

SÜSSES SWEETS

Hausgemachtes Minzparfait mit Zartbitterschokoladesauce € 7,00
Homemade mint parfait with dark chocolate sauce
C,G,O

Weißes Schokoladen – Kokosmousse an Ananasragout mit weißem Rum € 7,50
White chocolate – coconut mousse, pineapple ragout with white rum
C,G,H,O

Eispalatschinke mit frischen Früchten € 6,90
Pancakes with fresh fruits and ice cream
A,C,G,H

Hausgemachter Apfelstrudel € 3,20
Homemade apple strudel
A,C,G,H,

mit Vanillesauce € 3,90
with vanilla sauce
G

mit Sahne € 3,70
with whipped cream
G

mit Vanille-Bourbon Eis € 4,50
with vanilla bourbon ice cream
G

FÜR UNSERE KLEINEN CHILDREN

Hendlschnitzel „Wiener Art“ oder Natur mit Pommes frites € 6,50
Escalope of chicken, breaded or natural, with French fries
A,C,G

Pasta mit Tomatensauce € 5,50
Pasta with tomato sauce
A,C,G,L

Allergene / contains:
A Gluten, B Schalentiere (shellfish), C Eier (eggs), D Fisch (fish), E Erdnüsse (peanuts),
F Soya (soy), G Milch (lactose), H Nüsse (nuts), L Sellerie (celery), M Senf (mustard),
N Sesam (sesame), O Sulfur & Schwefeldioxide, P Lupinen, R Weichtiere (molluscs – snails, mussels,
octopus...)

SEEBAR



SEEBAR
www.seehof.at

Free WIFI: see12345

Designed by Marlene Lumpi
www.move-mountains.at

VORHER ODER NUR STARTER OR MAIN

Black Tiger Garnelen in Knoblauch – Piri Piri Öl € 9,80 € 14,50
Tiger prawns in garlic piri piri oil
B,M,N

Prosciutto und Grana, Olivenöl und hausgebackenes Brot € 9,00 € 12,00
Prosciutto with parmesan cheese, olive oil and homemade bread
A,G,O

Bruschetta mit Riesengarnelen, Rucola, Koriander und Tomaten € 9,80 € 14,50
Bruschetta with king prawns, rocket salad, coriander and tomatoes
A,B,G,H,M,O

Wintersalate mit marinierten roten Rüben, Ziegenfrischkäse, € 10,00 € 15,00
schwarzen Nüssen und Rindsfiletscheiben
Season salads with marinated beetroot, goat cheese, pickled walnuts and
slices of beef tenderloin
G,H,M,O

Salat mit marinierten Hendlbruststreifen, Avocado, Paradeisern, € 9,90 € 14,80
Parmesankäse, Sonnenblumenkernen und Limettendressing
Salad with marinated chicken breast, avocado, tomatoes, parmesan cheese,
sunflower seeds and lime dressing
B,H,O

Seehof's Leckerbissen Platte – Bresaola, Samosa (gefüllte € 9,90 € 14,80
Teigtaschen), Garnelen und Ziegenfrischkäse, Falafel, Frühlingsrolle
und Dips
Seehofs bits and bites platter - Bresaola (air dried smoked beef), Samosa
(stuffed tempura), king prawns & goat cheese, falafel, spring rolls & dips
A,B,C,F,G,M,N,O

SUPPEN SOUPS

Wolfgang's Garnelensuppe mit Granatapfel € 5,00 € 6,80
Chef's prawn soup with pomegranate
B,D,G,H,L

Süßkartoffel – Erdnusssuppe mit Mango € 4,70 € 6,50
Cream of sweet potatoes and peanuts with mango
E,L,O

Tomaten –Kokossuppe mit Avocado € 4,20 € 6,00
Tomato – coconut soup with avocado
G,L,O

SEEBAR

*Sorry
for what I said
when I was hungry!*

SEEBAR

HAUPTGERICHTE MAINS

Hendlbrust mit Zitrone und Knoblauch, Zucchini, Paprika und € 14,50
Rosmarinkartoffeln
Lemon and garlic marinated chicken breast with courgettes, bell peppers,
rosemary potatoes
F,G,O

Traditionelles Rindstagliata (200 g Entrecôte) mit Rucola und Parmesan € 18,50
Beef tagliata with rocket salad and parmesan cheese
A,G,O

Rindsfilet mit Knoblauchjus, mediterranem Gemüse und frittierten € 27,50
Süßkartoffeln
Fillet of beef with garlic gravy, Mediterranean vegetables and fried sweet potatoes
L,O

Schweinefilet auf Süßkartoffelpüree mit Schalotten – Balsamico Sauce und € 15,90
Kohlsprossen
Fillet of pork in shallots - balsamic sauce served with Brussel sprouts and mashed sweet
potatoes F,G,H,L,N,O

AUS DEM MEER SEAFOOD

Chili Knoblauch Spaghetti mit Riesengarnelen, Olivenöl und frischen Kräutern € 15,90
King prawns with spaghetti in chilli - garlic olive oil and fresh herbs
A,B,L,O

Filet vom Wolfsbarsch mit Cherrytomaten und mediterranen Käutern auf € 18,50
Limettenreis
Fillet of sea bass with Mediteranean herbs, cherry tomatoes and lime rice
A,C,D,G,L,O

Rotes Thai Curry in Kokos – Erdnusssauce mit Gemüse und Basmatireis, € 18,00
wahlweise:
Red Thai curry in coconut - peanut sauce with vegetables and basmati rice and choice of
topping:
mit Hühnerfilet / with fillet of chicken € 16,90
oder mit Riesengarnelen / or with king prawns
E,F,H,L,N

VEGETARISCH & VEGAN VEGGI & VEGAN

Gefüllte Steinpilztascherl mit getrüffelte Parmesansauce und Birne € 13,50
Porcini stuffed pasta, truffles - parmesan sauce, pear
A,C,G,O

Rotes Thai Curry in Kokos – Erdnusssauce mit Gemüse und Basmatireis € 12,00
Red Thai curry in coconut - peanut sauce with vegetables and basmati rice
E,F,H,L,N

SEEBAR