

## 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, schwarzen Nüssen und Rindsfiletscheiben** € 10,00 € 15,00  
Season salads with marinated beetroot, goat cheese, pickled walnuts and slices of beef tenderloin  
G,H,M,O

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

**Seehof's Leckerbissen Platte - Bresaola, Samosa (gefüllte Teigtaschen), Garnelen und Ziegenfrischkäse, Falafel, Frühlingsrolle und Dips**  
Seehofs bits und 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** € 5,00 € 6,80

**Wolfgang's Garnelensuppe mit Granatapfel** € 4,70 € 6,50  
Chef's prawn soup with pomegranate  
B,D,G,H,L

**Süßkartoffel - Erdnusssuppe mit Mango** € 4,20 € 6,00  
Cream of sweet potatoes and peanuts with mango  
E,L,O

**Tomaten –Kokossuppe mit Avocado**  
Tomato – coconut soup with avocado  
G,L,O

## SÜSSKARTOFFEL & FLAMMKUCHEN

### SWEET POTATO & TARTE FLAMBÉE ( thin dough with toppings )

Frittierte Süßkartoffel mit Dip € 4,20  
Sweet potato fries with dip

Flammkuchen Traditionell mit Crème fraîche, Speck und Zwiebel Tarte € 8,50  
Flambée with crème fraîche, bacon and onions

Flammkuchen Veggi mit Crème fraîche, Salsa, rote Zwiebel und Avocado € 9,00  
Tarte Flambée with crème fraîche, salsa, red onions and avocado  
A, G, L, O

## 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

## WOCHEN SPEZIAL WEEKLY SPECIAL

Rosa gebratene Lammkrone mit Thymianjus, Ratatouille und Rahmpolenta € 21,90  
Pink roasted rack of lamb with thyme jus, ratatouille and polenta  
A, G, L, O

## HAUPTGERICHTE MAINS

- Hendlbrust mit Zitrone und Knoblauch, Zucchini, Paprika und Rosmarinkartoffeln** € 14,50  
Lemon and garlic marinated chicken breast with courgettes, bell peppers, and 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 Süßkartoffeln** € 27,50  
Fillet of beef with garlic gravy, Mediterranean vegetables and fried sweet potatoes  
L,O
- Schweinefilet auf Süßkartoffelpüree mit Schalotten - Balsamico Sauce und Kohlsprossen** € 15,90  
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 Kräutern auf Limettenreis** #(!' "  
Fillet of sea bass with Mediterranean herbs, cherry tomatoes and lime rice  
A,C,D,G,L,O
- Rotes Thai Curry in Kokos - Erdnusssauce mit Gemüse und Basmatireis, wahlweise:**  
Red Thai curry in coconut - peanut sauce with vegetables and basmati rice and choice of topping:  
**mit Hühnerfilet / with fillet of chicken** #(!+"  
**oder mit Riesengarnelen / or with king prawns** #\*!'" "  
E,F,H,L,N

## VEGETARISCH & VEGAN VEGGI & VEGAN

- Gefüllte Steinpilztascherl mit getrüffelter Parmesansauce und Birne** €13,50  
Porcini stuffed pasta in truffles - parmesan sauce and 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

# SÜSSES SWEETS



<b>Hausgemachtes Minzparfait mit Zartbitterschokoladesauce</b> Homemade mint parfait with dark chocolate sauce C,G,O	€ 7,00
<b>Weißes Schokoladen – Kokosmousse an Ananasragout mit weißem Rum</b> White chocolate – coconut mousse, pineapple ragout with white rum C,G,H,O	€ 7,50
<b>Eispalatschinke mit frischen Früchten</b> Pancakes with fresh fruits and ice cream A,C,G,H	€ 6,90
<b>Hausgemachter Apfelstrudel</b> Homemade apple strudel A,C,G,H,	€ 3,20
<b>mit Vanillesauce</b> with vanilla sauce G	€ 3,90
<b>mit Sahne</b> with whipped cream G	€ 3,70
<b>mit Vanille-Bourbon Eis</b> with vanilla bourbon ice cream G	€ 4,50

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...)