



Seensucht®

Restaurant Bar Lounge

„Die Seele baumeln lassen, der Zeit Raum geben...“

**Wir stehen für Herzlichkeit, Wärme,
Geselligkeit & Lifestyle. Aus diesem Grund sind
wir nicht nur Gastronomen, sondern vielmehr Gastgeber.**

Aperitifempfehlung *by Barchef M.Grätz*

Rosemary	8,50
<i>Absolut Vodka Pink Grapefruit frisch gepresst Limette Rosmarin</i>	
Old Friend	7,50
<i>Tanqueray Gin Pink Grapefruit frisch gepresst Campari Holunderlikör</i>	
Ichigo Ichie	8,50
<i>Tanqueray Gin Sake Antica Formula Vermouth</i>	
Bittersweet Symphony	7,50
<i>Vermouth Punt e Mes Tanqueray Gin Aperol Lemon Twist</i>	

genuss.special WILDZEIT *(ab 18.09.2017)*

Herbstsalat ^{1,2,3,5}	14,90
<i>geschmorter Kürbis Serranoschinken steirisches Kürbiskernöl</i>	
Entenbrust „rosé“ ^{3,2}	24,50
<i>Honig - Balsamico Jus Kräutersaitlinge Rote Beete Risotto</i>	
Zart geschmorter Wildgulasch ^{3,2}	16,40
<i>Preiselbeerbirne Kräuterspätzle</i>	
Hirschrücken „rosé“ ^{3,2}	26,00
<i>Pflaumensenfruste Preiselbeerjus Spitzkohl Selleriepüree</i>	
Herzhafter Dammwildbraten	19,90
<i>Herbstgemüse Kartoffelklöße</i>	

Suppen

Cremesuppe vom Muskatkürbis ⁶	6,20
<i>Kürbiskerne steirisches Kürbiskernöl</i>	
Suppe No. 1	6,20
<i>Unsere Empfehlung des Tages</i>	



Seensucht®

Restaurant Bar Lounge

Vorspeisen

Brot mit Kräuterfrischkäse²	3,50
<i>Weizen- und Vollkornbaguette Kräuterfrischkäse</i>	
Kanarische Kartoffeln²	5,90
<i>Aioli Kräuterfrischkäse Mojosauce</i>	
Carpaccio^{1,2,3,5}	12,90
<i>Black Angus Rind Rucola Parmesan Trüffelöl</i>	
wahlweise mit	
<i>gebratenen Garnelen</i>	7,20
Gambas al Ajillo	11,30
<i>Garnelen Knoblauch Chili Olivenöl Petersilie Brot</i>	
Ziegenkäse 2.0²	9,90
<i>Tomatenmarmelade Oliventapenade Rucola</i>	
Tapasvariation^{1,2,3,8}	17,90
<i>Pimentos de padron Serranoschinken Manchegokäse King Prawn im Kartoffelmantel Datteln im Speckmantel Gebackene Chorizo mit Oliven Dips</i>	
Pulpo A la Gallega	12,90
<i>Kartoffeln Knoblauch Olivenöl Pimento picante Petersilie</i>	



Salat

Seensucht's Salat^{1,2,3,5}	
<i>Blattsalate der Saison Karotte Gurke Tomate Paprika Kürbiskerne Hausdressing</i>	
<i>Als Vorspeise</i>	6,00
<i>Als Hauptspeise</i>	9,00
Ofenkartoffel & mariniertes Blattsalat^{1,2,3,5}	7,40
Low carb Asia Style	5,90
Teriyaki Gemüse^{2,3,4}	
<i>wahlweise mit:</i>	
<i>Poularde</i>	5,90
<i>gegrilltem Oktopus</i>	8,50
<i>gebackenen Garnelen</i>	8,90
<i>Rinderfiletspitzen</i>	15,00
<i>Thunfisch</i>	18,20



Klassiker

Andi's Power Hack 9,90

– Die Seensucht's Boulette –

Kartoffelstampf | Gurkensalat | Pfeffersauce | Senf Espuma

Geflügelleber^{1,3,5} 12,90

Balsamico-Schmorzwiebeln | Apfelspalten | Kartoffelstampf

Ochsenbäckchen 18,50

vom irischen Weidenrind

mediterranes Gemüse | Selleriepüree

Feurige Seensucht 16,90

Garnelen | Chili | Olivenöl | Tagliarini

Tagliarini mit Parmesan 12,90

Parmesan | Steinpilzsauce

Wahlweise mit:

Poularde 5,90

Dorsch 9,00

Rinderfiletspitzen 15,00

Rinderhüftsteak 16,00

König der Ostsee 17,90

Dorschfilet | Kokosmöhren | Meerrettichstampf | Senf Espuma

Burger

Seensucht's Burger^{2,6} 11,50

Sesambrötchen | Rindfleisch | Ei | Zwiebel | Bacon | Gurke |
Tomate | Käse | Speziialsauce | Ketchup & Mayonnaise

Knuspriges Huhn 12,90

Parmesan-Oreganobrot | Knusprig paniertes Hühnerfleisch |
Mangochutney | Aioli | Rucola | Tomate | Serranoschinken

Spicy Cajun Burger 13,90

Vegetarischer Burger | Cajun-Gemüse Patty | Tomate |
Gurke | Blattsalat | Röstzwiebeln

Home-Made Vintage Burger^{2,3} 14,90

karamellisiertes Sesambrötchen | irisches Weidenrind |
Barbecue Sauce | Käse | Gurke | Tomate | Röstzwiebeln |
Bacon | Salat

Wahlweise mit:

Pommes Frites 3,50

Deluxe- Pommes
Parmesan | Trüffelöl 6,00

Kanarische Kartoffeln²
Kräuterfrischkäse 3,50



Seensucht®

Restaurant Bar Lounge

Josper Grill

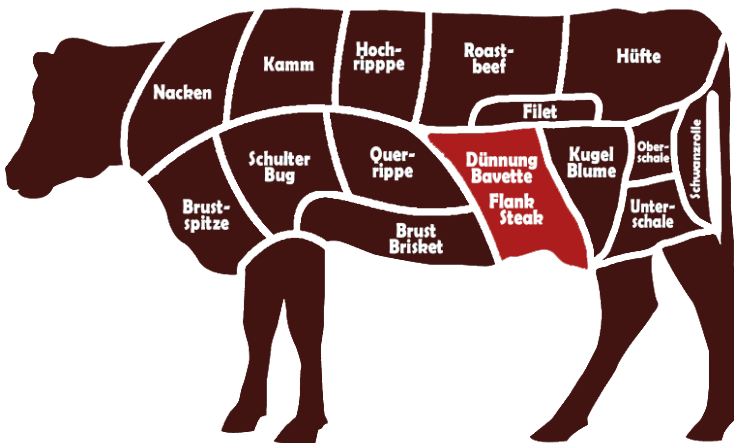
Ab 18:00 Uhr mit dem besonderen Aroma vom Josper Grill

Roggenbrot mit spanischer Aiolicreme

3,90

Das Thermometer steht bei 350 Grad. Die Kohle glüht seit Stunden, aber erst jetzt ist sie genau richtig: Heiß! Das rohe Fleisch, fein marmoriert mit Knochen und dickem Fettrand, berührt den Rost, es zischt, fängt an zu brutzeln, erste kleine Dampfschwaden steigen auf.

Die Türe des Josper Grills wird geschlossen. „-Nach wenigen Minuten dürfen sich die nächsten Gäste im Restaurant Seensucht auf einen einzigartigen Genuss freuen.“



Secreto Iberico

(Spanien) Das beste Stück vom Schwein

19,00

Thunfischsteak

englisch gebraten | Apfel-Mais-Salsa

18,20

Rinderfilet

200 Gramm

24,00

400 Gramm

42,00

800 Gramm

81,00

Hüftsteak

200 Gramm

16,00

Entrecôte

200 Gramm

19,50

400 Gramm

34,50

800 Gramm

67,00

Inklusive 1 Sauce - wählen Sie Ihre Beilagen selbst.



Seensucht®

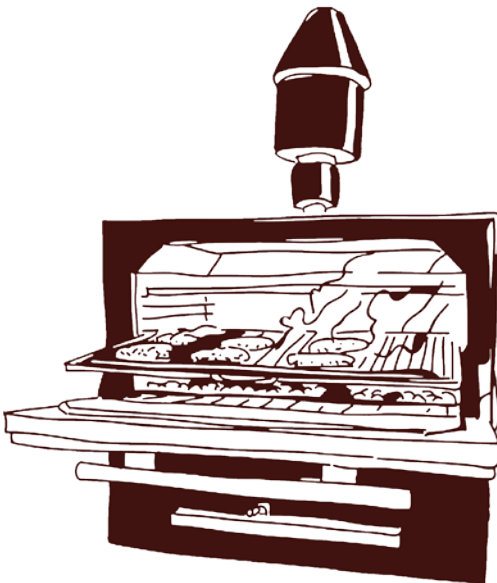
Restaurant Bar Lounge

Beilagen

Pommes Frites	3,50
Deluxe Pommes <i>Parmesan Trüffelöl</i>	6,00
Kanarische Kartoffeln ² <i>Kräuterfrischkäse</i>	3,50
Stampfkartoffeln	3,50
Selleriepüree	4,50
Gebratene Waldpilze	4,50
Pfannengemüse <i>Paprika Tomate Zucchini rote Zwiebeln</i>	4,50
Pilzspinat	4,50
Beilagensalat ^{1,2,3,5,} <i>Kleiner gemischter Salat Balsamico Dressing</i>	4,50
Tomatensalat ^{1,2,3,5} <i>Spanische Zwiebeln Balsamico Dressing</i>	4,50

Saucen

Portweinjus	3,50
Pfeffersauce	3,50
Honig-Balsamicojus ^{1,2,3,5}	3,50
Apfel – Mais – Salsa	3,00
Hausgemachte Kräuterbutter	1,50





Seensucht®

Restaurant Bar Lounge

Dessert's

Warmer Schokoladenkuchen (15 bis 20 min. Zubereitungszeit) <i>flüssiger Kern Pistazieneis saisonale Früchte</i>	7,90
Creme Brûlée <i>Espresso-Infusioniert Rosmarin-Eis</i>	7,90
Sorbet Variationen <i>Passionsfrucht schwarze Johannisbeere Mango Früchte</i>	7,90
Nussbecher <i>Pistazieneis Schokoladeneis Vanilleeis Nüsse Schlagsahne</i>	7,90
Steirische Verführung <i>Vanilleeis karamellisierte Kürbiskerne Kürbiskernöl</i>	3,90
Ananas-Waidmannsheil <i>by M.Lenz</i> <i>Dark Chocolate Eis Jägermeister Assam-Lang Pfeffer</i>	4,90
Hausgemachter Apfelkuchen ¹ (15 bis 20 min. Zubereitungszeit) ⁶ <i>Vanilleeis Schlagsahne</i>	
<i>Klein</i>	5,90
<i>Groß</i>	7,90
Warmer Pflaumenkuchen <i>mit Sahne</i>	3,90
hausgemachtes Italienisches Eis ^{1a} <i>1 Kugel</i>	1,70
<i>Pistazieneis</i>	
<i>Cassissorbet</i>	
<i>Passionsfruchtsorbet</i>	
<i>Schokoladeneis</i>	
<i>Erdbeereis</i>	
<i>Vanilleeis</i>	
<i>Mangosorbet</i>	
<i>Dark Chocolate</i>	



Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoff, 1a. kann Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen, 2. mit Konservierungsstoffen, 3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. geschwärzt, 7. gewachst, 8. Mit Süßungsmitteln, 9. mit Phosphat, 10. coffeinhaltig, 11. chininhaltig, 12. taurinhaltig

Bei Fragen über die Allergene in unserer Speisekarte sprechen Sie bitte unser Serviceteam an.

Alle Preise in Euro – inklusive Mehrwertsteuer