



SEESPITZ

Ammersee

**Das Restaurant ist täglich von 11:30 - 23:00 Uhr
die Terrassen bis 22:00 Uhr für Sie geöffnet**

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

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

SEESPITZ Dipper`s

Dreierlei Gebäck mit hausgemachtem Aufstrich

6,90

Carpaccio vom Rind

mit Rucola, Grana Padano, Pinienkernen
und Trüffelcrème



14,90

Jakobsmuscheln und Garnelen

mit Cous Cous Salat, Granatapfelkernen
und Avocadocrème

16,90

Wassermelone mit Burrata

Marinierte Wassermelone mit Burrata, Rucola
Bresaola und Balsamico



13,40

Tatar vom Thunfisch

mit Linsen-Mango-Salat, Oliven-Tomaten-Tapenade
und mariniertem Babyleaf



17,90

Suppen

Mangosuppe

mit Ceviche vom Lachs, Junglauch
und Crosstini



7,90

Schaumsuppe von Knoblauch und Wild-Kräutern

mit Barbecue-Shrimps und gerösteten Mandeln



7,60



Salate

Knackige Blattsalate

mit Kräuterdressing, Grana Padano

Kirschtomaten, Gurken, Kernen und Radieschen

mit Garnelen +9,50

mit Hähnchenbrust +5,90

mit Ziegenkäse +3,40



9,60

Sommersalat

mit Mango-Kokos-Dressing, Datteln, Cashewkernen

Rohschinken und Pecorino



12,40

Caesar Salad

Romanasalat mit Parmesandressing und Croûtons

mit Garnelen +9,50

mit Hähnchenbrust +5,90

mit Thunfisch +12,90

12,90

Pasta

Spaghetti

Aglio, Olio et Peperoncini

9,80

Penne all`arrabbiata

FrISChe Tomaten, Schalotten, Knoblauch, Chili



12,80

Risone al Paella

mit Meeresfrüchten, Hähnchen, Kaninchen und Gemüse

16,70

Spaghetti Gamba

mit Pesto aus getrockneten Tomaten und sautieren Garnelen



19,40



Vegetarische Hauptgänge

Gemüsespaghetti

Olivenöl, Kräuter, Knoblauch
Kichererbsen, Avocado



Gemüsecurry

mit Gemüsestreifen, Kichererbsen und Reis

mit Garnelen +9,50

mit Hähnchenbrust +5,90



Trüffelrisotto

mit sautierten Pilzen und Kräutern





Fleisch vom Grill

SEESPITZ Burger vom Rind

15,80

mit Tomaten-Basilikum-Salsa, Rucola, Tomate, Pecorino rote Zwiebeln, Ofenkartoffeln und Sour Cream

Gebratene Maishähnchenbrust

19,80

mit Kirschtomaten, Lauch und Trüffelgnocci



Medaillons vom Schweinefilet

18,90

mit Zucchini-Tomaten-Gemüse und Süßkartoffeln



Rosa gebratenes Dry Age Entrecôte vom Rind

28,90

mit Bohnengemüse, Ofenkartoffeln und Chimmichurri



Fisch vom Grill

Gambas Saganaki

19,80

Gebratene Riesengarnelen in Tomaten-Ouzo-Sugo mit Feta gratiniert

Gebratenes Filet vom Seesaibling

19,40

mit Ratatouille und Fregola Sarda

Gebratenes Zanderfilet

18,90

mit Chorizo-Rahm-Kraut und Kräuterkartoffeln





Dessert

Limetten Mascarpone Crème

mit Basilikum Granité und Mandel-Aprikosen Küchlein



7,60

Tiramisu

mit marinierten Erdbeeren und weißem Schokoladeneis

7,40

Madeira Reserve Sweet - 5 Years - 18,5%

Borges, Madeira, Portugal

0,10

4,80

Affogato al caffè - Espresso mit Vanilleeis



4,20

Affogato Borghetti - Espressolikör mit Vanilleeis



4,20

Vanilla Frappé - Eiskalter Kaffee mit Milch & feiner Vanillenote 4,50

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	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 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
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
Ingwerspritz	Prosecco, Ingwer & Soda	0,20	7,50
Hugo	Prosecco, Holunder & Minze	0,20	7,50
Veneto ¹	Prosecco & Aperol	0,20	7,50
Lillet Wild Berry ¹³	Schweppes, Beeren & Lillet	0,20	7,50
Lillet Balis	Basilikum, Ingwer & Lillet	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
Bardolino Chiaretto D.O.P.	0,10	3,10
2020 Folonari, Venezien, 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
R de Ruinart Champagner Brut	12%	0,75	99,00
Ruinart Rosé	12,5%	0,75	109,00



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
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
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

Inklusivpreise



Spirituosen

Grappe

Sibona Grappa di Barolo	40% vol	2cl	3,50
Nonino Grappa Vuisinar Riserva 2y	41% vol	2cl	3,50
Marzadro Giare Amarone Grappa	41% vol	2cl	4,50

Edelbrände

Walcher Williams Christ Birne	40% vol	2cl	4,50
Waldhimbeer Geist	40% vol	2cl	4,50
Lantenhammer Williams Birne	42% vol	2cl	4,50
Lantenhammer Waldhimbeergeist	42% vol	2cl	4,50
Lantenhammer Haselnuss Brand	42% vol	2cl	4,50
Lantenhammer Marillen Brand	42% 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

Havana Club Verde & Tonic	5,90
Gin&Tonic	8,90
Gin Mare, Fever Tree Tonic Water	
Bombay Bramble	8,90
Bombay Bramble, Zitrone, Rohrzuckersirup	
Moscow Mule	9,50
Stoli, Ginger Beer ¹ , Gurke	
Dark&Stormy	9,50
Kraken Black Spiced Rum, Ginger Beer ¹ , Limette	
Bourbon&Coke	8,90
Maker`s Mark, Coca-Cola	
Cuba Libre	9,50
Kraken Black Spiced Rum, Limette, Coca-Cola	

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.