiramisu vom Eierlikör

mit marinierten Beeren und Tonkabohnenparfait

7,90

Tartufo Cioccolato

7,50

Affogato al caffè - Espresso mit Vanilleeis



4,20

Affogato Borghetti - Espressolikör mit Vanilleeis



4,20

Riesling & Gewürztraminer

2020 Edelberg, Nahe, Deutschland

0,10

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	3,30
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	0,20	2,90
	0,40	4,80
Saftschorlen	0,20	2,50
	0,40	4,40

Soft Drinks

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



Hausgemachte Erfrischer

Hausgemachte Zitronenlimonade	0,50	5,50
Hausgemachte Ingwerlimonade	0,50	5,50
Hausgemachte Maracuja-Minz Limonade	0,50	5,50
Hausgemachter Zitroneneistee	0,50	5,50



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 ¹²	3,50
Espresso ¹²	2,90
Espresso Macchiato ¹²	3,00
Espresso Doppio ¹²	3,80
Cappuccino ¹²	3,90
Latte Macchiato ¹²	3,90
Tasse Kaffee koffeinfrei	3,50
Haferl Heiße Schokolade von <u>Lindt</u> 	4,10
Goldene Milch Sojadrink mit Kurkuma, Ingwer & Pfeffer	4,50
Auf Wunsch servieren wir Ihnen alle Heißgetränke mit laktosefreier Milch 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		0,10	5,60
<i>Seespritz</i>	Frischer Grapefruit Spritz	0,20	7,90
Ingwer Spritz	Prosecco, Ingwer & Soda	0,20	7,90
Passion Spritz	Prosecco, Maracuja, Minze	0,20	7,90
Hugo	Prosecco, Holunder & Minze	0,20	7,90
Veneto ^{1,13}	Prosecco & Aperol	0,20	7,90
Lillet Wild Berry ¹³	Schweppes, Beeren & 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

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

Les Parcelles Cuvée Blanc	0,10	3,30
2020 Mouton Cadet, Baron de Rothschild	0,20	6,50
Bordeaux, Frankreich		

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

Mouton Cadet Rosé	0,10	3,90
2021 Baron de Rothschild, Bordeaux, Frankreich	0,20	7,60

Rotwein

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

Valpollicella Superiore	0,10	3,30
2017 Zenato, Venetien, Italien	0,20	6,50

Bardolino Rosso D.O.C.	0,10	3,50
2017 Zenato, Venetien, Italien	0,20	6,90

Chianti D.O.C.G.	0,10	3,90
2020 Giulio Straccali, Toskana, Italien	0,20	7,50



Schaumwein

Geldermann Carte Blanche	12%	0,75	34,50
R de Ruinart Champagner Brut	12%	0,75	99,00
Ruinart Rosé	12,5%	0,75	109,00
Taittinger Rosé	12%	0,75	89,00
Moët Ice	12%	0,75	109,00

Roséwein

Santa Christina Rosato I.G.T. 2020 Antinori, Toskana, Italien	11,5%	0,75	26,50
Mouton Cadet Rosé 2021 Baron de Rothschild, Bordeaux, Frankreich	12%	0,75	29,50
Rosa dei Frati D.O.P. 2020 Cà dei Frati, Lombardei, Italien	12,5%	0,75	38,50

Weißwein



Grillo D.O.C. 2021 Mandrarossa, Sizilien, Italien	13%	0,75	19,50
Chardonnay 2020 Kroiss, Burgenland, Österreich	13%	0,75	22,50
Les Parcelles Cuvée Blanc 2020 Mouton Cadet, Bordeaux, Frankreich	12,5%	0,75	22,50
„Dardell“ - Garnatxa Blanca & Viognier 2020 Celler Coma d`en Bonet, Catalunya, Spanien	13,5%	0,75	23,00
Silvaner QbA 2021 Bürgerspital Würzburg, Franken, Deutschland	11,5%	0,75	24,50
Pinot Grigio Collio 2020 Conti Formentini, Friaul, Italien	13%	0,75	24,50
Gavi di Gavi 2021 Il Rocchin, Piemont, Italien	12,5%	0,75	25,50
Bianco di Custoza 2020 Cavalchina, Venetien, Italien	12,5%	0,75	25,50
Grohsartig Weißburgunder & Chardonnay 2021 Weingut Groh, Rheinhessen, Deutschland	12%	0,75	26,50
Lugana D.O.C. 2021 Tognazzi, Venetien, Italien	13%	0,75	28,50
Grüner Veltliner Stein 2020 Jurtschitsch, Kamptal, Österreich	12,5%	0,75	34,50
Rheingau Riesling 2020 Robert Weil, Rheingau, Deutschland	12%	0,75	38,50
Chablis 1er Cru 2019 Louis Latour, Burgund, Frankreich	13%	0,75	51,50
Sauvignon Blanc 2020 Cloudy Bay, Marlborough, Neuseeland	13%	0,75	64,00



Rotwein

Cabernet Sauvignon D.O.C. 2020 Mandrarossa, Sizilien, Italien	13,5%	0,75	19,50
Valpolicella Superiore 2017 Zenato, Venetien, Italien	13,5%	0,75	22,50
Merlot Riserva D.O.P 2018 Cantina di Bertolo, Friaul, Italien	12,5%	0,75	23,50
Bardolino Rosso D.O.C. 2017 Zenato, Venetien, Italien	12,5%	0,75	25,50
Piluna Primitivo del Salento I.G.P. 2020 Castello Monaci, Venetien, Italien	14%	0,75	26,50
Chianti Nipozzano 2014 Frescobaldi, Toskana, Italien	13%	0,75	31,50
Pinot Noir „Gipskeuper“ 2016 Schnaitmann, Württemberg, Deutschland	12,5%	0,75	39,50
Shiraz 1685 2019 Boschendal, Coastal Region, Südafrika	14%	0,75	46,50
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
Barolo D.O.C.G. 2015 Batasiolo, Piemont, Italien	14%	0,75	66,50
Cuvée Haideboden 2017 Umathum, Neusiedlersee, Österreich	13%	0,75	69,50
Amarone della Valpolicella 2015 Lenotti, Venetien Italien	15,5%	0,75	75,00

Jahrgangsänderung vorbehalten



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
Metaxa *****	40% 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
Oban 14y Highland Single Malt Scotch	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

Martin Miller England-Iceland Gin	40% vol	4cl	5,90
Josef Bavarian Blue Gin	42% vol	4cl	5,90
Malfy Gin	41% vol	4cl	6,90
Gin Mare Mediterranean Gin	43% vol	4cl	6,90
Seaside Edinburgh Gin	43% vol	4cl	6,90
Gin Sul Hamburg	43%vol	4cl	6,90
The Illusionist Dry Gin	45% vol	4cl	6,90
Bombay Bramble Gin	37,5% vol	4cl	6,90

Vodka

Stolichnaya 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
Flor de Cana 4y Extra Seco	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
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
Lantenhammer Schoko Haselnuss Liqueur	20% vol	2cl	3,90



Longdrinks

Havana Club Verde & Tonic	9,90
Gin&Tonic Gin Mare, Fever Tree Tonic Water ¹³	9,90
Bombay Bramble Bombay Bramble, Zitrone, Rohrzuckersirup	9,90
Moscow Mule Stoli, 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

Flor de Selva Churchill Tube 14,50
Eine ausdrucksstarke Zigarre aus Honduras. Mild bis mittelkräftig aber mit reichlich Aromatik gesegnet gehört sie zu den abwechslungsreichsten Zigarren

Länge: 175 mm
Durchmesser: 19 mm (Ringmaß 48)
Rauchdauer: ca. 65 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.