SPEISEN

Stand: Septmber.2023

SEEFELD | NEUE TIROLER KÜCHE

Scheffelstraße 1 | 60318 Frankfurt

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

Speisen

Vorspeisen / Suppe / Salat

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

Marktfrischer Salat mit Kernölvinaigrette
mit/ohne Croutons klein / groß 6,90 / 11,90
(a, c, e, g, h, i, j)

☞ ***wahlweise dazu:***

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

Beef Tatar zum selbst Anmachen *(Fleisch vom Wetterauer Charolais)*
(Eigelb, Senf, Kapern, Sardellen, rote Zwiebeln, Cornichons,), Salatbouquet
(3, 7, 8, 10, 13) klein (100g) 18,90
groß (160g) 22,90

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/groß 16,90 / 24,90

Seefeld
NEUE TIROLER KÜCHE

Vorspeisen

Winzerteller
mit Tiroler Speck, Bergkäse, Oliven und Paprika-Tomatendip 13,90
(a, c, g, i, j, m; 1, 2, 3, 7)

Hausgemachte Südtiroler Schlutzkrapfen
(Roggen-Nudelteigtasche, gefüllt mit Spinat und Quark)
auf Spinatbett mit Nussbutter und Parmesan 3 Stück / 9,90
(a, g, i, j, m, 2, 3, 7)

Hauptgerichte / vegan / vegetarisch

Bitte auch auf die Tagesempfehlungen achten!

Vegetarische hausgemachte Kaasspatzen,
Bergkäse, Röstzwiebeln, Sahne (a, c, j, g, i, h; 2) Klein / groß 8,90 / 15,90

Hausgemachte Knödel
drei aus fünf selbst kombinieren

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

wahlweise zu den Knödeln:

Salbei-Olivenölschmelze (vegan) 3,90

Egerlingsrahmsauce 4,90

Parmesan 3,90

Bergkäsesauce 5,90

Heubutter 2,90

Gebratene Kräuterseitlinge 4,90

Seefeld
NEUE TIROLER KÜCHE

Hauptgerichte / Fleisch

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
in Butterschmalz gebacken, lauwarmer Erdäpfel-Gurkensalat, Preiselbeeren
Damenportion (klein, ca. 100g) 22,90
Herrenportion (groß, ca. 200g) 31,90
(1, 2, 3, 8; a, c, g, h, i, ,j, m)

Egerlingsrahm-Schnitzel (Kalb)
paniertes Schnitzel in Butterschmalz gebacken, Spätzle und Gurkensalat
Damenportion (klein, ca. 100g) 24,90
Herrenportion (groß, ca. 200g) 35,90
(1, 2, 3, 8; a, c, g, h, i, j, m)

Paniertes Schnitzel vom Strohschwein (130g)
(Fleisch nach Bio-Standard vom Börncheshof/Groß-Umstadt)
dazu Spätzle, Egerlingrahmsoße und Schmand-Gurkensalat 19,90
(1, 2, 3, 8; a, c, g, h, i, j, m)

„Kaiserburger"
Paddy vom Strohschwein mit Bergkäse, Karotten-Krautsalat,
süßem Senf und Pommes Frites 19,90
(1, 2, 3, 8; a, c, g, h, i, j, m)

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) 24,90

Wildgulasch, aus der regionalen Jagd (Taunus / Odenwald)
Je nach Verfügbarkeit Wildschwein, Reh oder Hirsch
Mit gebratenen Semmeltalern und kleinem Salat 24,90
(1, 2, 3, 8; a, c, g, h, i, j, m)

Steaks nach Wochenempfehlung, bitte fragen Sie die Kollegen im Service!
(Entrcôte/Rumpsteak/Filet/diverse Wildsteaks)

Seefeld
NEUE TIROLER KÜCHE

Beilagen

Nicht als Hauptgang erhältlich!

Portion Butterspätzle (a, c, j, i, h, 2)	5,90
Portion Pommes Frites (2, i, j)	8,90
Buttergemüse Saisonal, nach Empfehlung	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
***Extra* Brot mit oder ohne Butter** (8, a, k, i, m)	1,90/2,90

Zusätzliche Teller / Besteck **1,90**

Beilagenaustausch **ab 1,90**
(ggf. höhere Aufpreise – bitte nachfragen!)

Seefeld
NEUE TIROLER KÜCHE

Dessert

Frisch g'machter Kaiserschmarrn *(15-20 Minuten Wartezeit)*
Mandeln / Rum-Rosinen / Staubzucker / Rotwein-Zwetschgenröster 11,90
(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 caffé 4,90
Nockerl hausgemachtes Vanilleeis mit Espresso
(2, 3, 8, 9; c, g, h)

Ofenwarmes Schokoküchlein mit halbflüssigem Kern,
Waldbeerenragout, hausgemachtes Vanilleeis und Schlagobers 9,90
(3, 7, 8, a, c, e, g, h)

Hausgemachtes **Vanilleeis** mit geröstetem Kürbiskernöl 4,-
(3,8,c,g,h)

Hausgemachtes **Schokoladeneis** 4,- / Nockerl
(3,8,c,g,h)

Süße Knödel nach Tagesempfehlung
Saisonweise Zwetschge, Nougat, Erdbeere oder Marille, dazu hausgemachte Vanillesauce / Fruchtspiegel und geröstete Mandelsplitter, Obstgarnitur
(a, 3,8,c,g,h) ***fragen Sie unsere Kollegen!***

Portion Vanillesoße (echte Vanille aus Bali / Indonesien) **3,90**
Portion Apfelmus **2,90**
Portion Schlagobers **1,-**

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