

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 - 21:15 Uhr

Restaurant Seespitz
Mühlfeld 2 I 82211 Herrsching am Ammersee I 08152 - 48 49 654
info@seespitz-ammersee.de I 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 7,60

Dreierlei Gebäck mit hausgemachtem Aufstrich

Carpaccio vom Rind 15,90

mit Rucola, Grana Padano, Pinienkernen und Trüffelcréme



Jakobsmuscheln und Garnelen 17,90

mit Cous Cous Salat, Granatapfelkernen und Avocadocréme

Spargelsalat 14,60

mit pochiertem Ei, Rohschinken und Salatbukett



Gratinierte Ziegenkäserolle 16,20

mit gebratenem Spargel und Babyleaf

Tatar vom Rind 18,90

mit Spargelsalat, Bärlauchschaum und Wachtelei

Suppen

Mangosuppe 8,90

mit Ceviche vom Lachs, Junglauch und Crosstini



Schaumsuppe von Bärlauch 9,20

mit Croûtons und Meeresfrüchten

Spargelcrémesuppe 8,90

mit Bärlauchravioli und karamellisierten Spargeltranchen



Salat

Knackige Blattsalate 10,90

mit Kräuterdressing, Grana Padano Kirschtomaten, Gurken, Kernen und Radieschen mit Garnelen 10,50 mit Hähnchenbrust 7,90 mit Ziegenkäse 4,50





Caesar Salad 13,40

mit Parmesandressing, Croûtons und Kirschtomaten mit Thunfisch Black ´n´Blue 12,50 mit Hähnchenbrust 7,90

Pasta

Spaghetti 12,80 Aglio, Olio et Peperoncini



Penne all`arrabbiata 14,80 mit frischen Tomaten, Schalotten Knoblauch und Chili



Tagliatelle 16,90 mit Spargel, Bärlauchpesto Kirschtomaten und Ziegenkäse

Spaghetti Gamba 22,90

mit Pesto aus getrockneten Tomaten und sautierten Riesengarnelen





Vegetarische Hauptgänge

Gemüsespaghetti 14,90

mit Olivenöl, Kräutern, Knoblauch Kichererbsen und Avocado



Gemüsecurry 15,20

mit Gemüsestreifen, Kichererbsen und Reis mit Garnelen 10,50 mit Hähnchenbrust 7,90







Trüffelrisotto 18,90

mit sautierten Pilzen und Kräutern



Veggie Burger 16,80

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

Portion deutscher Spargel 21,50

mit neuen Kartoffeln und wahlweise mit Nussbutter oder Sauce Hollandaise mit Garnelen 10,50 mit Rinderlende 18,90 mit gemischtem Schinken 8,40







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 Paprikagemüse, Ofenkartoffeln und Kräuterbutter



Rosa gebratener Lammrücken 31,90

mit Spargel-Tomaten Gemüse und Bärlauchgnocci

Dry Aged Rinderlende 33,90

mit Frühlingsgemüse und Zartweizenrisotto

Rosa gebratenes Rinderfilet 36,90

mit Paprikagemüse, Ofenkartoffeln und Kräuterbutter



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 Spargel-Tomaten Gemüse und Bärlauchgnocci

Gebratenes Filet vom Adlerfisch 27,90

mit Frühlingsgemüse und Zartweizenrisotto



Dessert

Limetten Mascarpone Créme 9,40

mit Basilikum Granité und Mandel-Aprikosen Küchlein

Crème Brûlée 9,80

mit Erdbeer-Rhabarber Ragout und Karamelleis



Tiramisu 9,20

mit marinierten Beeren und Bombardinoparfait

Tartufo Cioccolato 7,50

Affogato al caffè - Espresso mit Vanilleeis 4,20



Affogato Borghetti - Espressolikör mit Vanilleeis 4,20



Spätlese 0,10 4,70

2021 Weingut 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 Adelfolzener

Adelholzener Classic Adelholzener Naturell	0,25 0,25	3,40 3,40
Adelholzener Classic Adelholzener Naturell	0,75 0,75	6,40 6,40
Wolfra Säfte und Nektare		
Apfel naturtrüb, Schwarze Johannisbeere,		
Rhabarber, Orange, Maracuja, Mango, Grapefruit	0,20	2,90
Graperrate	0,40	4,90
Saftschorlen	0,20	2,60
	0,40	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 0,50	2,90 4,40
Hacker Pschorr Dunkel Hacker Pschorr Alkoholfrei	0,50 0,50	4,40 4,40
Hopf Helle Weiße	0,10 0,30 0,50	1,00 3,10 4,60
Hopf Dunkle Weiße Hopf Leichte Weiße Hopf Alkoholfreie Weiße	0,50 0,50 0,50	4,60 4,60 4,60
Paulaner Zwickl	0,40	4,00
Fürstenberg Pils	0,33	3,70
Hacker Radler	0,30 0,50	2,90 4,40
Hopf Russ	0,30 0,50	3,10 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
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	3,90
Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee, Pfefferminze, Kamille, Kräutertee mit Ingwer, Früchtetee Waldbeere	







Aperitif

Geldermann Carte	Blanche Sekt		0,10	5,60
See Spritz Sarti Spritz Ingwer Spritz Hugo Veneto 1,13 Lillet Wild Berry 13	Frischer Grapefruit Spritz Sizilianischer Blutorangen Spritz Prosecco, Ingwer, Soda Prosecco, Holunder & Minze Prosecco & Aperol Schweppes, Beeren & Lillet		0,20 0,20 0,20 0,20 0,20 0,20	7,90 7,90 7,90 7,90 7,90 7,90
Prosecco Limoncell	0		0,10	6,70
Americano ¹ Campari, Carpano (Campari Soda ¹	Classic Rosso, Sod	la	0,20	7,70 6,10
Alkoholfrei			0,20	0,10
Virgin Hugo San Bitter Soda ¹ Crodino Soda ¹			0,20 0,20 0,20	5,50 5,00 5,00
Vermouth				
Punt E Mes Carpano Classic Ro Carpano Bianco Carpano Extra Dry	SSO	16% vol 16% vol 14,9% vol 18% vol	5cl 5cl 5cl 5cl	3,70 3,70 3,70 3,70
Sherry				
Sandeman Medium Sandeman Fino She	•	15% vol 15% vol	5cl 5cl	3,70 3,70
Bitter				
Aperol Bitter ^{1,13} Campari Bitter ¹ Carpano Bitter ^{1,13}		15% vol 25% vol 25% vol	5cl 5cl 5cl	3,70 3,70 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
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
Saigner Rosé	0,10	3,50
2021 Lergenmüller, Pfalz, Deutschland	0,20	6,90
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



Reims

Roséwein

Saigner Rosé	12,5%	0,75	22,90
2021 Lergenmüller, Pfalz, Deutschland			
Sainte Victoire A.O.C.	13,5%	0,75	27,50
2021 Domaine Houchart, Côtes de Provences, F	- rankreic	h	
D	42.50/	0.75	20.50
Rosa dei Frati D.O.P.	12,5%	0,75	38,50
2021 Cà dei Frati, Lombardei, Italien			

Jahrgangsänderung vorbehalten

Weißwein

/		٠,
1	(T)	
	Ü	,
\		/

Silvaner QbA	11 5%	0,75	24,50
2021 Bürgerspital Würzburg, Franken, Deutschla	•	0,75	24,30
"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

Inklusivpreise



Rotwein

Dornfelder 2018 Lergenmüller, Pfalz, Deutschland	13%	0,75	24,50
Carnuntum Cuvée 2020 Markowitsch, Carnuntum, Österreic	13% h	0,75	29,50
Cuvée Haideboden 2017 Umathum, Neusiedlersee, Österreid	13% ch	0,75	69,50
Merlot Riserva D.O.P 2021 Cantina di Bertiolo, 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
Fabelhaft Tinto Douro D.O.C. 2020 Nieport Vinhos, Portugal	13,5%	0,75	31,40
Shiraz 1685 2019 Boschendal, Coastal Region, Südafr	14% ika	0,75	46,50
Cabernet Sauvignon 2020 Beringer, Napa Valley, USA	13%	0,75	27,50



Spirituosen

Grappe

Sibona Grappa di Barolo Nonino Grappa Vuisinar Riserva 2y Marzadro Giare Amarone Grappa	40% vol 41% vol 41% vol	2cl 2cl 2cl	3,90 3,90 4,90
Edelbrände			
Lantenhammer Williams Birne Lantenhammer Waldhimbeergeist Lantenhammer Haselnuss Brand Lantenhammer Marillen Brand	42% vol 42% vol 42% vol 42% vol	2cl 2cl 2cl 2cl	4,90 4,90 4,90 4,90
Brandy			
Vecchia Romagna Brandy Osborne Veterano Remy Martin XO	38% vol 30% vol 40% vol	4cl 4cl 4cl	4,90 4,90 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 Bowmore 12y Single Malt Scotch Whisky	43% vol 43% vol	4cl 4cl	7,90 7,90
Maker`s Mark Kentucky Straight Bourbon	45% vol	4cl	6,90
Aquavit			
Malteser Linie Linie Madeira Casks	40% vol 41,5% vol 41,5% vol	4cl 4cl 4cl	4,90 4,90 5,90



Gin

Gin Mare Mediterranean Gin Geilster Gin der Welt Gin Sul Tanqueray No. Ten Monkey 47 The Duke "Entgeistert"	43% vol 40% vol 43%vol 47,3% vol 47% vol 0% vol	4cl 4cl 4cl 4cl 4cl 4cl	6,90 5,90 6,90 6,90 6,90 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 Havana Club Verde Matusalem 15y	40% vol 35% vol 40% vol	4cl 4cl 4cl	5,90 5,90 6,90
Liköre			
Ramazzotti Averna Fernet Branca Branca Menta Cynar Unicum	30% vol 35% vol 39% vol 30% vol 16,5% vol 40% vol	4cl 4cl 4cl 4cl 4cl 4cl	4,90 4,90 4,90 4,90 4,90
Jägermeister Manifest Lazzaroni Limoncello Cointreau	38% vol 18% vol 40% vol	4cl 2cl 2cl	4,90 5,90 3,90 3,90
Molinari Sambuca Borghetti Espressolikör Amaretto Di Saronno Ramazzotti Crema	40% vol 25% vol 28% vol 17% vol	2cl 2cl 2cl 2cl	3,90 3,90 3,90 3,90



Longdrinks

Havana Club Verde & Tonic	9,90
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 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
7 - Geschwärzt
10 - Phosphat
13 - Chinin
5 - Geschmacksverstärker
8 - Süßungsmittel
9 - Gewachst
12 - Koffein
15 - Taurin

16 - Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

Alle Weine können Sulfite enthalten.