



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



**Review
us on
Tripadvisor**



**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 Kumquats und Salatbukett

Sautierte Rinderleber 16,90

mit Apfelragout, Kartoffelcrème und Babyleaf



Sashimi vom Thunfisch 17,80

mit Glasnudelsalat und Wasabischaum



Suppen

Mangosuppe 8,90

mit Ceviche vom Lachs, Junglauch
und Crosstini



Kräuterschaumsuppe 9,20

mit Zweierlei vom Stubenküken





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



Pasta

Spaghetti 12,80

Aglio, Olio et Peperoncini



Penne all`arrabbiata 14,80

Frische Tomaten, Schalotten, Knoblauch, Chili



Tagliatelle 16,90

mit Spargel, Rucolapesto und Kirschtomaten



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



Veggie Burger 16,80

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



SEESPITZ





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

Medaillons vom Landuro Schweinefilet 27,90

mit Spargel-Tomaten Gemüse und Kräutergnocci

Tagliata vom Lamm 31,40

mit mediterranem Gemüse und Tagiatelle

Entrecôte vom Rind 33,90

mit Speckbohnen, Ofenkartoffeln und Kräuterbutter

Rosa gebratenes Rinderfilet 36,90

mit Spargel-Tomaten Gemüse und Kräutergnocci



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 mediterranem Gemüse und Tagiatelle

Gebratenes Filet vom Loup de Mer 27,90

mit Spargel-Tomaten Gemüse und Kräutergnocci



Dessert

Limetten Mascarpone Crème 9,20

mit Basilikum Granité und Mandel-Aprikosen Küchlein

Crème Brûlée 9,80

mit marinierter Mango und Karamelleis



Griesschnitte 8,60

mit Zwetschgenröster und Vanilleeis

Tartufo Cioccolato 7,50

Affogato al caffè - Espresso mit Vanilleeis 4,20



Affogato Borghetti - Espressolikör mit Vanilleeis 4,20



Spätlease

2021 Weingut Tschida, Burgenland, Österreich

0,10

4,70

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
Haferl heißer Chai Kakao von 	4,50
Goldene Milch	4,50
Sojadrink mit Kurkuma, Ingwer & Pfeffer	
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
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

Pinot Grigio Villa San Martino D.O.C.	0,10	3,30
2021 Cabert, Friaul, Italien	0,20	6,50

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
2021 Mandrarossa, Sizilien, Italien	0,20	6,30

Primitivo di Puglia I.G.P.	0,10	3,50
2020 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

Sainte Victoire A.O.C. 2021 Domaine Houchart, Côtes de Provenances, 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 2021 Bürgerspital Würzburg, Franken, Deutschland	11,5%	0,75	24,50
„Muschelkalk“ Bacchus halbtrocken 2021 Weingut Höfling, Franken, Deutschland	11%	0,75	21,90
Rheingau Riesling 2020 Robert Weil, Rheingau, Deutschland	12%	0,75	38,50
Niederhäuser Steinberg Riesling 2021 Jakob Schneider, Nahe, Deutschland	12,5%	0,75	27,50
Grohsartig Weißburgunder & Chardonnay 2021 Weingut Groh, Rheinhessen, Deutschland	12%	0,75	26,50
Chardonnay 2021 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. 2021 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. 2021 Tognazzi, Venetien, Italien	13%	0,75	28,50
Chablis 1er Cru 2020 Louis Latour, Burgund, Frankreich	13%	0,75	51,50
Sauvignon Blanc 2021 Cloudy Bay, Marlborough, Neuseeland	13%	0,75	64,00



Rotwein

Cuvée Haideboden 2017 Umathum, Neusiedlersee, Österreich	13%	0,75	69,50
Merlot Riserva D.O.P 2021 Cantina di Bertiole, Friaul, Italien	12,5%	0,75	23,50
Piluna Primitivo del Salento I.G.P. 2021 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 2019 Frescobaldi, Toskana, Italien	13%	0,75	31,50
Barolo D.O.C.G. 2017 Batasiolo, Piemont, Italien	14%	0,75	66,50
Amarone della Valpolicella 2017 Lenotti, Venetien Italien	15,5%	0,75	89,00
Rioja Gran Reserva 2015 Baron de Ley, Rioja, Spanien	14%	0,75	59,50
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
Oban 14y Single Malt Scotch Whisky	43% 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

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
Havana Club Verde	35% vol	4cl	5,90
Matusalem 15y	40% vol	4cl	6,90

Liköre

Ramazzotti	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
Ramazzotti Crema	17% vol	2cl	3,90



Longdrinks

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

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 Menue 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 da 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.