

SEESPITZ

Ammersee

Das Restaurant ist

Werktags von 11:30 - 14:30 Uhr und 17:30 - 23:00 Uhr

Warme Küche bis 21:15 Uhr

und an

Wochenenden und Feiertagen von 11:30 - 23:00 Uhr

Durchgehend warme Küche ab 11:30 - 21:15 Uhr

für Sie geöffnet

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 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

Bruschetta

Geröstete Baguettescheiben mit marinierten Tomaten



4,90

Gratinierte Ziegenkäserolle

mit Trüffelhonig, Feigen und mariniertem Babyleaf



12,90

Mediterrane Vorspeisenvariation

mit geräucherten Garnelen, Hummus, Dattel-Curry-Dip
Grünschalmuscheln, mariniertem Babyleaf und Aioli



13,90

Carpaccio vom Rind

mit Rucola, Grana Padano und Herbsttrüffel



14,90

Tatar vom Thunfisch

mit Avocado, Kürbischutney, Kirschtomaten
und mariniertem Babyleaf



17,40

Suppen

Pfifferling-Mango Suppe

mit Speckpflaumen und Croûtons

6,20

Kürbiscrèmesuppe

mit sautierter Riesengarnele, Junglauch, Kürbiskernöl



7,20



Salat

Knackige Blattsalate

mit Kräuterdressing, Grana Padano

Kirschtomaten, Gurken, Kernen und Radieschen

mit Garnelen +8,50

mit Hähnchenbrust +4,90

mit Ziegenkäse +2,90



8,90

Pasta

Spaghetti

Aglio, Olio et Peperoncini



9,80

Pappardelle Tartufo

mit Butter, Lauch und Trüffel

13,90

Spaghetti Gamba

Pesto aus getrockneten Tomaten

mit sautierten Riesengarnelen



18,90



Vegane Hauptgänge

Gemüsespaghetti

Olivenöl, Kräuter, Knoblauch
Kichererbsen, Avocado



12,90

Gemüsecurry

mit Gemüsestreifen, Kichererbsen und Reis

mit Garnelen +7,50

mit Hähnchenbrust +4,90



13,20

Vom Grill

Gambas Saganaki

Gebratene Riesengarnelen in Tomaten-Ouzo-Sugo
mit Feta gratiniert



18,90

Beef Burger

180g Rindfleisch mit Burgersauce, Tomaten,
Balsamicozwiebeln, Jalapenos, Bergkäse
Rosmarinkartoffeln und Sour Cream

14,80

Greek Burger

180g Rindfleisch mit Tzatziki, roten Zwiebeln, Oliven, Tomaten
Rosmarinkartoffeln und Feta-Paprika Dip

13,90



Vom Grill

<i>Surf & Turf</i> 200g Rinderfilet mit Garnele und Jakobsmuschel	34,90
<i>200g Dry Aged Rinderfilet</i>	29,80
<i>300g Dry Aged Entrecôte</i>	26,90
<i>300g Dry Aged Rinderlendensteak</i>	26,90
<i>Rosa gebratener Lammrücken</i>	22,90
<i>Duett von Seeteufel und Saibling</i>	19,50
<i>Thunfischsteak</i>	18,90
<i>Lachsfilet</i>	16,90

Beilagen und Saucen

Süßkartoffelwedges, Ofenkartoffel mit Sour Cream Rosmarinkartoffel, Knoblauchbaguette	à 3,90
Grillgemüse, Kürbisgemüse, Speck Bohnen Pimientos de Padron	à 3,50
Barbecue Sauce, Aioli, Tomatensalsa, Kräuterbutter	à 1,90
Kalbsjus, Sauce Bernaise	à 3,50



Dessert

<i>Tonkabohnenmousse</i>	6,90
mit marinierten Zwetschgen und Eierlikör-Cookie Eis	
<i>Tiramisu</i>	7,20
mit Beerensauce und weißem Schokoladeneis	
<i>Lauwarmes Schokoküchlein</i>	7,60
mit zweierlei von der Amarenakirsche	

<i>Affogato al caffè</i> - Espresso mit Vanilleeis	 4,20
<i>Affogato Borghetti</i> - Espressolikör mit Vanilleeis	 4,20

<i>Madeira Reserve Sweet</i> - 5 Years - 18,5%	0,10	4,80
Borges, Madeira, Portugal		

Lust auf Eis?

Fragen Sie uns nach der Eiskarte mit allen Eisbechern und Eisspezialitäten



Wasser

Adelholzener Classic	0,25	3,20
Adelholzener Naturell	0,25	3,20
Adelholzener Classic	0,75	5,90
Adelholzener Naturell	0,75	5,90

Wolfra Säfte und Nektare

Apfel naturtrüb, Schwarze Johannisbeere, Rhabarber, Orange, Maracuja, Mango, Grapefruit, Birne	0,20 0,40	2,80 4,60
Saftschorlen aus Wolfra Säften	0,20 0,40	2,40 4,20





Soft Drinks

Coca-Cola ^{1,12}	0,20	3,20
Coca-Cola light ^{1,12, 14}	0,20	3,20
Coca-Cola Zero ^{1,12, 14}	0,20	3,20
Fanta ¹	0,20	3,20
Paulaner Valencia Zitronenlimonade ¹	0,20	3,20
Paulaner Spezi ^{1,12}	0,33	3,90
Fever Tree Ginger Ale ¹	0,20	3,40
Fever Tree Tonic Water ¹³	0,20	3,40
Fever Tree Ginger Beer ¹	0,20	3,40
Red Bull ^{1,12,15}	0,20	4,60

Hausgemachte Erfrischer

Hausgemachte Zitronenlimonade	0,50	5,00
Hausgemachte Ingwerlimonade	0,50	5,00
Hausgemachter Zitroneneistee	0,50	5,00





Bier

Hacker Pschorr Hell	0,30	2,80
	0,50	3,90
Hacker Pschorr Dunkel	0,50	3,90
Hacker Pschorr Alkoholfrei	0,50	3,90
Hopf Helle Weiße	0,10	1,00
	0,30	3,00
	0,50	4,10
Hopf Dunkle Weiße	0,50	4,10
Hopf Leichte Weiße	0,50	4,10
Hopf Alkoholfreie Weiße	0,50	4,10
Paulaner Zwickl	0,40	3,50
Fürstenberg Pils	0,33	3,20
Hacker Pschorr Radler	0,30	2,80
	0,50	3,90
Hopf Russ	0,30	3,00
	0,50	4,10





Heißgetränke von Allegretto

Tasse Kaffee ¹²	3,20
Espresso ¹²	2,60
Espresso Macchiato ¹²	2,90
Espresso Doppio ¹²	3,60
Cappuccino ¹²	3,60
Latte Macchiato ¹²	3,80
Tasse Kaffee koffeinfrei	3,30
Haferl Heiße Schokolade	3,90

Haferl heißer Chai Kakao von Beck`s Cocoa

Goldene Milch	4,20
Sojadrink mit Kurkuma, Ingwer & Pfeffer	

Auf Wunsch servieren wir Ihnen alle Heißgetränke mit laktosefreier Milch oder Sojadrink	0,50
---	------

Bio Tee von Keo

Haferl Tee	3,60
------------	------

Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee,
Pfefferminze, Kamille,
Kräutertee mit Ingwer, Früchtetee Waldbeere

Allegretto

KEO



Aperitif

Prosecco Spumante Contarini		0,10	5,40
<i>Seespritz</i>	Frischer Grapefruit Spritz	0,20	7,50
Lillet Wintersonne	Birne & Zimt	0,20	7,50
Lillet Wild Berry ¹³	Schweppes, Beeren & Lillet	0,20	7,50
Lillet Balis	Basilikum, Ingwer & Lillet	0,20	7,50
Ingwerspritz	Prosecco, Ingwer & Soda	0,20	7,50
Hugo	Prosecco, Holunder & Minze	0,20	7,50
Veneto ¹	Prosecco & Aperol	0,20	7,50
Rosato Mio	Prosecco&Ramazzotti Rosato	0,20	7,50
Prosecco Limoncello		0,10	6,50
Havana Club Verde & Tonic		0,20	5,90
Americano		0,20	7,50
Campari, Carpano Classic Rosso, Soda			
Campari Soda ¹		0,20	5,90

Alkoholfrei

Virgin Hugo	Soda, Holunder & Minze	0,20	5,20
San Bitter Soda ¹		0,20	4,80
Crodino Soda ¹		0,20	4,80

Vermouth

Punt E Mes Vermouth	16% vol	5cl	3,50
Carpano Classic Rosso	16% vol	5cl	3,50
Carpano Bianco	14,9% vol	5cl	3,50
Carpano Extra Dry	18% vol	5cl	3,50

Sherry

Sandeman Medium Sweet Sherry	15% vol	5cl	3,50
Sandeman Fino Sherry	15% vol	5cl	3,50

Bitter

Aperol Bitter	15% vol	5cl	3,50
Campari Bitter ¹	25% vol	5cl	3,50
Carpano Bitter	25% vol	5cl	3,50



Offener Wein

Weinschorle	0,20	4,40
-------------	------	------

Weißwein

Les Parcelles Cuvée Blanc	0,10	3,10
2019 Mouton Cadet, Baron de Rothschild Bordeaux, Frankreich	0,20	5,90
Chardonnay I.G.P.	0,10	3,40
2019 Cantina Levorato, Venetien, Italien	0,20	6,50
Lugana Lago D.O.C.	0,10	3,60
2019 Zenato, Venetien, Italien	0,20	6,80

Roséwein

Les Parcelles Cuvée Rosé	0,10	3,10
2019 Mouton Cadet, Baron de Rothschild Bordeaux, Frankreich	0,20	5,90
Rosato Trevenezie I.G.T.	0,10	3,10
2018 Zenato, Venetien, Italien	0,20	5,90

Rotwein

Montepulciano d`Abruzzo D.O.C.	0,10	3,40
2018 Umani Ronchi, Abruzzan, Italien	0,20	6,50
Primitivo di Puglia I.G.P.	0,10	3,40
2017 Cantina Levorato, Apulien, Italien	0,20	6,50
Chianti D.O.C.G.	0,10	3,90
2017 Confini, Toskana, Italien	0,20	7,50



Schaumwein

Prosecco Spumante Contarini	11%	0,75	34,50
Moet Ice	12%	0,75	89,00
R de Ruinart Champagner Brut	12%	0,75	89,00
Ruinart Rosé	12,5%	0,75	99,00



Roséwein

Les Parcelles Cuvée Rosé 2019 Mouton Cadet, Baron de Rothschild Bordeaux, Frankreich	12,5%	0,75	19,50
Bardolino Chiaretto D.O.C. 2017 Zenato, Venetien, Italien	12,5%	0,75	19,50
Santa Christina Rosato I.G.T. 2018 Antinori, Toskana, Italien	11,5%	0,75	19,50
Rosa dei Frati D.O.P. 2019 Cà dei Frati, Lombardei, Italien	12,5%	0,75	36,50



Weißwein

Pinot Grigio Collio 2018 Conti Formentini, Friaul, Italien	13%	0,75	18,90
Les Parcelles Cuvée Blanc 2019 Mouton Cadet, Baron de Rothschild Bordeaux, Frankreich	12,5%	0,75	19,50
Vernaccia di San Gimignano D.O.C.G. 2018 Teruzzi, Isola Bianca, Toskana, Italien	12,5%	0,75	19,50
Verdicchio di Matelica D.O.C. „Del Cerro“ 2019 Belisario, Marken, Italien	13%	0,75	19,50
Riesling „Schiefer“ 2019 Jakob Schneider, Nahe, Deutschland	12%	0,75	22,50
Bianco di Custoza 2018 Cavalchina, Venetien, Italien	12,5%	0,75	23,50
Lugana San Benedetto D.O.P. 2019 Zenato, Venetien, Italien	13%	0,75	26,50
Riesling 1918 2018 Forster Winzerverein, Pfalz, Deutschland	13%	0,75	29,50
Grauburgunder Dr. Deinhard Deidesheim 2019 von Winning, Pfalz, Deutschland	12,5%	0,75	29,50
Grüner Veltliner Ried Steinsetz 2017 Schloss Gobelsburg, Kamptal, Österreich	12,5%	0,75	44,50
Riesling Ruppertsberger Reiterpfad Erste Lage 2019 von Winning, Pfalz, Deutschland	12%	0,75	59,50
Chablis 1er Cru 2018 Louis Latour, Burgund, Frankreich	13%	0,75	74,50
Sauvignon Blanc 2019 Cloudy Bay, Marlborough, Neuseeland	13%	0,75	84,50



Rotwein

Bardolino Rosso D.O.C. 2017 Zenato, Venetien, Italien	12,5%	0,75	17,50
Merlot Riserva D.O.P 2018 Cantina di Bertiole, Friaul, Italien	12,5%	0,75	18,50
Valpolicella Superiore 2016 Zenato, Venetien, Italien	13,5%	0,75	19,50
Piluna Primitivo del Salento I.G.P. 2018 Castello Monaci, Venetien, Italien	14%	0,75	20,50
Chianti Nipozzano 2014 Frescobaldi, Toskana, Italien	13%	0,75	24,50
Pinot Noir „Gipskeuper“ 2016 Schnaitmann, Württemberg, Deutschland	12,5%	0,75	38,50
Shiraz 1685 2017 Boschendal, Coastal Region, Südafrika	14%	0,75	44,50
Rioja Gran Reserva 2013 Baron de Ley, Rioja, Spanien	14%	0,75	57,50
Réserve Margaux 2018 Rothschild, Bordeaux, Frankreich	13%	0,75	62,50
Barolo D.O.C.G. 2015 Batasiolo, Piemont, Italien	14%	0,75	64,50
Cuvée Haideboden 2016 Umathum, Neusiedlersee, Österreich	13%	0,75	69,50
Amarone della Valpolicella 2015 Bertani, Venetien Italien	15,5%	0,75	75,00

Jahrgangsänderung vorbehalten



Spirituosen

Grappe

Grappa „Acquacalda“	40% vol	2cl	3,50
Sibona Grappa di Barolo	40% vol	2cl	4,50
Sibona Grappa Riserva Botti da Porto	40% vol	2cl	4,50

Edelbrände

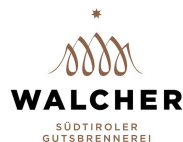
Walcher Williams Christ Birne	40% vol	2cl	4,50
Waldhimbeer Geist	40% vol	2cl	4,50

Brandy

Vecchia Romagna Brandy	38% vol	2cl	3,90
Metaxa *****	40% vol	2cl	4,20
Remy Martin XO	40% vol	2cl	6,50

Whisk(e)y

Slyrs Bavarian Single Malt Whisky	43% vol	2cl	5,50
Tullamore Dew Blended Irish Whiskey	40% vol	2cl	5,50
Bushmills 10y Single Malt Irish Whiskey	40% vol	2cl	6,50
Connemara 12y Single Malt Irish Whiskey	40% vol	2cl	6,50
Maker`s Mark Kentucky Straight Bourbon	45% vol	2cl	6,50





Gin

Bombay Sapphire London Dry Gin	40% vol	2cl	4,50
Martin Miller England-Iceland Gin	40% vol	2cl	4,50
Gin Mare Mediterranean Gin	43% vol	2cl	5,50
Seaside Edinburgh Gin	43% vol	2cl	5,50

Vodka

Stolichnaya Vodka	40% vol	2cl	3,50
-------------------	---------	-----	------

Tequila

Jose Cuervo Reposado Blue Agave	40% vol	2cl	3,50
---------------------------------	---------	-----	------

Rum

The Kraken Black Spiced Rum	40% vol	2cl	4,50
Havana Club Verde	35% vol	2cl	4,50
Flor de Cana 4y Extra Seco	40% vol	2cl	4,50
Flor de Cana 12y Centenario	40% vol	2cl	5,50

Liköre

Ramazzotti	30% vol	2cl	3,50
Averna	35% vol	2cl	3,50
Fernet Branca	39% vol	2cl	3,50
Branca Menta	30% vol	2cl	3,50
Cynar	16,5% vol	2cl	3,50
Lazzaroni Limoncello	18% vol	2cl	3,50
Cointreau	40% vol	2cl	3,50
Molinari Sambuca	40% vol	2cl	3,50
Borghetti Espressolikör	25% vol	2cl	3,50
Amaretto Di Saronno	28% vol	2cl	3,50
Frangelico Haselnusslikör	24% vol	2cl	3,50
Walcher Noisetto Rum-Haselnuss Likör	21% vol	2cl	4,50
Walcher Marillen Likör	28% vol	2cl	4,50
Walcher Bombardino Eierlikör	17% vol	2cl	3,90



Longdrinks

Gin&Tonic	8,90
Gin Mare, Fever Tree Tonic Water	
Bourbon&Coke	8,90
Maker`s Mark, Coca-Cola	
Bombay Bramble	8,90
Bombay Bramble, Limette, Rohrzuckersirup	
Tequila Sunrise	8,90
Jose Cuervo Reposado, Limette, Grenadine, Orangensaft	
Cuba Libre	9,50
Kraken Black Spiced Rum, Limette, Coca-Cola	
Moscow Mule	9,50
Stoli, Ginger Beer ¹ , Gurke	
Dark&Stormy	9,50
Kraken, Ginger Beer ¹ , Limette	
Long Island Iced Tea	11,50
Kraken Rum, Vodka Stolichnaya, Gin Mare, Cointreau, Tequila, Limette, Coca-Cola	

Sour`s

Cocktail Klassiker mit Zitronensaft und Läuterzucker

Amaretto Sour	Amaretto Disaronno & Zitrone	8,50
Frangelico Sour	Frangelico Haselnusslikör & Zitrone	8,50
Ramazzotti Sour	Ramazzotti & Zitrone	8,50
Grappa Sour	Grappa Acquacalda & Zitrone	8,50
Vodka Sour	Vodka Stolichnaya & Zitrone	8,50
Tequila Sour	Jose Cuervo Reposado & Zitrone	8,50
Willi Sour	Walcher Williamsbirnenbrand & Zitrone	9,50
Whisky Sour	Maker`s Mark Bourbon & Zitrone	9,50



Zigarren

Romeo y Julieta Churchills AT

17,80

Benannt nach dem ehemaligen britischen Premierminister Winston Churchill, hat diese milde Zigarre einen sehr ausgewogenen, würzig-komplexen, klassischen Kuba-Geschmack.

Länge: 178mm

Durchmesser: 18,65mm (Ringmaß 47)

Rauchdauer: ca. 60 min.

Davidoff Millennium Blend Robustos Tubos

23,50

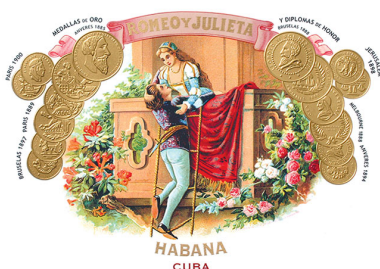
Ein echter Klassiker aus der Dominikanischen Republik.

Ein süßlich, cremiger Geschmack mit feiner Nuß- und Pfeffernote.

Länge: 133 mm

Durchmesser: 19,8 mm (Ringmaß 50)

Rauchdauer: ca. 71 min.





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.