



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 Dippers 8,50

Dreierlei Gebäck mit hausgemachtem Aufstrich

Seespitz Dippers - three small bread rolls with artisan dips

Carpaccio vom Rind 17,60

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

Gratinierte Ziegenkäserolle 18,70

mit Trüffelhonig, Quitte, Balsamico und Salatbukett

Gratinated Goat Cheese with truffled honey, quinces, balsamico and salad bouquet



Sautierte Kalbsleber 18,90

mit Quinoa-Linsen Salat, Äpfeln, Babyleaf und Röstzwiebeln

Sautéed Veal Liver with a quinoa lentil salad, apples, baby leaf and roasted onions



Tatar vom Thunfisch 19,90

mit Kräutermuffin, Mangochutney und Babyleaf

Tuna tartar with an herb muffin, mango chutney and baby leaf

Suppen

Mangosuppe 10,20

mit Ceviche vom Lachs, Junglauch und Crosstini

Mango Soup with salmon ceviche, spring onion and a crosstini



Spinatrémesuppe 10,60

mit Fischnockerl und Croûtons

Creamy Spinach soup with a fish dumpling and croutons



Salat

Knackige Blattsalate 12,90

mit Kräuterdressing, Grana Padano

Kirschtomaten, Gurken, Kernen und Radieschen

mit Garnelen 11,90

mit Hähnchenbrust 8,90

mit Ziegenkäse 4,90

Mixed Salad with an herb dressing, grana padano, cherry tomatoes, cucumbers, radishes and mixed seeds
add shrimp 11,63 / add chicken breast 8,75 / add goat cheese 4,98



Pasta

Spaghetti 14,20

Aglione, Olio et Peperoncini

Spaghetti with aglio, olio e peperoncini



Penne all'arrabbiata 16,40

mit frischen Tomaten, Schalotten

Knoblauch und Chili

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



Tagliatelle „Caprese“ 19,50

mit Scamorza, Rucolapesto und Kirschtomaten

Tagliatelle ‚Caprese‘ with scamorza, arugula 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





Vegetarische Hauptgänge

Gemüsespaghetti 16,90

mit Olivenöl, Kräutern, Knoblauch
Kichererbsen und Avocado

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



Gemüsecurry 16,90

mit Gemüsestreifen, Kichererbsen und Reis
mit Garnelen 11,90
mit Hähnchenbrust 8,90

Curry with fine julienned vegetables, chickpeas and rice

add shrimp 11,63 / add chicken 8,75



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



SEESPIITZ



Fleisch vom Grill

SEESPITZ Burger vom Rind 22,40

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 28,90

mit Kirschtomaten, Lauch und Trüffelgnocci

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

Kalbsbackerl in Balsamicojus 27,90

mit buntem Gemüse und Kartoffel-Sellerie Püree

Veal Cheek in a Balsamico Jus with vegetable medley and potato celery purée



Tagliata vom Lamm 37,50

mit Speckbohnen und Kräuterkartoffeln

Lamb Tagliata with bacon and string beans and herb potatoes



Rosa gebrätene Rinderlendensteak 35,90

mit Ofengemüse, Kräuterbutter und Tagliatelle

Beef Loin Steak with roasted vegetables, herb butter and tagliatelle

Rinderfilet „Surf `n` Turf“ 45,90

mit Garnelen, Speckbohnen, Ofenkartoffeln und Kräuterbutter

Beef Tenderloin Surf and Turf with shrimp, bacon and string beans, roasted potatoes and herb butter



Fisch vom Grill

Gambas Saganaki 27,60

Gebratene Riesengarnelen in Tomaten-Ouzo-Sugo mit Feta gratiniert

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



Gebrätene Filet vom Seesaibling 31,90

mit Fregola Sarda, Ratatouille und Kirschtomaten

Arctic Char with fregola sarda, ratatouille and cherry tomatoes

Gebrätene Zanderfilet 29,80

mit Prosecco-Schinken Kraut und Kräuterkartoffeln

Pike Perch with a creamy Prosecco infused ham sauerkraut and herb potatoes



Gebrätene Filet vom Butterfisch 30,90

mit Ofengemüse und Tagliatelle

Butter Mackerel with roasted vegetables and tagliatelle



Dessert

Limetten Mascarpone Crème 10,70

mit Basilikum Granité und Mandel-Aprikosen Küchlein

Lime Mascarpone Cream with basil granite and a petit almond cake



Crème Brûlée 11,20

mit Orangen-Birnen Ragout und Karamelleis

Crème Brûlée with an orange pear ragout and caramel ice cream



Tiramisu 11,20

mit marinierten Beeren und Vanilla-Frappé Parfait

Tiramisu with marinated berries and vanilla frappe parfait

Topfenmousse 10,70

mit Duett von der Mango

Farmers Cheese Mousse with a mango duett



Tartufo Cioccolato 8,50

Abfogato al caffè - Espresso mit Vanilleeis 4,90



Abfogato Borghetti - Espressolikör mit Vanilleeis 4,90



Spätlese

0,10

3,80

2022 Weingut Hans Tschida, Burgenland, Österreich

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	3,50
Adelholzener Naturell	0,25	3,50
Adelholzener Classic	0,75	6,50
Adelholzener Naturell	0,75	6,50

Wolfra Säfte und Nektare



Apfel naturtrüb, Schwarze Johannisbeere, Rhabarber, Orange, Maracuja, Mango, Grapefruit	0,20	2,90
	0,40	4,90
Saftschorlen	0,20	2,70
	0,40	4,60

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	3,60
Coca-Cola light ^{1,12, 14}	0,20	3,60
Coca-Cola Zero ^{1,12, 14}	0,20	3,60
Fanta ^{1, 4}	0,20	3,60
Paulaner Valencia Zitronenlimonade ¹	0,20	3,60
Paulaner Spezi ^{1, 4, 12}	0,33	4,20
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	3,00
	0,50	4,60
Hacker Pschorr Dunkel	0,50	4,60
Hacker Pschorr Alkoholfrei	0,50	4,60
Hopf Helle Weiße	0,10	1,20
	0,30	3,20
	0,50	4,80
Hopf Dunkle Weiße	0,50	4,80
Hopf Leichte Weiße	0,50	4,80
Hopf Alkoholfreie Weiße	0,50	4,80
Fürstenberg Pils	0,33	3,90
Hacker Radler	0,30	3,00
	0,50	4,60
Hopf Russ	0,30	3,20
	0,50	4,80





Heißgetränke von Allegretto

Tasse Kaffee ¹²	3,70
Espresso ¹²	3,00
Espresso Macchiato ¹²	3,30
Espresso Doppio ¹²	4,00
Cappuccino ¹²	4,30
Latte Macchiato ¹²	4,30
Tasse Kaffee koffeinfrei	3,70
Haferl Heiße Schokolade	4,40
Goldene Milch Sojadrink mit Kurkuma, Ingwer & Pfeffer	4,60
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	5,80
Lillet White Peach ¹³	Schweppes Peach & Lillet	0,20	8,40
See Spritz	Frischer Grapefruit Spritz	0,20	8,40
Sarti Spritz	Sizilianischer Blutorangen Spritz	0,20	8,40
Ingwer Spritz	Prosecco, Ingwer, Soda	0,20	8,40
Passion Spritz	Prosecco, Maracuja-Minz Fruchtreduktion	0,20	8,40
Hugo	Prosecco, Holunder & Minze	0,20	8,40
Aperol Spritz ^{1,13}	Prosecco, Aperol & Soda	0,20	8,40
Lillet Wild Berry ¹³	Schweppes, Beeren & Lillet	0,20	8,40
Prosecco Limoncello		0,10	6,90
Americano ¹		0,20	7,90
Campari, Carpano Classic Rosso, Soda			
Campari Soda ¹		0,20	6,40

Alkoholfrei

Virgin Hugo	Soda, Holunder & Minze	0,20	5,90
Virgin Passion	Maracuja-Minz Fruchtreduktion, Soda	0,20	5,90
San Bitter Soda ¹		0,20	5,90
Crodino Soda ¹		0,20	5,90

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 ^{1,13}	15% vol	5cl	3,90
Campari Bitter ¹	25% vol	5cl	3,90



Offener Wein

Weinschorle	0,20	4,70
-------------	------	------

Weißwein

Sandstein Grauburgunder	0,10	3,20
2022 Weingut Seyffer, Baden, Deutschland	0,20	6,30

Lugana D.O.C.	0,10	3,80
2022 Donini, Venetien, Italien	0,20	7,50

Colbaraca Soave Classico Superiore D.O.C.G.	0,10	6,20
2021 Masi, Venetien, Italien	0,20	12,30

Roséwein

Bardolino Chiaretto D.O.P.	0,10	3,30
2021 Folonari, Venezien, Italien	0,20	6,50

Rotwein

Herzblut Lemberger	0,10	3,20
2021 Weingut Seyffer, Baden, Deutschland	0,20	6,30

Primitivo di Puglia I.G.P.	0,10	3,50
2021 Cantina Levorato, Apulien, Italien	0,20	6,90

Fresco di Masi Verona I.G.T.	0,10	5,00
2021 Masi, Venetien, Italien	0,20	9,80



Costasera Amarone Classico D.O.C.G.	0,10	17,90
2018 Masi, Venetien, Italien		



Schaumwein

Geldermann Carte Blanche Sekt	12%	0,75	34,50
Schloss Biebrich Sekt <i>Alkoholfrei</i>	0%	0,75	17,50
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	23,90
Jungspund <i>Alkoholfrei</i> Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg, Deutschland	0%	0,75	17,50
„Saveurs du Temps“ Costières de Nîmes Rosé 2022 Vignerons Propriétés Associés, Rhône, Frankreich	13%	0,75	22,90
Sainte Victoire A.O.C. 2022 Domaine Houchart, Côtes de Provençes, Frankreich	13,5%	0,75	28,50
Rosa dei Frati D.O.P. 2021 Cà dei Frati, Lombardei, Italien	12,5%	0,75	39,50



Weißwein

Silvaner QbA 2022 Bürgerspital Würzburg, Franken, Deutschland	11,5%	0,75	25,50
Rheingau Riesling 2021 Robert Weil, Rheingau, Deutschland	12%	0,75	39,50
Sandstein Grauburgunder 2022 Weingut Seyffer, Württemberg, Deutschland	13,5%	0,75	19,50
Grohsartig Weißburgunder & Chardonnay 2021 Weingut Groh, Rheinhessen, Deutschland	12%	0,75	27,50
Chardonnay 2022 Kroiss, Burgenland, Österreich	13%	0,75	23,50
Grüner Veltliner Stein 2021 Jurtschitsch, Kamptal, Österreich	12,5%	0,75	35,50
Grillo D.O.C. 2022 Mandrarossa, Sizilien, Italien	13%	0,75	22,50
"Del Cerro" Verdicchio di Matelica 2022 Cantine Belisario, Marken, Italien	13%	0,75	22,90
Pinot Grigio Collio 2021 Conti Formentini, Friaul, Italien	13%	0,75	25,50
Gavi di Gavi 2021 Marchesi di Barolo, Piemont, Italien	12,5%	0,75	32,90
Colbaraca Soave Classico Superiore D.O.C.G. 2022 Masi, Venetien, Italien	13%	0,75	46,50
Bianco di Custoza 2021 Cavalchina, Venetien, Italien	12,5%	0,75	26,50
Lugana D.O.C. 2022 Tognazzi, Venetien, Italien	13%	0,75	30,90
Chablis 1er Cru 2022 Louis Latour, Burgund, Frankreich	13%	0,75	53,50
Sauvignon Blanc 2021 Cloudy Bay, Marlborough, Neuseeland	13%	0,75	69,00

Rotwein



Dornfelder 2018 Lergenmüller, Pfalz, Deutschland	13%	0,75	25,50
Herzblut Lemberger 2021 Weingut Seyffer, Württemberg, Deutschland	13,5%	0,75	19,50
Carnuntum Cuvée 2021 Markowitsch, Carnuntum, Österreich	13%	0,75	31,50
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	24,50
Piluna Primitivo del Salento I.G.P. 2022 Castello Monaci, Venetien, Italien	14%	0,75	27,50
Cabernet Sauvignon D.O.C. 2021 Mandrarossa, Sizilien, Italien	13,5%	0,75	22,50
Fresco di Masi Verona I.G.T. 2021 Masi, Venetien, Italien	11,5%	0,75	37,90
Chianti Nipozzano 2019 Frescobaldi, Toskana, Italien	13%	0,75	32,50
Barolo D.O.C.G. 2018 Batasiolo, Piemont, Italien	14%	0,75	68,50
Amarone della Valpolicella 2017 Lenotti, Venetien Italien	15,5%	0,75	89,00
Costasera Amarone Classico D.O.C.G. 2018 Masi, Venetien Italien	15%	0,75	119,00
Rioja Gran Reserva 2016 Baron de Ley, Rioja, Spanien	14%	0,75	59,50
"Marqués del Hueco" Tempranillo Viñas Viejas 2020 Bodegas Heras Cerdón, Rioja, Spanien	14%	0,75	25,50
Fabelhaft Tinto Douro D.O.C. 2020 Nieport Vinhos, Portugal	13,5%	0,75	32,40
Shiraz 1685 2019 Boschendal, Coastal Region, Südafrika	14%	0,75	47,50
Cabernet Sauvignon 2020 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

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
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.