

SÜSSES SWEETS

Bratapfel Cheesecake mit Zimtstreusel € 8,50
Baked apple cheesecake with cinnamon crumble topping

Tiramisu Brownie € 6,50

Diverse Eissorten und Sorbets
Selection of ice creams and sorbets

FÜR UNSERE KLEINEN KIDS MENU

Hühnerfilet mit Pommes (natur oder paniert) € 12,50
Chicken fillet with French fries

Pasta mit Tomatensauce € 9,50
Noodles with tomato sauce

Informationen zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen erhalten Sie gerne bei unserem Servicepersonal.

Details about ingredients or allergenes are available upon request from our service staff.

SEEBAR

SEEBAR
www.seehof.at

Free WIFI: see12345



VORSPEISENSTARTERS

Beef Tatar mit Wachtelei, Trüffelmayonnaise, Ciabattabrot
Beef tartare with quail egg, truffel mayonnaise, bread

€ 19,90

Seehof Tapas |Serrano Schinken, Manchego Käse, Oliven, sonnengetrocknete Tomaten, Aiolisauce
Serrano ham, Manchego cheese, olives, dried tomatoes, aioli

€ 14,50

Jakobsmuschel auf Teriyakigemüse, Koreander
Scallops with teriyaki vegetables, coriander

€ 15,50

Rote Beete Linsensalat mit Fetakäse (auch vegane Option)
Beetroot and lentils with feta cheese (also vegan option)

€ 14,50

Gratinierter Ziegenkäsemit Wildkräutersalat, Feigen, Walnüssen
Goat cheese au gratin, herb salad garnish, figs, walnuts

€ 15,50

Pimientos de Padron| Bratpaprika mit Knoblauchmayo, Salz
Peppers roasted in olive oil, served with garlic mayonnaise, salt

€ 10,50

SUPPENSOUPS

Omas herzhaftes Hühnersuppe
Savoury chicken soup with veggies, noodles and meat

€ 7,50

Weltbeste Fischsuppe| Gemüse, Dill, Chilli, Brot
Fish soup with veggies, dill, chilli and bread

€ 11,50

Lauchcremesuppe mit Zigenkäse und karamellisierten Birnen
Cream of leek with goat's cheese and caramelised pears

€ 9,50

SALATSALAD

Wildkräutersalat
Mixed wild herbs salad

€ 6,90

Rotkohl – Apfel – Karottensalat | Leinsamen, Kürbiskerne
Red cabbage, apple and carrot salad, linseed, pumpkin seeds

€ 9,80

BROT & PASTABREAD AND PASTA

Steinpilztaschen in leichter Roquefort – Birnensauce
Porcini stuffed pasta in mild Roquefort and pear sauce

€ 22,50

Tagliatelle mit Garnelen in Tomaten – Kräuter Essenz mit Chilli
Tagliatelle with prawns, tomato and herb essence, chilli

€ 25,50

Udon Nudeln mit Wokgemüse, Teriyaki Sauce, Sesam, Koreander
Udon noodles with wok-vegetables, teriyaki sauce, sesame, coriander

€ 21,50

Fladenbrot aus dem Pizzaofen | Flat bread out of pizza oven
Mit Knoblauch & Olivenöl
With garlic and olive oil

€ 5,80

Mit sonnengetrockneten Tomaten, Pinienkernen, Kräutern
With sun dried tomatoes, pine nuts, herbs

€ 6,90

Mit Serrano Schinken
With Serrano ham

€ 7,80

HAUPTSPEISENMAIN COURSES

Rindstagliata22Og | Rumpsteak, Parmesan, Rucola, Balsamico – Tomaten Vinaigrette, Brot
Beef rump steak with parmesan cheese, rocket salad, balsamic – tomato vinaigrette

€ 32,00

KnusprigesHühnerfilet mit Teriyakisauce, Udon-Nudeln, Sesam und Koreander
Crispy chicken fillet with wok vegetables, teriyaki sauce, udon noodles, sesame seeds, coriander

€ 25,50

Lammrücken mit Kräuterkrüste, Tomaten-Olivenragout, gegrillter Polenta
Lamb loin with herb crust, tomato and olive ragout, grilled polenta

€ 29,90

Fischers Fritz | Fisch nach Tagesangebot (siehe Tafel)
Fischer's Fritz | seafood of the day (check the board)

Rinderfilet22Og mit Zwiebelchutney, Marktgemüse, Parmesankartoffeln und Portwein Jus
Fillet of beef with onion chutney, fresh vegetables, parmesan potatoes and port wine jus

€ 41,00

Vegane Wirsing Rouladen mit Pilz – Maroni Füllung, Kräuterkartoffel, vegane Bratensauce
Vegan savoy cabbage rolls with mushroom and chestnut filling, herb potatoes and gravy

€ 22,50