



*Herzlich Willkommen*

Unser Hotel Seeblick wurde 1891 erbaut und wird seitdem als Gasthaus bzw. Hotel genutzt. Das Hotel befindet sich mittlerweile seit über 90 Jahren und somit bereits in der vierten Generation im Besitz der Familie Lütjohann, ehemals Sailer.

Durch die Tradition und den großen Zuspruch unserer Gäste ist unser Restaurant für seinen freundlichen, liebevollen Service sowie seine gute Küche bekannt.

Mit erlesenen Zutaten und regionalen Produkten bereitet Ihnen unser Küchenteam eine Auswahl an klassischen Gerichten und bayerischen Schmankerln zu.

Auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen unsere Auswahl an Speisen und Gerichten sowie unsere Buffetvorschläge.

Gerne können Sie sich daraus Ihr persönliches Menü individuell zusammenstellen. Auch unsere Buffetvorschläge sind lediglich Empfehlungen und keine Vorgaben.

Bitte beachten Sie, dass wir manche Speisen nur in der jeweiligen Saison zubereiten können.

Wir beraten Sie bei der Zusammenstellung auch gerne persönlich vor Ort.

**- Ihr Seeblick-Team & die Familie Lütjohann**



# BANKETT

BANQUET

## *Canapes*



<b>Seranoschinken</b>	4,20 €
<b>Roastbeef</b>	5,40 €
<b>Camembert</b>	4,20 €
<b>Kräuterfrischkäse</b>	4,20 €
<b>Gorgonzola</b>	4,20 €
<b>Räucherlachs</b>	5,40 €
<b>Forellenfilet</b>	5,40 €
<b>Crevetten</b>	5,40 €

## *Vorspeisen*



<b>Tartar vom Räucherlachs   Salatsträußchen   Sherry-Balsam</b>	15,80 €
<b>Geschmorte Paprika   Kirschtomaten   Schafskäse   Rucola</b>	13,80 €
<b>Feldsalat   Himbeer-Vinaigrette   Putenbruststreifen</b>	14,80 €
<b>Original Seranoschinken   Honigmelone</b>	15,80 €
<b>Bunte Blattsalate   Melone   Limonen-Vinaigrette</b>	10,80 €
<b>Tomaten-Carpaccio   Artischocken   gebackener Schafskäse</b>	13,80 €
<b>Gegrillter Ziegenkäse   Waldhimbeer-Balsam   Feldsalat</b>	14,80 €
<b>Wacholdergeräuchertes Saiblingsfilet   Apfel-Rote Bete Salat   Sahnemeerrettich</b>	19,50 €
<b>Salat vom Tafelspitz   steirisches Kernöl   Balsamico   Parmesan</b>	15,50 €
<b>Carpaccio vom geräucherten Roastbeef   Paprika-Chili-Creme</b>	17,80 €

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Service. / All prices include VAT and service.



## *Klare Suppen*

---

<b>Supperl vom Tafelspitz   Leberspätzle</b>	6,40 €
<b>Supperl vom Tafelspitz   Pfannkuchen-Streifen</b>	6,40 €
<b>Supperl vom Tafelspitz   Grießnockerl</b>	6,40 €
<b>Supperl vom Tafelspitz   Maultaschen</b>	6,40 €
<b>Supperl vom Tafelspitz   Leberknödel</b>	6,40 €
<b>“Bernrieder Festtagsuppe“- Tafelspitzbrühe   Pfannkuchenstreifen   Leberspätzle   Eierstich   Brättnockerl</b>	7,20 €
<b>Klare Ochschwanzsuppe   Gemüse   Sherry</b>	7,80 €

## *Gebundene Suppen*

---

<b>Lauchcremesuppe   Mandelhaube</b>	6,80 €
<b>Apfel-Maronen-Suppe   Calvadosahne</b>	6,80 €
<b>Kartoffel-Steinpilz-Suppe   gebratene Champignons</b>	6,80 €
<b>Karotten-Ingwer-Suppe   Honig   Mandeln</b>	6,80 €
<b>Schweizer Käsesuppe   Kirschwasser   Croûtons</b>	6,80 €
<b>Tomatencremesuppe   Basilikum   Croûtons</b>	6,80 €
<b>Thaicurrysuppe   Kokos   gebackene Garnele</b>	7,80 €

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Service. / All prices include VAT and service.



## Vegetarische Gerichte

---

Ravioli   Spinat-Büffel Ricotta Füllung   Basilikum-Pesto   geriebener Parmesan	14,80 €
Ravioli   Steinpilz Käse Füllung   Trüffelsahne   gebratene Mini-Kräutersaitlinge	15,80 €
Agnollotti mit Provolone und getrockneten Tomaten gefüllt   roter Paprikarahm   gegrillter Halloumi	15,80 €
Hausgemachte Käsespätzle   herzhafter Bergkäse   Röstzwiebeln   Beilagensalat	14,80 €
Warmer Bulgursalat   geschmortes Ofengemüse   griechischer Grillkäse	15,80 €

## Fischgerichte

---

Gebratenes St. Petersfischfilet   geschmolzene Tomatenwürfel   Basilikum   Blattspinat   Petersilienkartoffeln	23,50 €
Gedünstetes Forellenfilet   Schnittlauchsauce   saisonales Gemüse   Kartoffel-Lauch-Püree	21,80 €
Gebratenes Saiblingsfilet   Mandelbutter   saisonales Gemüse   Petersilienkartoffeln	25,80 €
Gegrilltes Filet vom Fjordlachs   Rieslingsauce   Gartengemüse   Süßkartoffelstampf	24,80 €
Saltimbocca vom Zanderfilet   Salbei   Seranoschinken   Hummerschaumsauce   Kartoffelgratin	26,80 €
Thunfischsteak vom Grill   Petersilienschaum   geschmorte Paprika   Zucchini   glasierte Kirschtomaten   Rosmarinkartoffeln	28,50 €

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Service. / All prices include VAT and service.



## *Fleischgerichte*

---

<b>Gegrillte Schweinemedallions   Waldpilze   Rahmsauce   Brokkoli   hausgemachte Eierspätzle</b>	19,80 €
<b>Gegrillte Schweinemedallions   Dijon-Senf-Sauce   Champignons   Schweizer Röstinchen</b>	20,80 €
<b>Ofenfrischer Schweinenackenbraten   Dunkelbiersauce   Weißkrautsalat   Kartoffelknödel</b>	16,20 €
<b>Gekochter Tafelspitz   Apfel-Meerrettich-Sauce   Blattspinat   Butterkartoffeln</b>	22,50 €
<b>Zwiebelrostbraten von der Anguslende   Kräuterbutter   saisonales Gemüse   Bratkartoffeln</b>	29,20 €
<b>Rosa gebratenes Roastbeef   Rotweinjus   Prinzessböhnchen   Kartoffel-Käse-Gratin</b>	30,80 €
<b>Ofenfrischer Kalbsrahmbraten   eigene Bratensauce   junges Gartengemüse   hausgemachte Eierspätzle</b>	23,80 €
<b>Gegrilltes Kalbshüftsteak   Marsalasaucе   rote Zwiebelmarmelade   Feigen   saisonales Gemüse   Kartoffelkrusteln</b>	30,80 €
<b>Gegrilltes Kalbsrückensteak   Morchelrahm   gebackener Blumenkohl   Frühlingszwiebeln   Mandelkrusteln</b>	29,50 €

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Service. / All prices include VAT and service.



## *Fleischgerichte*

---

<b>Im Ofen geschmorte Lammkeule   Thymianjus   gefüllte Tomate   Bäckerin Kartoffeln</b>	<b>23,80 €</b>
<b>Geschnetzeltes von der Putenbrust   Champignon-Rahm-Sauce   hausgemachte Eierspätzle</b>	<b>18,80 €</b>
<b>Putenbrustmedaillons   leichte Currysahne   frische Früchte   Mango-Chutney   Krabbenchips   Mandelreis</b>	<b>18,80 €</b>
<b>½ Bayerische Grillente   Apfelblaukraut   Kartoffelknödel</b>	<b>26,80 €</b>
<b>Rosa gegrillte Barbarie-Flugentenbrust   Orangen-Pfeffersauce   Wirsing   Apfel-Kartoffel-Gratin</b>	<b>24,80 €</b>
<b>Zarter Rehbraten aus der Keule   Wacholderrahmsauce   Champignons   Brokkoli   Williams Kartoffeln</b>	<b>31,40 €</b>
<b>Zartes Rehgoulasch   Wacholdersauce   Waldpilze   Preiselbeeren   Brezknödel</b>	<b>28,80 €</b>
<b>Hirschbraten   Wacholdersauce   Waldpilze   Preiselbeeren   Brokkoli   hausgemachte Eierspätzle</b>	<b>29,80 €</b>

**Gerne machen wir weitere Angebote für Wild-Geflügel,  
je nach Saison und Nachfrage!**

*Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Service. / All prices include VAT and service.*



## Desserts



<b>Apfelstrudel   Vanillerahmeis</b>	8,80 €
<b>Vanillerahmeis   Sahne   heiße Himbeeren</b>	7,80 €
<b>Apfelkücherl   Früchtepüree   Vanillerahmeis</b>	8,80 €
<b>Nougat-Parfait   Baileys-Schaum</b>	9,80 €
<b>Himbeersorbet   Smokehead Islay Whisky   Waldhimbeeren</b>	8,20 €
<b>Hausgemachtes Tiramisu   Amaretto-Schaum   frische Früchte</b>	8,80 €
<b>Schokoladensouffle   Orangenschaum   Walnusseis</b>	8,80 €
<b>Mascarponecreme   Erdbeerpüree   Früchte</b>	8,80 €
<b>Panna Cotta   Mangopüree   Früchte</b>	8,80 €
<b>Topfen-Palatschinken   Joghurteis   Zimtsauerkirschen</b>	10,80 €
<b>Mousse von brauner Schokolade   frische Früchte</b>	9,80 €

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Service. / All prices include VAT and service.



# *Bayerisches Schmankerl-Buffer*

**Kraftbrühe | Grießnockerl**

---

**Niederbayerisches Schwarzgeräuchertes | Kren**

**Ochsenbrust | Balsamico | Kürbiskernöl**

**Medaillons von der Entenbrust | Kalbs-Leber-Mousse**

**Geräuchertes Saiblingsfilet | Preiselbeersahne**

---

**Krustenschweinebraten | Dunkelbiersauce**

**Ofenfrische Bauernente**

**Filet vom Zander | geschmorte Kirschtomaten | Petersilie**

---

**Saisonales Gemüse**

**Blaukraut**

**Kartoffelknödel | Semmelknödel**

**Petersilienkartoffeln**

**Kartoffelgratin**

---

**Kartoffelsalat | Gurke**

**Krautsalat | Speck**

**Tomaten**

**Rote-Rüben-Salat**

**Regionale Blattsalate der Saison | dreierlei Dressings**

**Bayerische Käsesorten | Obazda | Radieschen**

**Bauerstangenbrot | Brezn | Vollkornsemmeln**

---

**Bayerisch Creme | Waldfrüchte**

**Palatschinken | Sauerkirschen**

**Apfelstrudel | Vanillerahmeis**

64,50 € / Person

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Service. / All prices include VAT and service.





# Buffet - Nr. 1

**Tomatencremesuppe | Croûtons**

---

**Luftgetrockneter Hirschschinken**

**Rosa gebratenes Roastbeef | gefüllte Tomaten**

**Schinkenauswahl | Melone**

**Geräuchertes Bachforellenfilet | Sahnemeerrettich**

**Räucherlachs | Apfel-Rote Bete Salat**

---

**Kalbstafilespitz | Champignonrahmsauce**

**Schweinefilet im Strudelteig | Portweinsauce**

**Gebratenes Filet vom Fjordlachs | Zitrone | Tomaten**

---

**Saisonales Gemüse**

**Hausgemachte Eierspätzle**

**Kartoffelgratin**

**Butterkartoffeln**

**Bauernbaguette | Walnussbrot | Vollkornsemmeln**

---

**Krautsalat | Speck**

**Gurkensalat | Dillrahm**

**Tomate | Mozzarella**

---

**Topfencreme | Waldbeeren**

**Espressoparfait | Baileys**

**Baumkuchen-Aprikosentörtchen**

68,50 € / Person

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Service. / All prices include VAT and service.



# Buffet - Nr. 2

**Knoblauch-Kräuterrahmsuppe**

---

**Medaillons vom Wildschweinfilet | Früchte**

**Schinkenröllchen | Spargelspitzen**

**Seranoschinken | Melone**

**Medaillons von der Entenbrust | gefüllte Birnen**

**Hausgebeizter Fjordlachs | Dill-Senf-Sauce**

**Geräuchertes Saiblingsfilet | Sahnemeerrettich**

**Gefüllte Eier | Crevetten | Artischockensalat**

**Tomatencarpaccio | Thunfisch**

---

**Schweinelendchen | Steinpilzrahm**

**Hirschbraten in Wacholdersauce | Edelpilze | Preiselbeeren**

**Zanderfilet | geschmorte Cherrytomaten**

---

**Saisonales Gemüse**

**Hausgemachte Eierspätzle**

**Kartoffelröstinchen**

**Kartoffel-Käse-Gratin**

**Bauernbaguette | Walnussbrot | Vollkornsemmeln**

---

**Tomate | Schafskäse**

**Gurkensalat | Dillrahm**

**Geflügelsalat | Ananas**

---

**Mousse au Chocolat - weiß & braun**

**Warme Zimtsauerkirschen**

**Frischer Obstsalat | Maraschino | Vanillerahmeis**

74,50 € / Person

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Service. / All prices include VAT and service.

