

SEGAFREDO KAFFEE & MEHR

Espresso*	2,90 €
Espresso Macchiato*	3,10 €
Doppelter Espresso*	4,10 €
Cappuccino*	3,80 €
Milchkaffee*	4,50 €
Latte Macchiato*	4,50 €
Tasse Kaffee*	3,40 €
Affogato*	4,90 €
Heiße Schokolade	4,50 €

DALLMAYR TEE

Verschiedene Sorten	4,10 €
Lassen Sie sich gerne von unseren Servicekräften beraten!	
Heiße Inge	4,80 €



SPIRITUOSEN

Alte Marille	2 cl	4,50 €
Mirabelle	2 cl	4,50 €
Alte Zwetschge	2 cl	4,50 €
Alte Williamsbirne	2 cl	4,50 €
Piemonter Haselnuss	2 cl	4,50 €
Hierbas	2 cl	4,50 €
Grappa	2 cl	4,50 €

Speisen Philosophie

Unsere kulinarische Philosophie unter der Leitung von Lukas Thies und seinem Küchenteam lautet:
REGIONAL - NACHHALTIG - AUTHENTISCH - EHRlich - BAYERISCHE KÜCHE zum Teil modern interpretiert.
Unsere Betriebsleitung Julia Deserno und ihr Serviceteam freuen sich, Sie in unserem geselligen Wirtshaus mit Seeblick begrüßen zu dürfen.

Gutscheine,

WUSTEN SIE SCHON...

dass Sie bei uns auch Gutscheine für das Restaurant kaufen können?
Schenken Sie Ihren Liebsten schöne Momente & einen Gaumenschmaus!

Unsere regionalen Lieferanten

Buttinger
FLEISCHWAREN & FEINKOST

BUTTINGER FLEISCHWARE UND FEINKOST

Buttinger Fleisch & Feinkost ist ein junges, familiäres Unternehmen in einem kleinen Dorf mitten im niederbayerischen Bäderdreieck.

MAX SCHILLER EISMANUFAKTUR

Max Schiller lebt seine Passion und die Liebe zu besonderen Eissorten. In seiner Eis-Manufaktur werden nur beste Zutaten verwendet. Genießen Sie die zartschmelzende Köstlichkeit und seine klassischen und außergewöhnliche Sorten, wie seine Kreation „Erdnuss-Salzkaramell“.



Seepost Catering

Sie planen eine besondere Veranstaltung, sei es eine Hochzeit, einen Geburtstag, eine Firmenfeier oder sonst ein Event? Wir sind hier, um Ihre kulinarischen Träume Wirklichkeit werden zu lassen!

Mit unserer langjährigen Erfahrung im Catering-Bereich sind wir Ihr zuverlässiger Partner, um jede Veranstaltung zu einem unvergesslichen kulinarischen Erlebnis zu machen.

Kontakt: catering@seepost-schondorf.de

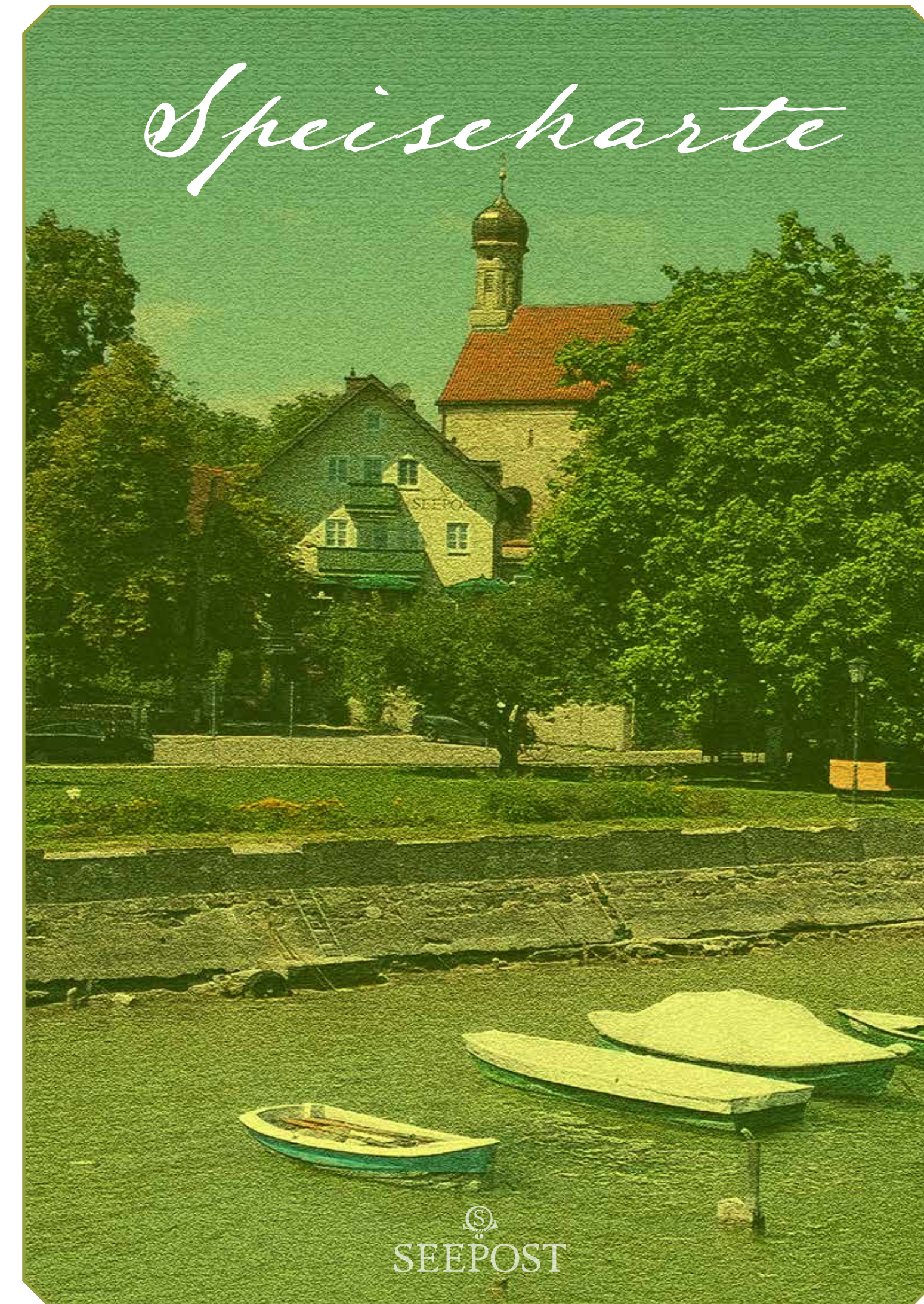


Breakfast Club

Ob pochiert, als Omelette oder Rührei - beim Breakfast Club der SEEPOST hast du eine große Auswahl an Eierspeisen von glücklichen Hühnern vom Geflügelhof Heggmeier. Mit unserem neuen Sharing-Frühstückskonzept könnt ihr dazu Eure Lieblings-Breakfast Tapas zusammenstellen und gemeinsam teilen. Ob süß oder herzhaft, wählt Eure Favoriten und genießt ein Frühstück am See!
Ab 6. Dezember 2023 immer Mittwoch bis Sonntag von 9 bis 11:30 Uhr in der Seepost Schondorf.



Seepost Schondorf am Ammersee | Bahnhofstraße 2 | 86938 Schondorf
Tel. 08192 / 933 753 | seepost@wirtshaus-seepost.de | www.seepost-schondorf.de



Speisekarte

SEEPOST

GETRÄNKE

Augustiner Bräu München

Die Augustiner-Bräu Wagner KG besteht seit 1328 und ist mit 690 Jahren Biertradition die älteste Brauerei Münchens. Das Erfolgsrezept ist eigentlich ganz einfach: Qualität als oberstes Gebot. Hier wird von der Rohstoffauswahl über die Malzherstellung bis hin zum Brauprozess seit jeher kompromisslos nach höchsten Maßstäben gearbeitet.

BIER

Augustiner Lager Hell vom Fass 0,5 l 4,60 €
Mild, spritzig, und vor allem erfrischend. Einmalig in seinem Geschmack, ein Genuss für jeden Bierkenner.

Augustiner Dunkel	0,5 l	4,60 €
Augustiner Schnitt		3,90 €
Augustiner Radler Hell	0,5 l	4,60 €
Augustiner Weissbier	0,5 l	4,90 €
Nach altbewährtem Verfahren in Flaschengärung hergestellt, erhält dieses vollmundige Bier seine Frische und den feinwürzigen Geschmack mit ausgeprägten Fruchtaromen.		
König Ludwig Dunkles Weissbier	0,5 l	4,90 €
König Ludwig Leichtes Weissbier	0,5 l	4,90 €
König Ludwig Weissbier Alkoholfrei	0,5 l	4,90 €
Augustiner Pils	0,33 l	4,30 €
Russ	0,5 l	4,90 €
Clausthaler Helles	0,5 l	4,60 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Adelholzener Sprudel	0,75 l 0,25 l	7,50 € / 3,20 €
Adelholzener Still	0,75 l 0,25 l	7,50 € / 3,20 €
Grander Wasser	1 l 0,4 l	6,90 € / 3,90 €
Spezi	0,4 l	4,20 €
Coca-Cola / Coca-Cola light	0,2 l	3,50 €
Hausgemachte Seepost Limo	0,4 l	4,90 €

SAFTSCHORLE

Schorle (von Burkhardt) 0,4 l 4,50 €
Apfel | Johannisbeere | Rhabarber | Ingwer (Inge) | Maracuja | Holunder | Himbeere

INGE - handgemachter Ingwersirup

Scharf und süß mit einem Hauch Bio-Zitrone und -Orange ist die in einer Münchner Manufaktur handgemachte „Inge“ der Geheimtipp für kalte und heiße Tage und Getränke!

PRICKELNDES OFFEN

Le Contesse Prosecco Brut 0,1 l 4,90 €
Le Contesse, Prosecco Rosé Cuveé Brut 0,1 l 4,90 €

SPRITZ

Aperol Spritz		7,90 €
Aperol Prosecco Soda Orange Eis		
Inge Spritz		7,90 €
Inge Prosecco Soda frischer Ingwer Eis		
Lillet Wildberry		7,90 €
Lillet Blanc Schweppes Wild Berry Beeren Eis		
Hugo		7,90 €
Holunder Prosecco Limette Minze Soda Eis		
Seepost Spritz		7,90 €
Ramazzotti Rosato Himbeere Limette & Frizzante		
Sarti Spritz		7,90 €
Blutorangenlikör Prosecco Eis		
Gin Tonic		10,50 €
The Duke - Munich Dry Gin Tonic Water Eis		
Gin Tonic Tanqueray 0,0% - alkoholfrei		10,50 €
Tanqueray Gin 0,0% Tonic Water Eis		
Ammersee meets Ibiza		12,90 €
LAW Gin - Ibiza Dry Premium Gin Tonic Water Eis		

LAW - The Gin of Ibiza

Dieser Gin steht für einen handgefertigten London Dry Gin der Spitzenklasse - ausschließlich natürliche Zutaten! Die Manufaktur aus Ibiza verzichtet ausnahmslos auf eine Zugabe von Zucker oder künstlichen Aromastoffen.

SPRITZ ALKOHOLFREI

Hugo		7,90 €
Holunder Limette Minze Ginger Ale Eis		
Inge Soda		7,90 €
Inge Soda frischer Ingwer Eis		
Himbeer Minze		7,90 €
Limette Himbeere Tonic Minze		

SPEISEN

Schondorfer Reindl

Für zwei Personen pro Person 24,50 €

Böfflamott | Schmorsoße | Schweinebraten | Dunkelbierjus | Butterkartoffelknödel | Blaukraut | Krautsalat

SUPPE

Kürbiscremesuppe	6,90 €
Steierisches Kernöl Kürbiskerne	
Rinderkraftbrühe	6,50 €
Rinderkraftbrühe Brezengröstl Panache oder Rinderkraftbrühe Flädle Kräuter	

VORSPEISEN

Tomate & Büffelmozzarella	14,90 €
Marinierte bunte Tomaten Büffelmozzarella	
Kalb & Thunfisch	14,90 €
Sous Vide gegart Thunfischsoße Kapern geröstetes Bauernbröt	

SALATE

Wildkräutersalat	5,50 €
Hausdressing Croutons eingelegte Tomate karamellisierte Nüsse	
Großer Wildkräutersalat	9,50 €
Hausdressing Croutons eingelegte Tomate karamellisierte Nüsse	
Kürbis & Ziegenkäse	16,90 €
gebackener Kürbis Ziegenkäse Wildkräutersalat eingelegte Tomate Granatapfelkerne karamellisierte Nüsse	
Romanasalat & Backhendl	17,50 €
Keule in Joghurt mariniert Sous Vide gegart Zitronen-Parmesan-Dressing Kürbiskerne	

VEGETARISCH

Knödel & Bergkäse	16,90 €
Sauerkraut Bergkäse Petersilienbutter	
Trüffel & Rauke	16,90 €
Tagliatelle Grana Padano karamellisierten Sesam Rauke getrocknete Tomaten	

VEGAN

Risotto & Radieschen	16,90 €
Pesto vom Radieschengrün Cashewkerne Radieschen	

FISCH

Lachsforelle & Bonito	26,50 €
pochiert Zitronen-Risotto Pak Choi Sojasoße Ingwer Bonitoflocken Meerrettich	

SEEPOST KLASSIKER

Böfflamott TIPP!	24,50 €
48 Stunden Sous Vide gegart vom bayerischen Weiderind Schmorsoße Butterkartoffelknödel Blaukraut	
Schweinebraten vom Landschwein	16,50 €
Schweinebraten Dunkelbierjus Butterkartoffelknödel Krautsalat	
Schnitzel Wiener Art	17,50 €
Semmelpanade lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren	
Tafelspitz vom Rind	18,90 €
saisonales Brühgemüse Trüffelkartoffeln Kren	
Fleischpflanzerl	15,90 €
vom Rind und Schwein Jus lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat	
Original Nürnberger Rostbratwürstl	
mit Sauerkraut	
6 Stück / 8 Stück	10,90 € / 12,90 €
Wildpflanzerl	16,90 €
Kartoffelstampf Wildkräutersalat Senfdressing	
Zwiebelrostbraten vom Rind	26,50 €
Rinderlende Sous Vide gegart Schwammerl Schmorzwiebeln Brezenknödel	
Pasta Bolognese	15,90 €
Pasta Hackfleisch-Tomatensauce Grana Padano	

DESSERT

Dampfnudel TIPP!	9,90 €
Vanillesoße	
Strudel	10,90 €
Apfelstrudel Vanilleeis	
Kaiserschmarrn	12,50 €
Zwetschgenröster oder Bratapfelkompott Rumrosinen	
Eierlikör & Schokolade	12,90 €
Mousse Schokoladenbrownie Vanilleeis karamellisierte Nüsse	

Typ: Fragen Sie nach unserem Kuchen

MAX SCHILLER EISMANUFAKTUR

Heiße Liebe	6,90 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	
Mutterglück	4,90 €
Vanilleeis mit Eierlikör	
Eiskaffee	5,90 €
Vanilleeis Kaffee Sahne	
„Ammerseebecher“	8,50 €
Salted Caramel Erdnüsse Haselnüsse karamellisierte Walnüsse Sahne	

EISSORTEN

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Haselnuss | Salted Caramel Erdnuss pro Kugel 3,50 €

Alle Beilagen Änderungen + 0,50 €

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer. Bei Allergenen oder Unverträglichkeiten fragen Sie unseren aufmerksamen Service, der Ihnen gerne beratend zur Seite steht.

WEIN

SCHAUMWEINE

Le Contesse Prosecco 0,1 l 0,75 l 4,90 € / 28,50 €
Weingut Le Contesse, Venetien, Italien
Der Prosecco ist im Geschmack charakteristisch, aromatisch-fruchtig mit knackiger Apfel-Birne Note.

Le Contesse Rosé 0,1 l 0,75 l 4,90 € / 28,50 €
Weingut Le Contesse, Venetien, Italien
Zart Rosa im Glas mit einem Duft nach Orange-Rhabarber, Waldbeeren und floralen Noten

Pinot Meunier Brut Nature 0,75 l 48,00 €
Weinhaus Mössner, Kaiserstuhl
Dieser Winzersekt hat eine frische und fruchtig-herbe Aromatik mit feiner Hefenote und Perlage.

WEISSWEIN

MAHAVI No. 1 0,2 l 0,75 l 7,20 € / 27,00 €
Grüner Veltliner
leuchtend grün-gelbe Farbe, pfeffrig-würzig und fruchtige Nuancen.

Silvaner 0,75 l 29,00 €
Weingut Schmitts Kinder, Franken VDP Ortswein
Geprägt von reifen Aromen von Äpfeln, Limonen & Aprikosen, harmonisch und weich.

Grauer Burgunder 0,2 l 0,75 l 7,90 € / 29,00 €
Weingut Bretz, Bingen, Rheinhessen
Aromen von Aprikosen, Stachelbeeren und Quitten, frisch und kraftvoll

Riesling 0,2 l 0,75 l 7,90 € / 29,00 €
Weingut Bretz, Bingen, Rheinhessen
Saftig, rassiger Riesling, elegante Säure, Aromen von Zitrone und grünem Apfel

Lugana „La Vela d Oro“ 0,2 l 0,75 l 7,90 € / 35,00 €
Lombardei, Italien
Klare Noten von Ananas und Limetten, aromatische Frucht

Krug Chardonnay Reserve 0,75 l 36,00 €
Gumpoldskirchen, Österreich
Klare Noten von Äpfel und Birnen, charmante Frucht und exotische Fülle.

Weißweinschorle 0,25 l 0,5 l 3,90 € / 6,90 €

ROTWEIN

MAHAVI No. 1 0,2 l 0,75 l 7,20 € / 27,00 €
Zweigelt „Classic“
dunkles Kirschor, Wald- und Brombeeraromen, mild und vollmundiger Wein mit kräftigem Ausklang

Merlot 0,2 l 0,75 l 7,40 € / 29,00 €
Weingut Bretz, Bingen, Rheinhessen
Dunkles Rubinrot, Aromen von Brombeeren, Schokolade, Minze und Cassis

Primitivo a6mani familiae 0,2 l 0,75 l 7,90 € / 35,00 €
Apulien, Italien
Purpur rot, mit kraftvollem Bouquet, reifen Kirschen und Pflaumen

Montepulciano d Abruzzo, Tre Saggi 36,00 €
Weingut Talamonti, Abruzzo, Italien
Ausdrucksstarke Noten von Johannisbeeren, Äpfeln, Brombeeren und Pflaumen

Villa Antinori Rosso 40,00 €
Toskana, Italien
Beerenfrüchte, Minze, Vanille, Kirschen und Zwetschgen

ROSÉ

MAHAVI No. 1 0,2 l 0,75 l 7,20 € / 27,00 €
Rosé Zweigelt
Zarte Fruchtnoten wie Erdbeere und Himbeere, fruchtig im Abgang.

LE CONTESSE - Wein gut mit Qualität

Getreu dem Motto - Time to enjoy yourself - zählt Le Contesse zu den besten Erzeugern von Frizzante und Spumante. Vielfache Auszeichnungen sprechen für die Qualität und Kundenzufriedenheit ihrer Produkte.

