

SÜSSES SWEETS

Hausgemachtes Pralinenparfait aus weißer Schoko – Kokossauce € 7,00
mit marinierten Erdbeeren

Homemade chocolate parfait with white chocolate – coconut sauce and
marinated strawberries
C,G,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,O

mit Vanillesauce € 3,90
with vanilla sauce

G

mit Sahne € 3,70
with whipped cream

G

mit Vanille-Bourbon Eis € 4,40
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 € 5,00
Pasta with tomato sauce

A,C,G,L

Allergene:

A gluten B shellfish C eggs D fish E peanuts F soy G milk (lactose) H nuts
L celery M mustard N sesame O sulfur dioxide P lupines R molluscs (snails,
shellfish, octopus...)

SEEBAR

SEEBAR
www.seehof.at

Free WIFI: see12345

Designed by Marlene Lumpi
www.move-mountains.at



VORHER ODER NUR STARTER OR MAIN

Mediterran gebeizter Lachs Edelbittersalate und Zitronenvinaigrette € 9,80 € 14,50
Mediterranean marinated salmon, assorted salads and lemon vinaigrette
C,D,G,O

Prosciutto und Grana, Olivenöl und hausgebackenes Brot € 8,90 € 11,00
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

Gebratene Rindsfiletscheiben mit Rucola und Cherrytomaten, € 9,50 € 15,00
Zitronenmarinade und frisch gehobelter Parmesan
Sliced beef fillet, rocket salad and cherry tomatoes, lemon marinade, parmesan
shavings
G,M,O

Salat von Avocado, Spinat, Shrimps mit Honig – Limettenmarinade € 8,50 € 13,80
Avocado, spinach, shrimps, honey and lime marinade
B,H,O

SUPPEN SOUPS

Orangen – Ingwersuppe, Riesengarnelen € 5,50 € 8,80
Orange – Ginger soup, king prawns
B,C,G,L

Knoblauchrahmsuppe mit Spinat und Schwarzbrotcroutons € 4,20 € 6,00
Cream of garlic with spinach and brown bread croutons
A,C,G,L,O

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

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

HAUPTGERICHTE MAINS

Honigglacierte Hendlbrust, rote Zwiebel – Orangenchutney, € 13,50
Gemüse der Saison und Basmatireis
Honey glazed chicken breast, red onion – orange chutney, seasonal vegetables
and basmati rice
F,G,O

Traditionelle Rindstagliata 200 g mit Rucola, Parmesanspänen, € 18,00
Olivenöl, Balsamico und Cherrytomaten
Traditional beef Tagliata, with rocket salad, parmesan chips, olive oil, balsamico
and cocktail tomatoes
A,G,O

Rinderfilet 200 g, Pilze und Kräuter, Gemüse der Saison und € 26,50
frittierte Süßkartoffel
Fillet of beef, mushrooms and herbs, seasonal vegetables and fried sweet
potato
C,G,O

AUS SEEN & MEEREN LAKE & SEA

Riesengarnelen, Limetten und schwarze Linguini € 16,90
King prawns, limes and black linguini (pasta)
A,C,C,D,G,L,O

Lachs im Safran – Gemüsesud, Rouille und ofenfrisches Brot € 17,00
Salmon in saffron – vegetable stock, rouille and homemade bread
A,D,G,L,O

VEGETARISCH & VEGAN VEGGI & VEGAN

Gefüllte Steinpilztascherl mit getrüffelte Parmesansauce und Birne € 12,50
Porcini stuffed pasta, truffles - parmesan sauce, pear
A,C,G,O

Gemüse, Kokos – Erdnusssauce, rotes Thai Curry und Basmatireis € 12,00
Vegetables, coconut – peanut sauce, red Thai curry and basmati rice
E,F