



SEERESIDENZ
ALTE POST
SEESHAUPT

Herzlich willkommen

Unsere Speisen werden frisch für Sie zubereitet
und wir wünschen Ihnen ungetrübten Genuss.
Informationen über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten
auslösen können, finden Sie unterhalb der Speisen.
Gerne beraten wir Sie ganz individuell!

€

Gratinierter Ziegenkäse mit Balsamico-Möhren, Rote Bete, Leinsamen und Cashew Kernen	8
Blattsalate mit Feigen-Dressing, Karamell-Birnen und gerösteten Walnüssen	9
Kürbis-Vanille-Suppe	5
Steinpilz-Risotto mit pochiertem Eigelb	11
Knuspriges Kartoffelrösti mit geräuchertem Lachs, Avocadocrème und bunten Blattsalaten	14
Renken-Filets mit glasierten Kartoffeln und Blattsalaten	16
Bouillabaisse mit Sauce Rouille und ofenfrischem Knoblauchbrot	17
als Vorspeise	12

	€
Geschmorte Kaninchenkeule mit gebratenen Waldpilzen und Rosmarin-Kartoffeln	14
Hausgemachter Burger (190 Gramm Fleisch vom Angus Rind) Tomaten-Vanille-Mayonnaise, Karamell-Zwiebeln, Cheddar-Käse und Süßkartoffel-Pommes frites	14
Geschmorte Kalbsbäckchen in Portweinjus mit Kartoffel Mousseline und glasiertem Gemüse	16
Geschnetzeltes vom Reh mit Steinpilzen, Rosenkohlblättern und Schupfnudeln	17
Zwiebelrostbraten mit Spätzle und gemischten Blattsalaten	18
Wiener Schnitzel in Butter gebraten mit kaltgerührten Preiselbeeren, Kartoffeln, Röstkartoffeln oder Pommes frites und buntem Gemüse oder Salat	19
Tiramisu	5
Dreierlei Crème brûlée (Zwetschge, Schokolade, Tonkabohne)	6