



Feinschmecker-Menü

*Lauwarm mariniertes Spargel
mit luftgetrocknetem Landschinken²*

Bärlauchcremesuppe

*Medaillons vom Kalbsfilet an einer Morchelrahmsauce
Marktgemüse & Kartoffelgratin*

*Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit marinierten Kirschen & Vanilleeis*

€ 51,80

Weinempfehlung:

Südtiroler Lagrein „ANDRÄ“, Weinkellerei Oberrauthner KG

0,75 l Fl.

33,80



Suppen

<i>Kraftbrühe</i> mit Markklößchen & Flädle	€	5,40
<i>Spargelcremesuppe</i> mit Spargelspitzen	€	6,60
<i>Bärlauchcremesuppe</i> mit Spargelspitzen	€	6,60

Vorspeisen

<i>Gemischter bunter Salat</i> mit unserem Hausdressing	€	7,20
<i>Rucolasalat</i> mit Walnüssen, Birne & Grana Padano ²	€	7,80
<i>Handgeklopftes Carpaccio vom Rind</i> mit Trüffel-Parmesan ² -Marinade	€	13,80
<i>Lauwarm marinierter Spargel</i> mit luftgetrocknetem Landschinken ²	€	12,80



Vegetarische Gerichte & Risotto

Vialone Nano Risotto

*Risotto mit Spargel & Bärlauch, gehobeltem Grana Padano²
& frischem Schnittlauch*

€ 16,80

Handgerollte Pasta mit Schmorgemüse gefüllt

sautierte Rispentomaten & geräucherter Mozzarella

€ 16,80

Bärlauch-Mascarpone-Ravioli

*mit einem Weißweinschaum, frischem Spargel
& gezupftem Ziegenfrischkäse*

€ 19,80

Frischteig-Tagliatelle

mit frischen Steinchampignons in Rahm

€ 14,80



Fisch

Gebratenes Lachsfilet

*mit Parmesansauce², Marktgemüse
& Frischteig-Tagliatelle*

€ 23,80

Filet vom Zander auf der Haut kross gebraten

auf lauwarm mariniertem Spargel & Schnittlauchkartoffeln

€ 24,80

Lachssalat

*Bunter gemischter Salat mit frisch gegrilltem Lachsfilet,
& Balsamicodressing*

€ 17,90

Seehof

Markgräfler Stangenspargel mit hausgemachter Hollandaise & Kartoffel

€ 21,80

(wahlweise mit Kratzete oder zerlassener Butter)

zusätzl. luftgetrocknetem Landschinken ²	€	25,80
zusätzl. Barbarie Entenbrust	€	27,80
zusätzl. kross gebratenem Zanderfilet	€	27,80
zusätzl. einem panierten Schweineschnitzel	€	24,80
zusätzl. Kalbsfiletmedaillons	€	32,80
zusätzl. kleinem Rumpsteak (200g)	€	29,80

Barbarie Entenbrust, Wokgemüse

Frisches Marktgemüse aus dem Wok, in Sesamöl angebraten,
mit Soja-Reisweinsauce, dazu asiatischer Duftreis

€ 25,80

Lammhüfte rosa gebraten mit Senf-Kräuterkruste

Lammjus, Marktgemüse & Kartoffelgratin

€ 25,80

Kalbsfiletmedaillon mit Morchelrahmsauce & geschmorter Kalbsbraten

Marktgemüse & Spätzle oder Kroketten

€ 28,80

Kalbsfleischküchle vom Grill

an einer Rahmsauce, mit Marktgemüse & Pommes Frites oder Kroketten

€ 17,80

Kalbsrahmschnitzel aus der Hüfte

mit frischen Steinchampignons in Rahm & Spätzle oder Kroketten

€ 22,80

Zwiebelrostbraten mit Pommes Frites & kleinem Blattsalat

€ 22,80

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites

€ 13,80

Echtes Wiener Schnitzel aus der Kalbshüfte

mit Bratkartoffeln oder Pommes Frites & kleinem Blattsalat

€ 21,80



Steaks vom Grill

Zartes Rumpsteak vom Angusrind	200g	€	24,80
	250g	€	27,80

Wählen Sie zu ihrem Steak **eine Beilage und eine Sauce:**

- Krokette
 - Pommes Frites
 - Spätzle
 - Marktgemüse
 - bunter Blattsalat mit Hausdressing
- Kräuterbutter
BBQ Sauce^{1,2,3,11}
Pfefferrahmsauce³

Gegen Aufpreis können Sie gerne eine weitere Beilage bestellen.

Hausgemachte Burger

Hamburger

200g gegrilltes Rinderhack mit Gurke, Zwiebel und Tomate in einem Sesambrötchen², dazu Pommes Frites und BBQ Sauce^{1,2,3,11} € 14,80

Cheeseburger

200g gegrilltes Rinderhack mit Gurke, Zwiebel und Tomate in einem Sesambrötchen², mit würzigem Cheddarkäse^{1,2} überbacken, dazu Pommes Frites und BBQ Sauce^{1,2,3,11} € 15,80



Hausgemachte Pizza

Margherita Tomatensauce, Oregano, Mozzarella & Olivenöl Extra Vergine	€	7,20
Prosciutto mit gekochtem Hinterschinken ^{2,3,7}	€	8,80
Romana mit Salami ^{2,4}	€	8,80
Napoletana mit Sardellen, Oliven & Kapern	€	9,80
Tonno mit Thunfisch & Zwiebeln	€	9,80
Quattro Stagioni mit frischen Champignons, Salami ^{2,4} , gekochtem Schinken ^{2,3,7} & frischer Paprika	€	9,80
Funghi mit frischen Champignons	€	8,50
Quattro Formaggi mit vier verschiedenen Käsesorten	€	9,80
Hirtenart mit frischen Tomaten, Speck ^{2,3,7,15} , Schafskäse, Champignons, Knoblauch, Zwiebeln & frischen Paprika	€	11,20
Seehof mit Kirschtomaten, luftgetr. Landschinken ² , Rucola, Parmesanflocken ² & Olivenöl Extra Vergine	€	11,80



Vesperkarte

1 Paar Bauernbratwürste^{3,15} mit Zwiebelsauce

dazu Brot € 9,80

dazu Bratkartoffeln € 12,40

Handgeschnittener Wurstsalat^{2,3} mit oder ohne Käse

dazu Brot € 9,80

dazu Bratkartoffeln € 11,80

**Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse²
& würziger Zwiebelschmelze**

€ 10,80

Frischer hausgemachter Flammenkuchen

mit Speck^{2,3,7,15}, Sauerrahm & Zwiebeln

zusätzl. mit frischem Markgräfler Spargel

€ 8,90

€ 12,80

Maultaschen mit würziger Zwiebelschmelze

& buntem Blattsalat

€ 12,80

Pizzabrot

€ 3,80



Etwas Süßes zum Schluss..

<i>Lauwarmer Schokoladenkuchen</i> <i>mit marinierten Kirschen & Vanilleeis</i>	€	10,80
<i>Frische Erdbeeren</i> mit Vanilleeis & Sahne	€	8,00
<i>Zitronensorbet</i> mit einem Schuss Aperol Sprizz	€	5,80
<i>Crème Brûlée</i> <i>Karamellisierte Vanillecreme</i>	€	5,40
<i>Vanilleeis mit Kürbiskernkrokant & Kürbiskernöl</i>	€	5,80
<i>Espresso Baileys</i> <i>Halbgefrorenes mit Espresso & Baileys Irish Cream</i>	€	4,80
<i>Heisse Himbeeren</i> <i>mit Vanilleeis & Sahne</i>	€	8,00

Frischer Kuchen nach Tagesangebot



Herzlich Willkommen...

Liebe Gäste,

*sollten Sie an einer Lebensmittelunverträglichkeit
oder an einer Allergie leiden,
sagen sie bitte unseren Servicemitarbeitern Bescheid.
Wir haben eine Speisekarte, die mit Allergenen ausgezeichnet ist.
Die Küche wird Ihnen etwas Passendes zubereiten.*

(Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.)

Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff(en)
- 2 mit Konservierungsstoff(en)
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker(n)
- 7 mit Phosphat
- 11 Süßungsmittel
- 12 enthält eine Phenylalaminquelle
- 15 Nitritpökelsalz

Allergene:

- (1) Glutenhaltiges Getreide
- (2) Krebstiere
- (3) Eier
- (4) Fisch
- (5) Erdnüsse
- (6) Sojabohnen
- (7) Milch (einschl. Laktose)
- (8) Schalenfrüchte
- (9) Sellerie
- (10) Senf
- (11) Sesamsamen
- (12) Schwefeldioxid und Sulfite
- (13) Lupinen
- (14) Weichtiere



Fleisch

Schnitzel vom heimischen Reh in Haselnusspanade <i>mit Rehjus, Marktgemüse & Spätzle oder Kroketten</i>	€	22,80
Lammhüfte rosa gebraten mit Senf-Kräuterkruste <i>Lammjus, Marktgemüse & Kartoffelgratin</i>	€	25,80
Geschmortes Rinderbäckle & Rinderzunge mit Schnittlauchsauce <i>Marktgemüse & Spätzle oder Kroketten</i>	€	23,80
Kalbsfleischküchle vom Grill <i>an einer Rahmsauce, mit Marktgemüse & Pommes Frites oder Kroketten</i>	€	17,80
Kalbsrahmschnitzel aus der Hüfte <i>mit frischen Steinchampignons in Rahm & Spätzle oder Kroketten</i>	€	22,80
Zwiebelrostbraten <i>mit Pommes Frites & kleinem Blattsalat</i>	€	22,80
Schnitzel „Wiener Art“ <i>mit Pommes Frites</i>	€	13,80
Echtes Wiener Schnitzel <i>aus der Kalbshüfte</i> <i>mit Bratkartoffeln oder Pommes Frites & kleinem Blattsalat</i>	€	21,80

Seehof ®

Seehof [®]