



SPEISEN

Stand: 25.04.2022

SEEFELD | NEUE TIROLER KÜCHE

Scheffelstraße 1 | 60318 Frankfurt

+49 – 69 –95508639 | willkommen@seefeld-frankfurt.de



Speisen

Vorspeisen / Suppe / Salat

Frittatensuppe

Kräftige Rinderbrühe mit Kräutern und Palatschinkenstreifen 8,90
(a, 1, 3, 9, 13)

Beef Tatar zum selbst Anmachen, Fleisch vom Wetterauer Charolais

(Eigelb, Senf, Kapern, rote Zwiebeln, Cornichons, auf Wunsch mit/ohne Sardellen) Salatbouquet
(3, 7, 8, 10, 13)

- groß (160g): 21,90
- klein (100g): 17,90

Marktfrischer Salat mit Kernölvinaigrette mit/ohne Croutons

(a, c, e, g, h, i, j)

- groß: 10,90
- klein: 5,90



wahlweise mit:

- Backhendlbrust in Kürbiskernbröseln zzgl. 8,90
(a, c, e, m)
- geflammtem Ziegenkäse, mit Honig gratiniert zzgl. 9,90
(c, g, h, i, j; 2, 3)
- gebratenen Kräuterseitlingen zzgl. 5,90
(2, 3, i)

Jausnbrettl

Tiroler Speck, Rollschinken mit Wacholder, Kren, Bergkäse, Käseknacker, Peperoni-Knacker, Bierbeißer frisch und luftgetrocknet, Saure Gurken, getr. Paradeiserdip, Krautsalat, hausgemachte Tiroler Almschnapsbutter (a, c, g, i, j, m; 1, 2, 3, 7)

Klein 14,90
Groß 19,90



Hauptgerichte / vegan / vegetarisch

Vegetarische hausgemachte Kaasspatzen,

Bergkäse, Röstzwiebeln, Sahne (a, c, j, g, i, h; 2)

Klein 8,90

Groß 14,90

Hausgemachte Knödel

drei aus fünf selbst kombinieren (Preis pro Knödel)

- **Spinatsemmelknödel (vegan)** (a, e, f, h, m) 4,90
- **Semmelknödel** (a, e, f, h, m) 4,90
- **Tiroler Speckknödel** (2, 7, a, e, f, h, m) 4,90
- **Rote-Beete-Knödel (vegan)** (a, e, f, h, m) 4,90
- **Kaaspressknödel** (8, a, e, f, h, m) 5,90

Saucen/Toppings zu den Knödeln.

wahlweise zu den Knödeln.

Parmesan	2,90
Salbei-Olivenölschmelze	2,90
Heubutter	2,90
Egerlingsrahmsauce	3,90
Bergkäsesauce	4,90
Gebratene Kräuterseitlinge	3,90



Hausgemachte Fischstäbchen vom Rotbarsch,

dazu lauwarmer Erdäpfel-Gurkensalat (a, i, j, m; 3, 5, 7, 8) 14,90

Hauptgerichte / Fleisch

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

im Butterschmalz gebacken, lauwarmer Erdäpfel-Gurkensalat, Preiselbeeren

Damenportion (klein, ca. 100g) 18,90

Herrenportion (groß, ca. 200g) 29,90

(1, 2, 3, 8; a, c, g, h, i, j, m)

Egerlingsrahm-Schnitzel

im Butterschmalz gebacken, Spätzle und Gurkensalat

Damenportion (klein, ca. 100g) 19,90

Herrenportion (groß, ca. 200g) 30,90

(1, 2, 3, 8; a, c, g, h, i, j, m)

Großglockner Kalbsschnitzel

paniertes Schnitzel (ca. 100g) auf einer Scheibe Bauernbrot, gratiniert mit Speck und Bergkäse, marktfrischer Salat

(1, 2, 3, 8; a, c, g, h, i, j, m)

21,90

Cordon bleu vom Stroh-Schwein

(Fleisch nach Bio-Standard vom Börncheshof/Groß-Umstadt)

gefüllt mit Tiroler Speck und Bergkäse, Braterdäpfel, Beilagensalat

(1, 2, 3, 8; a, c, g, h, i, j, m)

22,90

Zart gekochter Rindertafelspitz

(Fleisch vom Wetterauer Charolais Weiderind)

Salzerdäpfel, Wurzelgemüse, milde Krensaucе (2, 3, 8; c, g, i, j)

21,90



 Hauptgerichte / Fleisch

Wildgulasch, aus der Odenwälder Jagd

Je nach Verfügbarkeit Wildschwein, Reh oder Hirsch

Mit gebratenen Semmeltalern und kleinem Salat

21,90 bis 24,90

(1, 2, 3, 8; a, c, g, h, i, j, m)

Entrécôte vom Wetterauer Charolais (300g)

mit hausgemachter Kräuterbutter, Braterdäpfeln und kleinem Salat

31,90

(1, 2, 3, 8; g)

Tiroler Gröstl

(Braterdäpfel, Speck, Zwiebeln, Frühlingslauch, Almkräuter, Rindertafelspitz), in der Pfanne mit Spiegelei serviert (i, j, m; 3, 5, 7, 8)

14,90

Kalbsfleischpflanzerl,

Spiegelei, Braterdäpfel, Senf, Beilagensalat

17,90

(3, 7, 8, 10)

Frankfurter Schnitzel

(130g paniertes Fleisch nach Bio-Standard vom Börncheshof/Groß-Umstadt)

dazu Salzerdäpfel und Frankfurter Grüne Soße

18,90

(2, 3, 8, a, c, g, i, j, m)



Beilagen

Portion Spatzen (a, c, j, i, h, 2)	5,90
Portion Pommes Frites (2, i, j)	5,90
Buttergemüse Lauch, Sellerie, Karotten (2, 8)	5,90
Erdäpfel-Gurkensalat (1, 2, 3, 8; g, j, h, i, m)	4,90
Portion Braterdäpfel (2, 3)	5,90
Krautsalat (Weiß oder Rot) (2, 3, 8, j, h, i, m)	3,90
Portion Ketchup, Mayonnaise oder Senf (1, 2, 3, 7, 8, b, c, d, e, f, g, j, h, i, m)	0,50



Dessert

Frisch g'machter Kaiserschmarrn

Mandeln / Rum-Rosinen / Staubzucker / Rotwein-Zwetschgenröster 9,90

(a, e, f, h, g, k, m)

Ofenwarmer hausgemachter Apfelstrudel

mit Vanilleeis aus eigener Herstellung und Schlagobers 8,90

(a, 1, 2, 3; c, g, m)

Affogato al caffè

4,90

Nockerl Vanilleeis mit Espresso

(2, 3, 8, 9; c, g, h)

Ofenwarmes Schokoküchlein mit halbflüssigem Kern,

Waldbeerenragout, hausgemachtes Vanilleeis und Schlagobers 8,90

(3, 7, 8, a, c, e, g, h)

Hausgemachtes **Vanilleeis** mit geröstetem Kürbiskernöl

5,50

(3,8,c,g,h)

Hausgemachtes **Schokoladen- oder Vanilleeis**

4,50 / Nockerl

(3,8,c,g,h)

Süße Knödel nach Tagesempfehlung

Saisonweise Zwetschge, Nougat, Erdbeere oder Marille, dazu hausgemachte Vanillesauce und geröstete Mandelsplitter, Obstgarnitur

(3,8,c,g,h)

fragen Sie unsere Kollegen!



Deklarationspflichtige Zusatzstoffe / Deklarationspflichtige Allergene:

1= mit Farbstoff	a = Glutenhaltiges Getreide
2= mit Konservierungsstoff	b= Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3= mit Antioxidationsmittel	c =Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4= mit Geschmacksverstärker	d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
5= geschwefelt	e = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6 = geschwärzt	f = Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
7= mit Phosphat	g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
8 =mit Milcheiweiß	h = Schalenfrüchte
(bei Fleischerzeugnissen)	i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
9= koffeinhaltig	j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
10= chininhaltig	k = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
11 =mit Süßungsmittel	m = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
13 =gewachst	n = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse