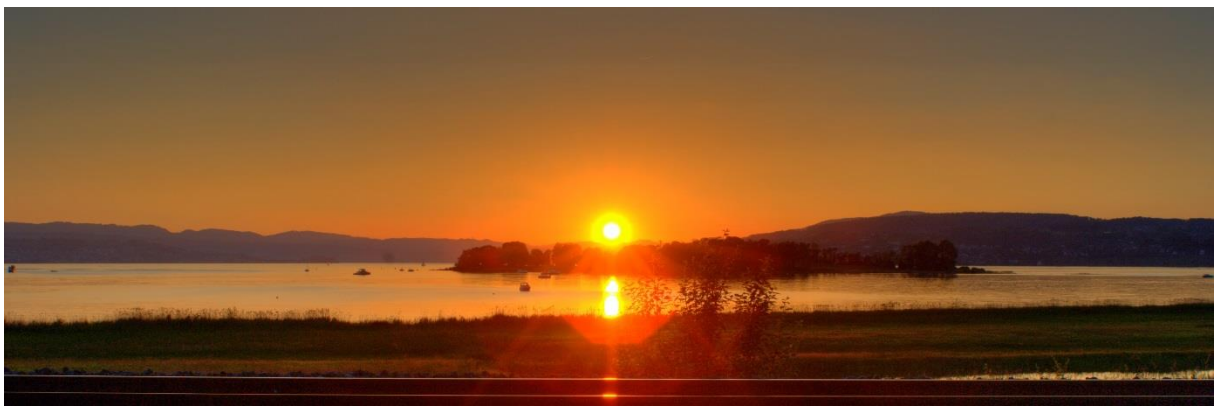


Speisekarte



Warme Küche: Montag - Samstag durchgehend von 11.30 - 22.00 Uhr
Sonntag durchgehend von 11.30 - 21.00 Uhr

Lieber Gast, herzlich Willkommen

Sollten Sie von einer Lebensmittelallergie/Unverträglichkeit betroffen sein, lassen Sie es uns bitte wissen. Wir haben einige Möglichkeiten und beraten Sie gerne.

Apero Empfehlung

Granatapfel Spritz	10.50
Aperol Spritz	10.50
Hugo	10.50
Siegfried „alkoholfreier Gin“ mit Tonic	10.50
Martini vibrante mit wild berry Tonic - alkoholfrei	8.50

Offenweine in Flaschenqualität

		1 dl
Weisswein		
Wangner Chardonnay	2023	6.90
Aroma: exotische Früchte, frisch, spritzig Weinbau Kümin, Freienbach, Schweiz		
Souvignier Gris „Vitis Robusta“	2023	7.20
Aroma: exotische Aromen, Süss-Säurespiel, ausgewogen Weinbau Kümin, Freienbach, Schweiz		
Rosewein		
Rose Pinot Noir	2023	6.20
Aroma: süsse Säure, Himbeer, Honigmelone Weingut Bachmann, Stäfa, Schweiz		
Rotwein		
Velho Tinto	2021	6.90
Touriga Nacional Aroma: schwarze Beeren, Röstaromen, vollmundig Herdade Arrepiado Velho, Alentejo, Portugal		
The Wine	2021	7.20
Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon Aroma: Schokolade, Lakritze, Heidelbeeren Erich Scheiblhofer, Burgenland, Österreich		

Herbstgerichte

Vorspeisen

Kürbissuppe		9.50
Rahmhaube, Kürbiskerne, Kürbiskernöl		
Bouillon mit Flädli		8.50
Herbstsalat		
gebratene Pilze, Speck, Kürbiswürfel, Äpfel		
		14.50
	ohne Speck	13.00
Hirschcarpaccio		
karamellisierte Nüsse, Feigen Chutney, Parmesan, Olivenöl		
	Vorspeise	19.50
	Hauptgang	29.50
Rindstatar		
Cornichons, Zwiebeln, Kapern, Brioche Toast, Butter		
	Vorspeise	19.50
	Hauptgang	33.50
Bunter Blattsalat		8.50
Bunt gemischter Salat		10.50
Nüsslisalat „Seefeld“		14.50
Speck, Ei, Croutons		

Fisch

Zu unseren Fischgerichten servieren wir Salzkartoffeln, Reis, Pommes frites
oder einen Fitness-Teller

Zanderfilet	- frittiert, mit Tartarsauce	29.50
	- gebraten, mit Pilzen, Kürbis, Kräutern, Butter	
Felchenfilet	- frittiert, mit Tartarsauce	31.50
	- gebraten, mit Pilzen, Kürbis, Kräutern, Butter	
Portion Rahmspinat zusätzlich		4.50



Wild

Rehschnitzel Pilzrahmsauce	42.50
Rehgeschnetzeltes Calvados Sauce mit Apfelwürfeln	36.50
Hirschpfeffer „Jäger Art“	37.50
Hirschfilet Medaillons Cognacrahmsauce mit eingelegten Trauben	39.50
Wildhacktätschli „Seefeld“ dunkle Wildsauce	29.50

Zu allen Gerichten servieren wir:
hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Maroni,
Rosenkohl und einen Preiselbeerapfel

Vegetarisch

Herbstteller Hausgemachte Spätzli, Pilzrahmsauce, Rosenkohl, Rotkraut, Maroni, Preiselbeerapfel, Rotweibirne	28.50
Kürbisravioli Butter, Grappa Trauben, Haselnüsse, Kürbiswürfel, Parmesanspäne	24.50

Kalte Tellergerichte

Wurstsalat einfach	14.50
Wurst-Käsesalat einfach	16.50
Käsesalat einfach	15.50
Thonsalat einfach	16.50

Garniert mit diversen Salaten, zusätzlich 5.00

Seefeld Klassiker

Rindsfilet „Café de Paris“ Röstikroketten, Gemüse	46.50
Rindsfiletwürfel „Calvados Sauce“ Spätzli, Gemüse	38.50
Pouletbrust „Café de Paris“ Pommes frites, Gemüse	26.50
Schnitzel paniert Pommes frites, Gemüse	25.50
Schweinsgeschnetztes Champignonrahmsauce, Nudeln	24.50
Schweins Cordon bleu Pommes frites, Gemüse	29.50
Kalbsbratwurst Zwiebelsauce, Pommes frites	21.50
Wienerschnitzel Pommes frites, Gemüse, Preiselbeeren	37.50
Kalbs Cordon bleu Pommes frites, Gemüse	39.50
Zürcher Geschnetztes Champignonrahmsauce, Nudeln	36.50

Gemüse als zusätzliche Beilage:

1 Sorte	4.50
2 Sorten	6.00
3 Sorten	7.50

Deklarationen

Schwein:	Schweiz	Poulet:	Schweiz
Kalb:	Schweiz	Reh:	Österreich
Hirsch:	Deutschland	Felchen	Schweiz, Zürichsee
Rind:	Australien*	Zander	EU-Binnengewässer
Brot:	Schweiz		

*kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein