



SEEHAUS

BAR | GRILL | RESTAURANT

FEINSTE ALLGÄUER KÜCHE INSPIRIERT VON HEIMISCHEN
PRODUKTEN, ERGÄNZT DURCH INTERNATIONALE
SPEISEN VON LAND UND MEER.
EINE KULINARISCHE REISE DURCH DIE REGION.

IM SEEHAUS AM HOPFENSEE LIEGT ES UNS GANZ
BESONDERS AM HERZEN, IHNEN AUSSERGEWÖHNLICHE
KULINARISCHE MOMENTE ZU BEREITEN UND DAS AUF
UNTERSCHIEDLICHE, IMMER WIEDER ÜBERRASCHEDE
WEISE. MIT FEINSTEN REGIONALEN QUALITÄTSPRODUKTEN,
DIE DURCH INTERNATIONALE KÖSTLICHKEITEN ERGÄNZT
WERDEN, ERLEBEN SIE UNVERGESSLICHE
GOURMET-KÜCHE.

LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN VON UNSEREN
TRADITIONELLEN UND INNOVATIVEN SPEZIALITÄTEN.

ALLE PREISE IN EURO INKL. STEUERN UND ABGABEN.

DRUCK UND SATZFEHLER SOWIE ÄNDERUNGEN
VORBEHALTEN

UNSERE ALLERGENKARTE ERHALTEN SIE AUF ANFRAGE
VON UNSEREM SERVICEPERSONAL.

MITTAGSKARTE 12 BIS 16 UHR

SEEHAUS GEDECK 11.5

PARMASCHINKEN / OLIVEN / PARMESAN / BROT

FISH AND CHIPS 17.5

KABELJAU / KARTOFFEL-DIPPERS / TATAR-SAUCE

SEEHAUS TAGLIARINI 16.5



AN TOMATEN-SAHNE / PETERSILIE / PARMESAN / RUCOLA

RINDERSTREIFEN 9

GARNELEN 9

CEASAR BOWL 15.5

PUTENBRUSTFILET / SALAT / GEBRATENER SPECK / SARDELLEN / PARMESAN / KIRSCHTOMATEN

SEEHAUS BURGER 16.5

RINDERPATTY / COLE SLAW / TOMATE / CORNICHONS / ZWIEBELCREME / STEAKHOUSE FRIES

ENTRECÔTE ODER LACHSSTEAK 26.5

PROVENZALISCHES GEMÜSE / STEAKHOUSE FRIES / KRÄUTERBUTTER

ODER

BEILAGENSALAT / STEAKHOUSE FRIES / KRÄUTERBUTTER

CREME BRÛLÉE 11

AN MARINIERTEN BEEREN / CRUMBLE

ABENDKARTE 16.30 BIS 21 UHR

STARTERS

SEEHAUS GEDECK 11.5

PARMASCHINKEN / OLIVEN / PARMESAN / BROT

AUSTERN (BRETAGNE)

MIT GERÖSTETEM BROT

3 STK 13

6 STK 21

ZUM EINSTIEG

BEEF-TATAR 18.5

WACHTEL-SPIEGELEI / CORNICHONS /
SARDELLEN / KAPERN / CRÈME FRAÎCHE / TRAMEZZINI

GEPFEFFERTES ROASTBEEF 18.5

AN MARINIERTER KARTOFFEL / GEPICKELTEN
ZWIEBEL / SAUCE REMOULADE



GEPICKELTES GEMÜSEBEET 15.5

GEPUFFTER QUINOA / AN SELLERIE-CREME /
KARTOFFEL-CHIPS

GEGRILLTE RIESENGARNELE 17.5

AN RATATOUILLE-CREME / KNOBLAUCH-GEL /
KRÄUTER-ÖL

SUPPEN



SMOKEY-ZWIEBEL-SAMTSUPPE

10.5

ZWIEBELSTRUDEL / FERMENTIERTER KNOBLAUCH

KRUSTENTIER-BISQUE

12.5

GARNELENTATAR/KRÄUTER-KAVIAR / PARMESAN

ZWISCHENGANG



TRÜFFELTAGLIARINI

19

TRÜFFELSCHAUM / PETERSILIE



KRÄUTER - GRAUPENRISOTTO

17.5

GEBACKENER CAMEMBERT / OLIVENÖL

PASTA UND BOWLS



BURRATA-BOWL

15

MARINierter SALAT / GURKEN-SPAGHETTI /
BASILIKUM-PESTO / TOMATEN-MARMELADE /
SCHWARZE & GRÜNE OLIVEN / PINIENKERNE

CEASAR-BOWL

15.5

PUTENBRUSTFILET / SALAT / GEBRATENER SPECK /
SARDELLEN / PARMESAN / KIRSCH-TOMATEN



MARINierter BLATTSALAT

9.5

CROUTONS / GRISSINI / GERÖSTETE KERNE /
KIRSCHTOMATE / RADIESCHEN

RINDERSTREIFEN

9

GARNELEN

9



SEEHAUS TAGLIARINI

16.5

AN TOMATEN-SAHNE / PETERSILIE / PARMESAN /
RUCOLA

RINDERSTREIFEN

9

GARNELEN

9

FLEISCH UND FISCH



RINDERFILET 200G	35
ROASTBEEF 250G	27
ENTRECÔTE 280G	28.5
PUTENBRUST 200G	21
WIENER KALBSSCHNITZEL	28
PANIERTE KALBSLEBER	27.5



GEGRILLTES LACHSFILET 200G	28
THUNFISCHSTEAK 200G	31
GEGRILLTES ZANDERFILET 200G	27.5
SOUS VIDE OKTOPUS 220G	30
KING PRAWS 200G	31

BEILAGEN JE 6

STEAKHOUSE-FRIES	KARTOFFELGRATIN
WILDREIS-MISCHUNG	PROVENZALISCHES GEMÜSE
BEILAGENSALAT	SÜSSKARTOFFELCREME
KARTOFFELRISOTTO	GLASIERTE VANILLE KAROTTEN

SAUCEN 1 SAUCE INKL.

KRÄUTERBUTTER	KNOBLAUCH AIOLI
CHIMICHURRI	TRÜFFEL MAYONAISE
PORTWEIN JUS	WEISSWEIN BEURRE BLANC

DESSERT

CREME BRÛLÉE

11

AN MARINIERTEN BEEREN / CRUMBLE

MAÎTRE CHOCOLAT

13.5

WEISSER SCHOKO-MUFFIN / DUNKLES
SCHOKOLADEN MOUSSE / GESCHÄUMTE VANILLE

CHEESECAKE IM GLAS

9.5

BUTTER-CRUMBLE / QUARK-CREME / ZITRONE /
ERDBEER-JUS

KAFFEE

	TASSE	HAFERL
ESPRESSO	2.9	
ESPRESSO DOPPIO	3.9	
ESPRESSO MACCHIATO	3.3	
KAFFEE CREME	3.5	4.5
CAPPUCCINO	3.9	4.9
MILCHKAFFEE		4.9
LATTE MACCHIATO		4.9



SCHOKOLADEN

DUNKLE SCHOKI	4.5
WEISSE SCHOKI	4.5
SCHWARZ - WEISS	4.5
DUNKLE UND WEISSE SCHOKOLADE	
OVOMALTINE	4.9
SCHOKOLADEN-MALZGETRÄNK	

EXTRAS

SAHNEHAUBE	0.6
LAKTOSEFREIE MILCH	1.3
HAFERMILCH	1.3
KOFFEINFREIER KAFFEE	1.3

LOSER TEE

AMAN DARJEELING	3.9
SCHWARZTEE, MIT ZART BLUMIGEM GESCHMACK	
SARALA CHAI	3.9
SCHWARZTEE, ZIMTSTÜCKE, FENCHEL, INGWERSTÜCKE, NELKEN, ANIS	
ANNEMARIE ROTE BEEREN	3.9
HIBISKUSBLÜTEN, APFELSTÜCKE, HAGEBUTTENSCHALEN, BROMBEERBLÄTTER, HIMMBEERSTÜCKE, VANILLE	
BONGANI ROOIBOS	3.9
ROOIBOS NATÜRLICHES VANILLEAROMA	
FRIEDL KAMILLE	3.9
KAMILLE-KRÄUTERTEE	
TRAUDL ALMKRÄUTER	3.9
APFELSTÜCKE, MELISSE, SÜSSE BROMBEER- BLÄTTER, SALBEI, SCHWARZE JOHANNISBEEREN, KORNBLUMENBLÜTENBLÄTTER	
HAYATO SENCHA GRÜNTEE	3.9
REINER GRÜNTEE	
NAMIRA PFEFFERMINZE	3.9
REINER PFEFFERMINZTEE	
MAREILE LINDENBLÜTE	3.9
KRÄUTERTEE AUS LINDENBLÜTEN	
LEMON MINZTEE	4.2
INGWER MINZTEE	4.2
HEISSE ZITRONE	4.2

ERFRISCHENDES

WASSER

TAFELWASSER

STILL / SPRITZIG	0.25 L	2.2		
	0.5 L	3.2		
	1.0 L	4.6		

ALLGÄUER MINERALWASSER

S'BLUDDE NATURELL / S'MIDDLERE MEDIUM	0.75 L	5.8		
---------------------------------------	--------	-----	--	--

SAFTSCHORLEN

APFELSCHORLE	0.3 L	3.5	0.5 L	4.5
HOLUNDERSCHORLE	0.3 L	3.5	0.5 L	4.5
JOHANNISBEERSCHORLE	0.3 L	3.5	0.5 L	4.5

BURKHARDT SAFT FRUCHTGEHALT 100%

ANANAS / CRANBERRY / GRAPEFRUIT /
MARACUJA / ORANGE / SAUERKIRSCH /
RHABARBER

	0.3 L	3.9	0.5 L	4.9
--	-------	-----	-------	-----

LIMONADEN



ZIMMERMANN
ROSSHAUPTEN

COLA	0.3 L	3.3	0.5 L	4.5
SPEZI	0.3 L	3.3	0.5 L	4.5
ORANGENLIMO	0.3 L	3.3	0.5 L	4.5
ZITRONENLIMO	0.3 L	3.3	0.5 L	4.5
EISTEE PFIRSICH			0.5 L	4.5
ALMDUDLER	0.33 L	3.9		
COCA COLA	0.33 L	4.5		
COCA COLA ZERO SUGAR	0.33 L	4.5		
COCA COLA LIGHT	0.33 L	4.5		

BIER

VOM FASS

AUGUSTINER HELL	0,3L	3.9	0,5L	4.9
ERDINGER URWEISSE	0,3L	3.9	0,5L	4.9
RADLER SÜSS / SAUER	0,3L	3.9	0,5L	4.9
RUSS SÜSS / SAUER	0,3L	3.9	0,5L	4.9
COLA – WEIZEN	0,3L	3.9	0,5L	4.9

AUS DER FLASCHE

AUGUSTINER ALKOHOLFREI	0,5L	4.9
AUGUSTINER PILS	0,3L	3.9
AUGUSTINER DUNKEL	0,5L	4.9
AUGUSTINER WEISSBIER	0,5L	4.9
ERDINGER LEICHTES WEIZEN	0,5L	4.9
ERDINGER DUNKLES WEIZEN	0,5L	4.9
ERDINGER WEIZEN ALKOHOLFREI	0,5L	4.9



DESPERADOS

LAGERBIER MIT TEQUILLA – AROMA VERFEINERT	0,33 L	4.9
--	--------	-----

PRICKELNDES

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA BRUT

0,1L 5.5

VALDOBBIADENE (ITALIEN), REBSORTE: GLERA,
WEINGUT: SUI NUI TROCKEN, FEINE PERLAGE,
FRISCHE ELEGANZ, AROMEN: WEISSER PFIRSICH,
BIRNE, EXOTISCHE FRÜCHTE

SECCO ROSÉ

0,1L 6

BURGENLAND (ÖSTERREICH),
REBSORTE: SPÄTBURGUNDER, WEINGUT: HILLINGER
HELLROSÉ, FEINE PERLAGE, AM GAUMEN
ERFRISCHEND, GUT INTEGRIERTE SÄURE,
FRUCHTIG-HARMONISCH

SUI NUI ROSÉ BRUT

0,1L 5.5

VENETIEN (ITALIEN), REBSORTE: PINOT NERO,
GLERA, WEINGUT: SUI NUI TROCKEN, ELEGANT,
FEINPERLIG, ZART AROMATISCH, FRUCHTIG,
AROMEN VON WALDBEERE, HIMBEERE & BIRNE

WEISSWEIN

ALDINGER RIESLING REBHUHN

WÜRTTEMBERG, DEUTSCHLAND, REBSORTE: RIESLING,
WEINGUT: VDP ALDINGER, 11,5% VOL.
TROCKEN, FRUCHTIG, FRISCH, AROMEN VON ZITRUS UND
PFIRSICH

0,1L 4 0,2L 8 0,75L 26

MOLITOR PINOT BLANC

MOSEL, DEUTSCHLAND, REBSORTE: WEISSBURGUNDER,
WEINGUT: MARKUS MOLITOR, 12,5% VOL.
TROCKEN, RASSIG, ELEGANT, KOMPLEX,
SAFTIGER SCHMELZ

0,1L 5 0,2L 9.5 0,75L 32

SCHNEIDER GRAUBURGUNDER

PFALZ, DEUTSCHLAND, REBSORTE: GRAUBURGUNDER,
WEINGUT: MARKUS SCHNEIDER, 13% VOL. GEHALTVOLL,
CREMIG, FEINFRUCHTIG, GESCHMEIDIG

0,1L 5 0,2L 9.5 0,75L 31

SAUVIGNON BLANC II

PFALZ, DEUTSCHLAND, REBSORTE: SAUVIGNON BLANC,
WEINGUT: VDP VON WINNING, 12,5% VOL. TROCKEN,
FRISCH, SAFTIG, ANIMIEREND, FRUCHTIG,
AROMEN VON MARACUJA UND STACHELBEERE

0,1L 5 0,2L 9.5 0,75L 31

SCAIA BIANCA

ITALIEN, REBSORTE: CHARDONNAY-GARGANEGA,
WEINGUT: TENUTA SANT ANTONIO, 12,5% VOL.
INENSIV DUFTEND, FRISCH, FEINFRUCHTIG, BLUMIG,
AROMEN VON EXOTISCHEN FRÜCHTEN,
WILLIAMSBIERNE UND HOLUNDER

0,1L 4.5 0,2L 8.5 0,75L 29

FRATI LUGANA

REBSORTE: TURBIANA DIE LUGANO, WEINGUTI: CÀ DI FRATI
INENSIV DUFTEND, FRISCH, FEINFRUCHTIG, BLUMIG, AROMEN
VON EXOTISCHEN FRÜCHTEN, WILLIAMSBIERNE
UND HOLUNDER

0,1L 5.5 0,2L 10 0,75L 35

ROTWEIN

SCHNEIDER URSPRUNG

PFALZ, DEUTSCHLAND REBSORTE: CABERNET SAUVIGNON-MERLOT-PORTUGIESER, WEINGUT: MARKUS SCHNEIDER, 13,5% VOL. TROCKEN, GEHALTVOLL, ELEGANT, WUNDERBAR RUND, AROMEN VON CASSIS, BROMBEERE UND ZEDER

0,1L 4 0,2L 8.5 0,75L 29

GRAN TRIO PRIMITIVO

APULIEN, ITALIEN, REBSORTE: PRIMITIVO-NEGROAMARO-MALVASIA-NERA, WEINGUT: SAN MARZANO, 13,5% KRAFTVOLL, WEICH, WÜRZIG, DICHTER FRUCHT, EINLADENDE CASSIS-FEIGEN-ZWETSCHGEN AROMEN, ZARTE VANILLENOTEN

0,1L 4.5 0,2L 8.5 0,75L 26

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE

VENETIEN, ITALIEN, REBSORTE: CORVINA-RONDINELLA-MALINARA, WEINGUT: VAONA ODINO, 14,5% VOL. TROCKEN, AUSGEWOGEN, HARMONISCH, WEICH, GESCHMEIDIG, AROMEN VON KIRSCHEN, ROTEN FRÜCHTEN, EIN HAUCH WÜRZE & GRAFIT

0,1L 5 0,2L 9.5 0,75L 31

ROSÉ WEIN

ONE MAURES ROSÉ IGP

MAURES FRANKREICH, REBSORTE: CINSAULT-GRENACHE-SYRAH-UGNI BLANC, WEINGUT: DOMAINE VAL D'ASTIER TROCKEN, ZARTER, SONNENVERWÖHNTER ROSÉ MIT SEINEN 11,5% VOL. DER PERFEKTE BEGLEITER AN LAUEN SOMMER-ABENDEN

0,1L 5 0,2L 9.5 0,75L 32

WEINSCHORLE

WEISS SÜSS / SAUER 0,25L 4.9 0,5L 9.8

ROT SÜSS / SAUER 0,25L 4.9 0,5L 9.8