



Warme Küche: Montag - Samstag durchgehend von 11.00 - 22.00 Uhr  
Sonntag durchgehend von 11.00 - 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

„Susecco“ erfrischender Apero mit Sauser und Prosecco	9.50
Lillet wild berry	9.50
Aperol Spritz	10.50
Hugo	10.50
Gespritzter Weisswein	6.90
San Bitter	4.80

## Offenweine in Flaschenqualität

		1 dl
<b>Wagner Chardonnay</b>	2020	6.90
Weinbau Kumin, Freienbach, Schweiz		
<b>„Hirschvergnügen“</b>	2020	6.90
Grüner Veltliner Weingut Hirsch, Niederösterreich		
<b>Rosé Pinot Noir</b>	2020	5.80
Weingut Bachmann, Stäfa, Schweiz		
<b>Carlos Reynold</b>	2019	7.20
Alicante Bouschet Reynolds Wine Growers, Portugal		
<b>Zürichsee Cuveè Noir</b>	2019	6.90
Pinot Noir, Cabernet, Garanoir Weinbau Kumin, Freienbach, Schweiz		

# Herbst Gerichte

## Vorspeisen

<b>Kürbissuppe</b>		9.50
mit Rahmhaube und karamellisierten Kürbiskernen		
<b>Herbstsalat</b>		14.50
mit gebratenen Eierschwämmli, Speck und Äpfeln		
	ohne Speck	13.00
<b>Hirschtatar</b>		21.50
mit süss-sauren Kürbiswürfeln, roten Zwiebeln und Feigenchutney		
Toast und Butter		Hauptgang 32.50

## Wild

<b>Rehschnitzel</b>		39.50
Eierschwämmli-Rahmsauce		
<b>Rehgeschnetzeltes</b>		29.50
Apfel-Calvadosauce		
<b>Hirschpfeffer „Jäger Art“</b>		34.50
<b>Hirschentrecote</b>		38.50
Johannisbeer-Wildrahmsauce		
<b>Hirschfilet</b>		42.50
Wildrahmsauce und Grappatrauben		
<b>Wildhackbraten „Seefeld“</b>		24.50
Dunkler Wildsauce		

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

<b>Gebratenes Rindsfilet</b> 180 gr.		42.50
Rotweinjus, Kroketten, Rosenkohl und Rotkraut		
<b>Gebratene Pouletbrust</b>		27.50
Eierschwämmli-sauce, Nudeln und Gemüse		

# Seefeld Klassiker

## Vorspeisen

<b>Bouillon mit Flädli</b>	7.80
<b>Bunter Blattsalat</b>	7.80
<b>Bunt gemischter Salat</b>	9.80
<b>Nüssli-Salat „Seefeld“</b> mit Speck, Ei und Croûtons	13.50

## Fleisch

<b>Pouletbrust „Cafe de Paris“</b> Pommes frites, Gemüse	25.50
<b>Schweinschnitzel paniert</b> Pommes frites, Gemüse	25.50
<b>Schweinsgeschnetzeltes</b> Champignonsrahmsauce, Rösti oder Nudeln	24.50
<b>Schweinscordon bleu</b> Pommes frites, Gemüse	28.50
<b>Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce</b> Rösti oder Pommes frites	18.50
<b>„Zürcher“ Geschnetzeltes</b> Champignonsrahmsauce, Rösti oder Nudeln	34.50
<b>Kalbscordon bleu</b> Pommes frites, Gemüse	38.50
<b>Wienerschnitzel</b> Pommes frites, Gemüse	34.50

Gerne servieren wir Ihnen unsere Klassiker auch mit einem Fitness-Teller

### Gemüse als zusätzliche Beilage:

1 Sorte	4.50
2 Sorten	6.00
3 Sorten	7.50

# Fisch

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

<b>Zanderfilet</b>	- <b>frittiert</b> , mit Tartarsauce - <b>gebraten</b> , mit Pilzen, Kürbis, Kräutern und Butter - <b>gedämpft</b> , mit Kräuterrahmsauce	28.50
<b>Felchenfilet</b>	- <b>frittiert</b> , mit Tartarsauce - <b>gebraten</b> , mit Pilzen, Kürbis, Kräutern und Butter - <b>gedämpft</b> , mit Kräuterrahmsauce	29.50
Portion Rahmspinat zusätzlich		4.50



<b>Herbstteller</b>	Hausgemachte Spätzli mit Eierschwämmli-Rahmsauce, Rosenkohl, Rotkraut mit Maroni und einem Preiselbeerapfel	24.50
<b>Kürbis-Ravioli</b>	Grappatrauben, Nüsse, Kürbiswürfel und Parmesanspäne	22.50

## Kalte Tellergerichte

<b>Wurstsalat einfach</b>	14.50
<b>Wurst-Käsesalat einfach</b>	16.50
<b>Käsesalat einfach</b>	15.50
<b>Thonsalat einfach</b>	16.50

Garniert mit diversen Salaten, zusätzlich 5.00

### Deklarationen

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

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

## Herbstliche Desserts

<b>Dessertempfehlung</b>			11.50
Blueberry Cheesecake mit Joghurtglace und Heidelbeer-Sauce			
<b>Coupe Nesselrode</b>			11.80
Vanilleglace, Vermicelle, Meringue und Rahm	mini		9.80
<b>Vermicelle</b>			9.80
Vermicelle, Meringue und Rahm	mini		7.80

## Offenwein 50 cl Qualität

	1 dl	2.5 dl	5 dl
<b>Weiss</b>			
Räuschling, Bachmann, Seewein			27.00
Leutschner RxS, Gebr. Kümin		10.80	20.80
Weisser Schwyzer, Gebr. Kümin			22.80
Aigle Blanc Bec, Gebr. Kümin	4.80		21.50
<b>Rosè</b>			
Rosè Pinot Noir, Bachmann, Seewein	5.80		27.00
<b>Rot</b>			
Blauburgunder, Bachmann, Seewein			27.00
Leutschner Clevner, Gebr. Kümin		10.80	21.80
Roter Schwyzer, Gebr. Kümin			23.80
Rioja, El Coto	4.90		24.80

# LASSEN SIE IHREN ABEND AUSKLINGEN MIT...

## ...GIN TONIC MINI

<b>Chase Pink Grapefruit und Pomelo «MINI» (Grossbritannien)</b>	<b>Vol. %</b> 40	<b>cl</b> 2	9.50
--	---------------------	----------------	------

Aroma: Kraftvolle Aromen von herzhafter Pink-Grapefruit in der Nase kombiniert mit subtilen Noten von Wacholder und Zitrus.  
serviert mit Schweppes wild berry Tonic und Orange

<b>Amuerte Gin black «MINI» (Belgien)</b>	43	2	9.50
---	----	---	------

Aroma: mit Coca-Blättern, Papaya, Baumtomaten und Drachenfrucht aromatisiert  
serviert mit Schweppes Indian Tonic und Szechuan Pfeffer

## ...Grappa

Amarone	43	2	13.50
Chardonnay	41	2	7.00
Brunello	41	2	12.00

## ...Likör

Baileys	17	4	8.00
Amaretto	28	4	7.50
Limoncello	25	4	6.50

Herzlichen Dank für Ihren Besuch und bis zum nächsten Mal.  
Gastgeber Thomas Aufdermauer und s` Seefeld Team

## MAN soll die Feste feiern wie sie fallen

Haben Sie Ihr nächstes Fest schon geplant?  
Wussten Sie schon, dass Sie die Sonderbar auch über den Mittag für einen Anlass ab 20 Personen buchen können?  
Gerne zeigen wir Ihnen unsere Räumlichkeiten oder senden Ihnen unsere Bankettvorschläge zu.  
Wir freuen uns darauf Ihr nächstes Fest mit Ihnen zu planen und durchzuführen.