



Willkommen im Restaurant Seehansen

Schön, dass Sie sich für uns entschieden haben. Unser Anliegen ist, dass Sie sich bei uns wohlfühlen und eine angenehme Zeit verbringen.

Unsere Speisen bereiten wir frisch für Sie zu – viele Gerichte, besonders vom Grill, werden à la minute zubereitet.

Wir verwenden saisonale und regionale Produkte – bevorzugt von Bauern aus der Umgebung.

Zu Stoßzeiten kann es dadurch zu kurzen Wartezeiten kommen.

Wir bitten um Verständnis.

Für Hinweise, Anregungen oder Verbesserungsvorschläge sind wir jederzeit offen.

Ihr Team vom Restaurant Seehansen

Feiern & Veranstaltungen im Restaurant Seehansen

Ob privat oder geschäftlich – bei uns finden Sie den passenden Rahmen für Ihre Veranstaltung.

Geeignet für:

Hochzeite, Geburtstage, Taufen, Kommunion, Konfirmation, Jubiläen, Firmenfeiern, Vereinsveranstaltungen, Seminare/Tagungen, Trauerfeiern

Flexibel teilbarer Saal (bis ca. 130 Personen)

Unser Saal kann durch eine mobile Trennwand in drei Größen genutzt werden:

- ca. 30 Personen
- ca. 80 Personen
- ca. 130 Personen (gesamter Saal)

Überdachte Terrasse (Sommer)

Zusätzlich steht eine überdachte Terrasse mit Bestuhlung für ca. 65 Personen zur Verfügung.

Sprechen Sie uns gerne an – wir planen Ihre Veranstaltung individuell und nach Ihren Wünschen.

Suppen

- | | | |
|---|---|-----------|
| 1 | Maultaschensuppe ^{a, c, g, l} | 4 , 9 0 € |
| 2 | Flädlesuppe ^{a, c, g, l} | 4 , 9 0 € |
| 3 | Tomatencremesuppe ^{g, l}
hausgemachte Tomatencremesuppe
mit Sahnehaube und frischem Basilikum | 4 , 9 0 € |

Vorspeisen

- | | | |
|---|--|-------------|
| 4 | Mediterraner Vorspeisteller ^{a, g, i, 2}
feine Salami, luftgetrockneter Schinken, Mortarella
gegrillte Cherrytomaten, Aubergine und Mangold
dazu ofenfrisches Baguett | 1 2 , 9 0 € |
| 5 | Garnelenspieße vom Grill ^{b, g}
mit ofenfrischem Kräuterbugett | 9 , 9 0 € |
-

- | | | |
|---|---|-------------|
| 6 | Gebackene Champignons ^{a, c, g}
mit hausgemachtem Kräuterdip | 8 , 9 0 € |
| 7 | Knusprig gepackener Gauda ^{a, g, j, 1, 2}
mit Preiselbeeren, dazu kleiner bunter Blatsalat | 1 1 , 9 0 € |

Hauptgerichte

Schwäbische Küche

8 Saure Kutteln^{a,g,j,I,2} 16,90 €
mit Bratkartoffeln

9 Saure Nierle^{a,g,j,I,2} 16,50 €
mit Bratkartoffeln

10 Hausgemachte Maultaschen^{a,g,j,I,2}
-geschmälzt mit Salat 17,90 €
-mit Ei gebraten, dazu Salat^{a,g,j,I,2} 17,90 €
-mit Allgäuer Bergkäse überbacken^{a,g,j,I,2} 19,50 €
Röstzwieben, dazu Salat

11 Leberkäse^{a,g,j,I,2} 19,50 €
mit Bratkartoffeln, Spiegelei und
Schmorzwibeln

12 Selbstgemachte Fleischküchle^{a,c,g} 19,50 €
mit Kartoffelsalat und Zwiebelsoße

Hauptgerichte

Schnitzel

- 13 Schweineschnitzel „Wiener Art“^{a,c,g,m}
ca. 200g)
dazu Pommes frites
inkl. Salat vom Buffet 18,90 €
- 14 Hähnchenschnitzel „Wiener Art“^{a,c,g,m}
(ca. 190g)
dazu Pommes frites
inkl. Salat vom Buffet 18,90 €
- 15 Parisa-Schnitzel^{a,g,j,i,2}
(in Mehl gewendet und Im Ei gepackten)
dazu Petersilienkartoffel
inkl. Salat vom Buffet 19,90 €
- 16 Jägerschnitzel^{a,c,g,m}
mit hausgemachten Spätzle
inkl. Salat vom Buffet 21,90 €
-

Cordon bleu

- 17 Schweine Cordon bleu „Wiener Art“^{a,c,g,i}
ca. 220g)
dazu Pommes frites
inkl. Salat vom Buffet 23,90 €
- 18 Hähnchen Cordon bleu „Wiener Art“^{a,c,g,i}
(ca. 190g)
dazu Pommes frites
inkl. Salat vom Buffet 21,90 €

Hauptgerichte

Steaks

19 Zwiebelrostbraten^{a,c,g,m} 24,90 €
ca.250g (Rohgewicht)
mit hausgemachten Spätzle
inkl. Salat vom Buffet

20 Rumsteak^{c,g,m} 24,90 €
ca.250g (Rohgewicht)
dazu Pommes frites
inkl. Salat vom Buffet

21 Pfeffersteak 24,90 €
ca.250 g (Rohgewicht)
mit Pfefferrahmsoße dazu Kroketten^{a,c,g,m}
inkl. Salat vom Buffet

22 Schweinerückensteak^{c,g,m} 18,90 €
ca.220g (Rohgewicht)
mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln
inkl. Salat vom Buffet

23 Hähnchenbrustfilet vom Grill^{a,c,g,m} 19,90 €
ca.220g (Rohgewicht)
mit Rosmarinkartoffeln
inkl. Salat vom Buffet

24 Schweinefilet-Medallions^{a,g,j,I,2} 20,90 €
In Pilzrahmsoße mit hausgemachten Spätzle
inkl. Salat vom Buffet

Hauptgerichte

Balkan Spezialitäten

- 25 **Cevapcici** ^{a,g,j,I,2} **16,90 €**
(gegrillte Hackfleischröllchen vom Rind)
dazu Pommes frites, Djuvecreis, Ajvar,
Zwiebelringe inkl. Salat vom Buffet
- 26 **Raznjici** ^{a,g,j,I,2} **16,90 €**
(Schweinefleischspieß vom Grill)
dazu Pommes frites, Djuvecreis, Ajvar
inkl. Salat vom Buffet
- 27 **Pola-Pola** ^{a,g,j,i,I,2} **18,90 €**
(Cevapcici und Raznjici)
dazu Pommes frites, Djuvecreis, Ajvar, Zwiebeln
inkl. Salat vom Buffet
- 28 **Gegrillte Leber** ^{a,g,j,I,2} **17,90 €**
(Balkan Art)
dazu Pommes frites Djuvecreis, Ajvar,
inkl. Salat vom Buffet
- 29 **Pljeskavica** ^{a,g,j,I,2} **18,90 €**
(Hacksteak gefüllt mit Schafskäse)
dazu Pommes frites Djuvecreis, Ajvar, Zwiebel
inkl. Salat vom Buffet
(optional mit gegrillter Speckscheibe+ 1,50 €)
- 30 **Zagreb Steak (paniert)** ^{a,c,g,j,I2} **21,90 €**
(gefüllt mit herzhaftem Schinken und Käse)
dazu Pommes frites
inkl. Salat vom Buffet

Hauptgerichte

Balkan Spezialitäten

- 3 I Grillteller (1 Person) ^{a, c, g, j, i, 1, 2} 23,80 €
(mit 2 Cevapcici, 1 Hacksteak, 1 Putensteak, 1 Bratwurst,
Raznjici, Leber und knusprigen Bacon)
dazu Pommes frites, Djuvecris, Ajvar, Zwiebel
inkl. Salat vom Buffet
- 3 2 Große Balkan-Grillplatte (für 2 Personen) ^{a, c, g, j, i, 1, 2} 49,80 €
mit 4 Cevapcici, 2 Raznjici, 2 Putensteak, 2 Bratwürstchen
Leber, Rumsteakstreifen und Calamari fritti)
dazu Pommes frites, Djuvecris, Ajvar, Zwiebel
inkl. Salat vom Buffet

Dobar Tek
Guten Appetit
aus der Balkan-Küche

Burger

- 33 **Hamburger**^{a,c,g,j} **15,90 €**
Saftiges Rindfleisch-Patty (200 g), knackiger Eisbergsalat, Tomaten, Essiggurken, rote Zwiebelringe, Burgersoße, dazu Pommes frites
- 34 **Cheeseburger**^{a,c,g,j} **16,50 €**
Saftiges Rindfleisch-Patty (200 g), Cheddar-Käse, knackiger Eisbergsalat, Tomaten, Essiggurken, rote Zwiebelringe, Burgersoße, dazu Pommes frites
- 35 **Seehansen-Burger**^{a,c,g,j} **19,50 €**
200 g Rindfleisch-Patty, würziger Bergkäse, knuspriger Barcon, knackiger Eisbergsalat
Tomaten, rote Zwiebelringe, Burgersoße, dazu Pommes frites
- 36 **Spicy-Chicken Burger**^{a,c,g} **14,90 €**
mit würziger Cornfakes-Panade
Eisbergsalat, Tomaten, Essiggurken, rote Zwiebelringe, Burgersoße, dazu Pommes frites
- 37 **Veggi Burger**^{a,c,g} **14,90 €**
Gemüse Patty, knackiger Eisbergsalat, Tomaten, Essiggurken, Zwiebelringe, Burgersoße, dazu Pommes frites

Hauptgerichte

Fisch

-
- | | | |
|-----|---|---------|
| 3 8 | ^{a,c,d,g,j,i}
Alaska-Seelachsfilet
(paniert)
mit Kartoffelsalatu. Remoulade
inkl. Salat vom Buffet | 18,50 € |
| 3 9 | ^{a,c,d,g}
Schollenfilet
(mit österreichischen Semmelbröselpanade)
dazu Salzkartoffeln und Soße Hollandaise | 19,50 € |
| 4 0 | ^{a,c,d,g,j,i}
Zanderfiletstreifen
(im Backteig)
dazu Pommes frites und Remoulade
inkl. Salat vom Buffet | 20,50 € |
| 4 1 | ^{a,c,d,g,j,i}
Calamari fritti
dazu Pommes und Remoulade
inkl. Salat vom Buffet | 18,50 € |
-
- | | | |
|-----|---|---------|
| 4 2 | ^{a,c,d,g,m}
Lachsfilet
(vom Grill)
dazu Rosmarinkartoffeln mit Dill-Senf- Soße
inkl. Salat vom Buffet | 19,90 € |
| 4 3 | ^{d,g}
Zanderfilet natur vom Grill
dazu Petersilienkartoffeln
inkl. Salat vom Buffet | 20,50 € |

Salate

Alle Salate werden mit geröstetem Knoblauchbaguette serviert.

- | | | |
|-----|---|---------|
| 4 4 | Großer bunter Salat-Teller ^{a, c, g, m} | 13,90 € |
| | mit buntem Blattsalat der Saison, Tomaten,
Gurken, Karottenstreifen, Kochschinken, Käse und Ei
in Olivenöl angebratenen Champignons | |
| 4 5 | Thunfischsalat ^{a, a, c, g, m} | 13,50 € |
| | mit buntem Blattsalat der Saison, Tomaten,
Gurken, Karottenstreifen
Zwiebelringe, Oliven und saftigem Thunfisch | |
| 4 6 | Salat mit gegrillten Hähnchenstreifen ^{a, c, g, m} | 14,50 € |
| | alternativ mit Mautaschenstreifen
mit buntem Blattsalat der Saison, Tomaten,
Gurken, Karottenstreifen und gegrillten Hähnchenstreifen | |
| 4 7 | Salat mit gegrillten Roastbeefstreifen ^{a, g, m} | 17,90 € |
| | mit buntem Blattsalat der Saison, Tomaten,
Gurken, Karottenstreifen und gegrillte Roastbeefstreifen | |
| 4 8 | Griechischer Bauernsalat ^{a, g, m} | 11,90 € |
| | Tomaten, Gurken, rote Zwiebelringe, Oliven, Feta
Olivenöl und Oregan | |

Vegetarische Gerichte

- 4 9 **Allgäuer Käsespätzle** ^{a, c, g} 1 8 , 5 0 €
mit würzigem Bergkäse und Röstzwiebeln
dazu Salat vom Buffet
- 5 0 **Bunte Gemüseplatte** 1 3 , 9 0 €
mit Kräuterkartoffeln und Knoblauch-Dip
- 5 1 **Gebackener Camembert** ^{a, c, g} 1 4 , 9 0 €
mit Preiselbeeren dazu Salat vom Buffet
-

Kindergerichte

- 5 2 **Kinderschnitzel** ^{a, c, 1, 2} 8 , 9 0 €
kleines Schweineschnitzel oder Hähnchenschnitzel
mit Pommes, Soße, Ketchup oder Mayonnaise
- 5 3 **Spaghetti** ^a 7 , 5 0 €
mit Hausgemachter Tomatensoße
- 5 4 **Spätzle** ^{a, c, g} 7 , 0 0 €
mit Soße (Bratensoße, Rahmsoße oder Tomatensoße)
- 5 5 **Cevapcici** ¹ 8 , 9 0 €
4 Stück mit Pommes, Ketchup/Mayo oder Ajvar

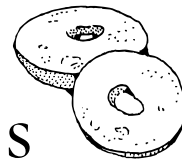
Kaffee & Deserts



Heißgetränke

Kaffee / Café Crema	2.90 €
Cappuccino	3.20 €
Latte Macchiato	3.50 €
Espresso	2.30 €
Heiße Schokolade	3.50 €
Heiße Schokolade mit Sahne	3.90 €
Tee	
Schwarzer Tee	2,40 €
Grüner Tee	2,40 €
Kräutertee	2,40 €
Früchtetee	2,40 €

Deserts



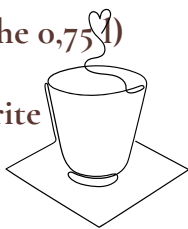
Eiskafee	6,50
Eissokolade	7,50

Tiroler Kaiserschmarrn (Klein)	5.90 €
Apfelringe mit Vanillesoße	4.90 €
Schoko-Nuss-Desert mit Sahne	4.90 €
Tiramisu	4.90 €
Gem. Eis mir Sahne (3 Kugel)	4.90 €

GETRÄNKEKARTE

Alkoholfrei

	0,2l	0,4l
Stilles oder Mineralwasser	3.00 €	3.80 €
Mineralwasser (Flasche 0,75l)	3.50 €	4.50 €
Coca Cola/Fanta/Sprite	3.50 €	4.50 €
Pepsi Cola/Zero	3.00 €	4.50 €
Miranda	4.50 €	3.00 €
Apfel-, Orangen- oder Traubensaft	4.00 €	5.50 €
Johannisbeer-Nektar	4.00 €	5.50 €
Saftschorle	4.50 €	4.50 €
Bitter Lemon	3.50 €	4.50 €



Biere

Stuttgarter Hofbräu	0,3l 3.50 €	0,5l 4.20 €
Bitburger Pils	0,3l 3.80 €	0,4l 4.30 €
Hefeweizen		4.50 €
Kristallweizen		4.50 €
Dunkles Weizenbier		4.50 €
Erdinger Hefe alkoholfrei		5.50 €
Radler/Russ/Diesel		4.00 €

Longdrinks & Spirituosen

Longdrinks

Gin Tonic	4 cl	8,50 €
Wodka Bull / Lemon	4 cl	8,50 €
Jacky Cola	4 cl	8,50 €

Aperitif

Aperol Spritz		7,60 €
Caspari Orange		7,60 €

Spiritosen

Ramazotti	4 cl	5,00 €
Warmer / Sljiovica	2 cl	3,50 €
Mirabelle	2 cl	3,50 €
Williams	2 cl	3,50 €
Juliska / Sljiovica (½ Sljiovica, ½ Birnenlikör)	2 cl	3,50 €
Jägermeister	2 cl	3,00 €

Sekt

Glas Sekt	0,1 l	3,50 €
Flasche Sekt	0,75 l	3,00 €

GETRÄNKEKARTE

Alkoholfrei

	0.2l	0.4l
Stilles oder Mineralwasser	3.00 €	3.80 €
Mineralwasser (Flasche 0,75l)	3.50 €	4.50 €
Coca Cola/ Fanta/ Sprite	3.50 €	4.50 €
Pepsi Cola/Zero	3.00 €	4.50 €
Miranda	3.00 €	4.50 €
Apfel-, Orangen- oder Traubensaft	4.00 €	5.50 €
Johannisbeer-Nektar	4.00 €	5.50 €
Saftschorle	4.50 €	4.50 €
Bitter Lemon	3.50 €	4.50 €

Biere

Stuttgarter Hofbräu	0.3l 3.50 €	0.5l 4.20 €
Bitburger Pils	0.3l 3.80 €	0.4l 4.30 €
Hefeweizen		4.50 €
Kristallweizen		4.50 €
Dunkles Weizen		4.50 €
Erdinger Hefe alkoholfrei		5.50 €
Radler/Russ/Diesel		4.00 €

WEINKARTE

Weißwein – 0,25 l

Dürrenzimmern Riesling 5,50 €
(halbtrocken/trocken)

Weinschorle 0,25 l 4,50 €

Roséwein – 0,25 l

Dürrenzimmern Weißherbst (halbtrocken) 5,50 €

Weinschorle 0,25 l 4,50 €

Oberrotweiler Spätburgunder Weis Herbst 5,50 €

Weinschorle 0,25 l 4,50 €

Rotwein – 0,25 l

Dürrenzimmern Trollinger-Lemberger 5,50 €
(halbtrocken/trocken)

Primitivo 6,80 €

Weinschorle 0,25 l 4,50 €

Glas Sekt 0,1 l 4,50 €

Flasche Sekt 0,75 l 23,50 €