

## „Vorspeisen“

### **Hokkaido & Apfel**

Aromatisierte Kürbis-Apfelsuppe mit steirischem Kürbiskernöl  
und gerösteten Kürbiskernen

**6.00 €**

### **Steinpilz & Rahm**

Steinpilzrahmsuppe getrüffelt mit Steinpilzen,  
und Croutons

**7,90 €**

### **Krustentier & Scampi**

Krustentierschaumsüppchen  
mit gebratenem Scampi

**7,90 €**

### **Carpaccio vom Rinderfilet**

mit getrüffeltem Sauerrahm, Rucola und Parmesan  
dazu servieren wir Baguette

**12,90 €**

### **Ziegenkäse & Honig**

Gebackener Ziegenkäse mit Honig  
auf marinierten Rucola, Kürbiskernen und Kirschtomaten  
dazu servieren wir Baguette

**9,00 €**

### **Ragoutfin & Parmesan**

saftiges Ragout vom Kalb und Geflügel in Buttersoße mit Parmesan gratiniert  
und Baguette

**7,90 €**

## „Hauptgänge Fisch“

### **Steinbeißer & Blutwurst**

Saftiges Steinbeißerfilet mit gebratener Blutwurst, aromatisierten Kräuterseitlingen, Rotweinschalotten und Risotto

**24,90 €**

### **Heilbutt & Banane**

Gebratenes Heilbuttfilet mit aromatisierten Bananentranchen, sautierten Möhren, Kräuterkartoffelstampf und Jus

**19,90 €**

## „Hauptgänge Fleisch“

### **Wildschwein & Pilz**

Geschmortes vom Wildschwein mit Mandelbroccoli, gebratenen Kräuterseitlingen, Backobstknödel und Jus

**19,90 €**

### **Maishühnchen & Fasan Saltim Bocca**

Variation von Maishühnchenbrust und Fasanbrust Saltimbocca, geschmorter Zucchini, Senfjus und Rosmarinröster

**18,90 €**

### **Rumpsteak & Ziegenkäse**

Argentinisches Rumpsteak mit Ziegenkäse und Honig gratiniert,  
sautierten Lauchzwiebeln, Kirschtomaten Jus und Kartoffelgratin

**24,90 €**

### **Medaillonvariation & Pilze**

Variation von Rind, Maishühnchen, Schweinefilet mit Rahmpilzen,  
Bratkartoffeln, Spiegelei und Jus

**19,90**

### **Schnitzel & Zitrone**

Saftiges Schweineschnitzel Wiener Art mit Bratkartoffeln  
Zitrone und Jus

**14,90 €**

### **Mit gebratenem Spiegelei**

**15,90 €**

### **Schnitzel & Champi rose**

Saftiges Schweineschnitzel mit Champignon rose in Rahm,  
Jus und Pommes frites

**16,90 €**

Salatbeilage zum Schnitzel

**2,50€**

**„Vegetarisch“**

**Spaghetti & Kräuterseitlinge**

feine Spaghetti mit gebratenem Kräuterseitlingen, Knoblauch, Olivenöl,  
Kirschtomaten und Lauchzwiebeln

**14,90 €**

**Spaghetti & Scampi**

feine Spaghetti mit gebratenen Scampis, Knoblauch, Olivenöl,  
Kirschtomaten und Lauchzwiebeln

**18,90 €**

**„Auf Vorbestellung ( 2 Tage)“**

***Château-Briand***

*für 2 Personen*

*Doppeltes Rinderfiletsteak am Tisch tranchiert  
reichlich garniert mit frischem Marktgemüse und hausgemachter Sauce Bernaise  
dazu servieren wir goldbraune Macaïrekartoffeln*

**65,00 €**

**„Dessert“**

**Creme Brûlée & Wiener-Mandeleis**

Honigkuchen-Creme Brûlée mit feinen Wiener-Mandeleis

**6,90 €**

„Kindergerichte“

**Ferkelchen – Teller**

Portion Pommes frites  
mit Ketchup

**4,90 €**

**Süßer Ferkelchen – Teller**

Portion Süßkartoffel-Pommes frites  
mit Mayo

**4,90 €**

**Rabbit- Teller**

großer Eierpfannkuchen mit Apfelmus und Zucker

**5,90€**

**Donaldteller**

Chicken Nuggets  
mit Pommes frites und Ketchup

**6,90€**

**Puuh-Teller**

paniertes Schweineschnitzel mit Mischgemüse,  
Pommes frites

**7,90 €**

**Das Team vom Restaurant Seeblick  
wünscht Ihnen liebe Gäste,  
angenehme Stunden in unserem Hause!**