



## 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](mailto: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!

Immer Mittwoch bis Sonntag von 9 bis 11:30 Uhr.



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	4,90 €
AUGUSTINER DUNKEL	0,5 l	4,90 €
AUGUSTINER SCHNITT		3,90 €
AUGUSTINER RADLER HELL	0,5 l	4,90 €
AUGUSTINER WEISSBIER	0,5 l	4,90 €
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 €
AUGUSTINER HELLES ALKOHOLFREI	0,5 l	4,90 €

## 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	1,0 l   0,5 l	6,90 € / 3,70 €
SPEZI <sup>2,8,9</sup>	0,4 l	4,50 €
COCA-COLA <sup>2,8,9</sup> / COCA-COLA LIGHT <sup>2,3,8,9</sup>	0,2 l	3,50 €
HAUSGEMACHTE SEEPOST LIMO	0,4 l	5,50 €

## SAFTSCHORLE

SCHORLE	0,4 l	4,50 €
Apfel   Johannisbeere   Rhabarber   Ingwer (Inge)   Maracuja   Holunder   Himbeere		

## GUTSCHEINE

WUSSTEN SIE SCHON...  
dass Sie bei uns auch Gutscheine für das Restaurant kaufen können?  
Schenken Sie Ihren Liebsten schöne Momente & köstliche Gaumenfreuden!

## SEGAFREDO KAFFEE & MEHR

ESPRESSO <sup>8</sup>	2,90 €
ESPRESSO MACCHIATO <sup>8</sup>	3,10 €
DOPPELTER ESPRESSO <sup>8</sup>	4,10 €
CAPPUCCINO <sup>8</sup>	3,80 €
MILCHKAFFEE <sup>8</sup>	4,50 €
LATTE MACCHIATO <sup>8</sup>	4,50 €
TASSE KAFFEE <sup>8</sup>	3,40 €
AFFOGATO <sup>8</sup>	4,90 €
HEISSE SCHOKOLADE	4,50 €
EISKAFFEE <sup>8</sup>	5,90 €
Alternativ: Hafermilch	+ 0,50 €
Laktosefreie Milch	+ 0,50 €

## DALLMAYR TEE

VERSCHIEDENE SORTEN	4,10 €
Lassen Sie sich gerne von unserem Serviceteam beraten	
HEISSE INGE	4,80 €

### 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!

## SPIRITUOSEN

ALTE MARILLE	2 cl	4,90 €
MIRABELLE	2 cl	4,90 €
ALTE ZWETSCHGE	2 cl	4,90 €
ALTE WILLIAMSBIERNE	2 cl	4,90 €
PIEMONTER HASELNUSS	2 cl	4,90 €
HIERBAS	2 cl	4,90 €
GRAPPA	2 cl	4,90 €

## UNSER REGIONALER LIEFERANT

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

# SEEPOST



SPEISEKARTE

## SPRITZ

<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol   Prosecco   Soda   Orange   Eis	<b>7,90 €</b>
<b>INGE SPRITZ</b> Inge   Prosecco   Soda   frischer Ingwer   Eis	<b>7,90 €</b>
<b>LILLET WILDBERRY</b> Lillet Blanc   Schweppes Wild Berry   Beeren   Eis	<b>7,90 €</b>
<b>HUGO</b> Holunder   Prosecco   Limette   Minze   Soda   Eis	<b>7,90 €</b>
<b>SEEPOST SPRITZ</b> Ramazzotti Rosato   Himbeere   Limette & Frizzante	<b>7,90 €</b>
<b>ITALICUS SPRITZ</b> Italicus Rosolio Di Bergamotto   Prosecco   Eis	<b>12,50 €</b>

## LONGDRINKS

<b>GIN TONIC</b> The Duke - Munich Dry Gin   Tonic Water <sup>7</sup>   Eis	<b>10,50 €</b>
<b>VODKA TONIC</b> Absolut Vodka   Tonic Water <sup>7</sup>   Eis	<b>11,50 €</b>
<b>AMMERSEE MEETS IBIZA</b> LAW Gin - Ibiza Dry Premium Gin   Tonic Water <sup>7</sup>   Eis	<b>12,90 €</b>

## SPRITZ ALKOHOLFREI

<b>HUGO</b> Holunder   Limette   Minze   Ginger Ale <sup>2,9</sup>   Eis	<b>7,90 €</b>
<b>ITALIAN SPRITZ</b> POLLY Italian Aperitif <sup>1,7,9</sup>   alkoholfreier Secco   Orange   Eis	<b>9,50 €</b>
<b>GIN TONIC TANQUERAY 0,0% - ALKOHOLFREI</b> Tanqueray Gin 0,0%   Tonic Water <sup>7</sup>   Eis	<b>11,50 €</b>

## PRICKELNDES OFFEN

<b>TAGES APERITIF</b>	0,1 l	<b>5,90 €</b>
<b>LE CONTESSE PROSECCO BRUT</b>	0,1 l	<b>4,90 €</b>
<b>LE CONTESSE PROSECCO ROSÉ CUVEÉ</b>	0,1 l	<b>4,90 €</b>
<b>SCAVI &amp; RAY, SECCO ALKOHOLFREI</b>	0,1 l	<b>4,90 €</b>

## SCHAUMWEINE

<b>LE CONTESSE PROSECCO BRUT</b> 0,75 l	<b>28,50 €</b>
Weingut Le Contesse, Venetien, Italien <i>Der Prosecco ist im Geschmack charakteristisch, aromatisch-fruchtig mit knackiger Apfel-Birne Note.</i>	
<b>LE CONTESSE ROSÉ CUVEÉ</b> 0,75 l	<b>28,50 €</b>
Weingut Le Contesse, Venetien, Italien <i>Zart Rosa im Glas mit einem Duft nach Orange-Rhabarber, Waldbeeren und floralen Noten</i>	
<b>PINOT MEUNIER BRUT NATURE</b> 0,75 l	<b>48,00 €</b>
Weinhaus Mössner, Kaiserstuhl <i>Dieser Winzersekt hat eine frische und fruchtig-herbe Aromatik mit feiner Hefenote und Perlage.</i>	
<b>SCAVI &amp; RAY, SECCO ALKOHOLFREI</b> 0,75 l	<b>29,50 €</b>
Venetien, Italien <i>Saftig, feine süße Note von frischen Äpfeln &amp; Birnen, elegante Perlage.</i>	
Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoffen   2 mit Farbstoff   3 mit Süßstoffen   4 mit Geschmacksverstärker   5 mit Phosphat   6 mit Schwefel   7 mit Chinin   8 mit Koffein   9 Säuerungsmittel	

### 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.

## WEISSWEIN

<b>MAHAVI NO. 1</b> 0,2 l 0,75 l	<b>7,40 € / 27,00 €</b>
Grüner Veltliner <i>leuchtend grün-gelbe Farbe, pfeffrig-würzig und fruchtige Nuancen</i>	
<b>SILVANER</b> 29,00 €	
Weingut Schmitts Kinder, Franken VDP Ortswein <i>Gepägt von reifen Aromen von Äpfeln, Limonen &amp; Aprikosen, harmonisch und weich</i>	
<b>GRAUER BURGUNDER</b> 0,2 l 0,75 l	<b>7,90 € / 29,00 €</b>
Weingut Bretz, Bingen, Rheinhessen <i>Aromen von Aprikosen, Stachelbeeren und Quitten, frisch und kraftvoll</i>	
<b>RIESLING</b> 0,2 l 0,75 l	<b>7,90 € / 29,00 €</b>
Weingut Bretz, Bingen, Rheinhessen <i>Saftig, rassiger Riesling, elegante Säure, Aromen von Zitrone und grünem Apfel</i>	
<b>LUGANA „LA VELA D ORO“</b> 0,2 l 0,75 l	<b>8,90 € / 33,00 €</b>
Lombardei, Italien <i>Klare Noten von Ananas und Limetten, aromatische Frucht</i>	
<b>KRUG CHARDONNAY RESERVE</b> 36,00 €	
Gumpoldskirchen, Österreich <i>Klare Noten von Äpfel und Birnen, charmante Frucht und exotische Fülle.</i>	

<b>WEISSWEINSCHORLE</b> 0,25 l 0,5 l	<b>3,90 € / 6,90 €</b>
--------------------------------------	------------------------

## ROTWEIN

<b>MAHAVI NO. 1</b> 0,2 l 0,75 l	<b>7,40 € / 27,00 €</b>
Zweigelt „Classic“ <i>dunkles Kirschröt, Wald- und Brombeeraromen, mild und vollmundiger Wein mit kräftigem Ausklang</i>	
<b>MERLOT</b> 0,2 l 0,75 l	<b>7,40 € / 27,00 €</b>
Weingut Bretz, Bingen, Rheinhessen <i>Dunkles Rubinrot, Aromen von Brombeeren, Schokolade, Minze und Cassis</i>	
<b>PRIMITIVO AGMANI FAMILIAE</b> 0,2 l 0,75 l	<b>8,90 € / 33,00 €</b>
Apulien, Italien <i>Purpur rot, mit kraftvollem Bouquet, reifen Kirschen und Pflaumen</i>	
<b>MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, TRE SAGGI</b> 36,00 €	
Weingut Talamonti, Abruzzen, Italien <i>Ausdrucksstarke Noten von Johannisbeeren, Äpfeln, Brombeeren und Pflaumen</i>	
<b>VILLA ANTINORI ROSSO</b> 40,00 €	
Toskana, Italien <i>Beerenfrüchte, Minze, Vanille, Kirschen und Zwetschgen</i>	

## ROSÉ

<b>MAHAVI NO. 1</b> 0,2 l 0,75 l	<b>7,40 € / 27,00 €</b>
Rosé Zweigelt <i>Zarte Fruchtnoten wie Erdbeere und Himbeere, fruchtig im Abgang</i>	

## SUPPE

<b>RIND &amp; BREZEN</b> Rinderkraftbrühe   Brezengröstl   Panache	<b>7,50 €</b>
---	---------------

## SALATE

<b>WILDKRÄUTERSALAT</b>	<b>5,50 €</b>
-------------------------	---------------

<b>GROSSER WILDKRÄUTERSALAT</b> Hausdressing   eingelegte Tomaten   Kerne   Croutons	<b>12,50 €</b>
---	----------------

<b>CEASARS SALAD</b> Ceasars Dressing   Kürbiskerne   Grana Padano gehobelt   Sardellen   Kapern	<b>12,50 €</b>
---	----------------

zur Auswahl mit:

Ziegenkäsebällchen & Nüsse	+ 6,50 €
----------------------------	----------

Rinderstreifen & Granatapfelkerne	+ 6,90 €
-----------------------------------	----------

Tranchen von der Backhendlkeule (sous vide gegart) mariniert in Joghurt	+ 6,50 €
---	----------

# KLASSIKER

## HAUPTGÄNGE

<b>KNÖDEL &amp; BERGKÄSE</b> <span>S</span> Babyspinat   Bergkäse   Petersilienbutter	<b>17,50 €</b>
--	----------------

<b>BOEUF LA MOTTE</b> <span>TIPP</span> 48 Stunden Sous Vide gegart Schmorsoße   Butter-Kartoffelknödel   Blaukraut	<b>27,50 €</b>
---	----------------

<b>BRATEN VOM LANDSCHWEIN</b> <span>S</span> Dunkelbierjus   Butter-Knödel   Krautsalat	<b>17,90 €</b>
--	----------------

<b>SCHNITZEL WIENER ART VOM LANDSCHWEIN</b> <span>S</span> Kaisersemelpanade   Petersilienkartoffeln   Preiselbeeren	<b>19,50 €</b>
---	----------------

<b>WILDPFLANZERL</b> lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat   Jus	<b>18,90 €</b>
---	----------------

<b>NÜRNBERGER ROSTBRATWURST</b> mit Sauerkraut 6 Stk oder 8 Stk	<b>12,50 € / 14,50 €</b>
---	--------------------------

<b>GESCHMORTE SÜSSKARTOFFEL (VEGAN)</b> mariniert mit Ras el Hanout   Skir   Ajvar   Wildkräutersalat	<b>16,90 €</b>
--	----------------

## NACHSPEISEN

<b>KAISERSCHMARRN</b> Zwetschgenröster   Apfelkompott   Rumrosinen	<b>13,50 €</b>
---	----------------

<b>APFELSTRUDEL</b> Vanilleis   Sahne	<b>10,90 €</b>
--	----------------

<b>DAMPFNUDEL</b> <span>TIPP</span> Vanillesoße	<b>9,90 €</b>
--	---------------

<b>EISSORTEN</b> Vanilleeis   Dunkle Belgische Schokolade   Karamelleis   Haselnusseis   Mangosorbet   Erdbeersorbet	<b>2,50 €</b> pro Kugel
--	-------------------------

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

# MENÜ

## MENÜ ZUR AUSWAHL 3 GANG MENÜ FÜR 49,00 €

oder auch einzeln wählbar.

## VORSPEISE

<b>BURRATA &amp; TOMATE</b> geeiste Tomate   Burrata   Olivenerde   Olivenöl   Granatapfelkerne	<b>14,90 €</b>
--	----------------

<b>VITELLO TONNATO</b> Kalbsmaiserl   sous vide gegart   Thunfischsoße   frittierte Kapern   Jus	<b>16,50 €</b>
---	----------------

<b>LACHSFORELLE &amp; HOLUNDERBLÜTE</b> gebraten   Avocadotatar   Buttermilch Emulsion	<b>16,50 €</b>
---	----------------

## HAUPTGÄNGE

<b>ROTE BEETE &amp; ZIEGENKÄSE</b> Gnocchi   Babyspinat   Cashew	<b>19,90 €</b>
---	----------------

<b>RUMPSTEAK VOM WEIDERIND</b> sous vide gegart   grüner Spargel   Süßkartoffel   Tomaten-Chutney	<b>27,90 €</b>
--	----------------

<b>ROULADE VOM MAISHÄHNCHEN</b> Bresaola   Spinat-Trüffelüllung   Ratatouille   Rosmarin-Kartoffeln	<b>22,90 €</b>
--	----------------

<b>SAIBLING &amp; WASABI</b> Filet   gebraten   Zitronenschaum   Erbse   Rote Beete Gnocchis   Cashew	<b>24,90 €</b>
--	----------------

## DESSERT

<b>BROWNIE</b> Karamelleis   Beeren Ragout	<b>12,90 €</b>
---	----------------

Unsere Weinempfehlung:

## WEISSWEIN

<b>MAHAVI NO. 1</b> 0,2 l 0,75 l	<b>7,40 € / 27,00 €</b>
Grüner Veltliner <i>leuchtend grün-gelbe Farbe, pfeffrig-würzig und fruchtige Nuancen</i>	

## ROTWEIN

<b>MAHAVI NO. 1</b> 0,2 l 0,75 l	<b>7,40 € / 27,00 €</b>
Zweigelt „Classic“ <i>dunkles Kirschröt, Wald- und Brombeeraromen, mild und vollmundiger Wein mit kräftigem Ausklang</i>	

## ROSÉ

<b>MAHAVI NO. 1</b> 0,2 l 0,75 l	<b>7,40 € / 27,00 €</b>
Rosé Zweigelt <i>zarte Fruchtnoten wie Erdbeere und Himbeere, fruchtig im Abgang</i>	

## SPEISEN PHILOSOPHIE

Unsere kulinarische Philosophie unter der Leitung von Stefan Klose und seinem Küchenteam lautet: REGIONAL - NACHHALTIG - AUTHENTISCH - EHRLICH - BAYERISCHE KÜCHE zum Teil modern interpretiert.

Unser Service- & Küchenteam freut sich, Sie in unserem geselligen Wirtshaus mit Seeblick begrüßen zu dürfen.

## ZUSATZPREISE

Beilagenänderungen	+ 0,50 €
Seniorenportionen <span>S</span>	- 2,00 €
Einwegverpackung to Go	+ 0,50 €
Mehrwegverpackung (Vytal)	kostenlos