

Feiern mal anders



IM RESTAURANT

Das Seerestaurant MEIN SEEGLICK ist in der Nebensaison - Oktober bis April - die ideale Location für besondere Anlässe wie Geburtstag, Hochzeit, Jubiläum oder Firmenfeier. Bei uns wird jedes Event zu einem unvergesslichen Erlebnis!

In der Hauptsaeson – Mai bis September - sind größere Feiern ab 30 Personen nur bedingt möglich bzw. nur bei Anmietung des gesamten Restaurants.

SITZBEREICHE IM ERDGESCHOSS

- SEELOUNGE | max. 24 Personen
- SEEGLICK | max. 50 Personen
- SEEPAREE | max. 30 Personen
(abgetrennter Raum)

BAR IM OBERGESCHOSS

- SEEBAR | max. 30 Personen
- DACHTERRASSE | max. 50 Personen
(ohne Überdachung)

AUF DEM SEE

SCHICKNICK - DAS PICKNICK AUF DEM SEE

Mai - September

In den Sommermonaten bieten wir ein romantisches Picknick für Zwei auf dem See an.

Wir organisieren für Dich:

- 1 Ruderboot für 2 Stunden
- Picknickkorb gefüllt mit Getränken und warmen Essen

Zum romantischen Abschluss gibt es noch Kaffee und Kuchen auf der Seeterrasse.

Schicknick für 2 Personen | 79 €

Herzlich
Willkommen

IN UNSEREM SEERESTAURANT

Genieße den Ausblick und deine Zeit am See im MEIN SEEGLICK.

ÖFFNUNGSZEITEN

bis 9. November 2025

Donnerstag bis Dienstag

Restaurant 12.00 bis 20.00 Uhr

Bar 16.00 bis 23.00 Uhr

Betriebsurlaub

10. – 23. November 2025

24. November bis 31. März 2026

Donnerstag bis Sonntag

Restaurant 12.00 bis 18.00 Uhr

Bar 16.00 bis 23.00 Uhr

IMMER UP TO DATE

@ meinseeblick | Newsletter



MEIN SEEGLICK

Am See 1 | 85125 Kinding

info@meinseeblick.de

WWW.MEINSEEGLICK.DE

SUPPEN

Gemüsecremesuppe der Saison	5,8	
Leberspätzlesuppe würzige Rinderbrühe mit Wurzelgemüse und hausgemachten Leberspätzle	5,8	

SALATE & BROTZEITEN

Gemischter Salat vom Gemüse der Saison mit hausgemachtem Dressing	5,8	
Bayerische Tapas verschiedene Spezialitäten der Saison mit Brot	11,9	

HAUPTGERICHTE

Bayerische Pizza Kartoffelrösti belegt mit würzigem Schafskäse, Oliven, Tomaten, Rucola & Artischocken	14,5	
Burger Seeblick Rindfleischpatty in Sesamsemme, mit Spezial-Soße, Tomaten, Gurken, frischen Zwiebeln, dazu Pommes frites wahlweise auch mit Käse	14 15,5	
Saftiger Schweinebraten in Bierkümmelsoße, dazu Kartoffelknödel & Krautsalat	16,3	
Paniertes Schnitzel "Wiener Art" vom Schwein mit Pommes frites	16,9	



Vegetarisch

Events

In der kalten Jahreszeit haben wir für Euch verschiedene Events im Angebot. Wir freuen uns auf Eure Reservierung.

NOVEMBER 2025

SEEBRUNCH

02.11.2025 + 08.11.2025 | 9.30 – 13.30 Uhr
Buntes Frühstücks- und Mittagessenbuffet
45,00 pro Person inklusive Heiß- und Softgetränke

DEZEMBER 2025

NIKOLAUSEVENT

07.12.2025 | 17.00 Uhr
mit Würstl- und Glühweinstand, Besuch von
Nikolaus und Krampus & Feuershow

SILVESTER

31.12.2025 | bis 23.00 Uhr geöffnet
Essen à-la-carte und Barbetrieb

JANUAR 2026

Events ideal als Gutschein für Weihnachten -

CANDLELIGHT-ABEND

09.01.2026 + 22.01.2026 | Beginn 19.00 Uhr
Romantisches 4-Gang-Menü im Kerzenlicht
59,00 pro Person inklusive Aperitif und einen
Kaffee oder Schnaps zzgl. sonstiger Getränke

WEIN & MENÜ

17.01.2026 + 30.01.2026 | Beginn 19.00 Uhr
Saisonales 4-Gang-Menü mit begleitenden Weinen
89,00 pro Person zzgl. sonstiger Getränke

Cocktailbar

Schau nach dem Essen noch auf einen Cocktail
oder Absacker in unserer Bar im ersten Stock
vorbei.

APERITIF 0,4 0,75

Aperol Spritz	8,5
Sekt, Aperol, Mineralwasser	
Sekt Schloss Herrenfels	3,1 23

WEISSWEIN 0,2 0,75

Lugana Limne	9,5
Roveglia, Lombardei	
Müller Thurgau	7,5
Winzer Sommeracher, Franken	

ROSÉWEIN

Rotling	7,9
Divino Nordheim, Franken	

ROTWEIN

Bardolino	8,6
Gorgo, Venetien, bio	
Spätburgunder	7,5
Juventa Divino Nordheim Franken	28

HOCHPROZENTIGES 2 cl

Ramazotti mit Eis & Zitrone	3,5
-----------------------------	-----

STÜRHOF TITTING

Zwetschgenbrandy	3,5
Williams Christ Birne	3,4

Gegrillte Hähnchenburst 19,2
an mediterranem Gemüse, dazu
Rösti-Ecken

Rindergrulasch 19,8
wahlweise mit Nudeln oder Knödel

Tages-Fischgericht
Forellenfilet oder 18,50
Seelachsfilet oder 21,50
Zanderfilet 23,90
je mit Kräuterkartoffeln

Nudeln in Frischkäsesoße 14,8
mit Gemüse & Räucherlachs

Vegane Tortellini 14,2
mit Auberginenfüllung,
Rucola-Pesto & Tomaten

Hausgemachte Nudeln 14,2
an mediterranem Gemüse
mit Parmesan

KINDERGERICHTE

Kartoffelknödel 5,5
zwei Knödel in Bratensoße

Paniertes Schnitzel 9,9
vom Schwein mit Pommes frites

Hähnchensticks 8,5
mit Pommes frites

Frischer Schweinebraten 8,9
mit Kartoffelknödel

Pommes frites 4,2


DESSERT

Mousse au Chocolat	8,1
Eisbecher nach Wahl pro Kugel mit Sahne	1,9 +0,8
Eis & Heiß 3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren	8,8
Affogato Vanilleeis & Espresso	4,5

TORTEN UND KUCHEN

Hausgemachte Kuchen- und Tortenauswahl
auf Nachfrage bzw. in der Kuchenvitrine

KAFFEE

Tasse Kaffee	2,6
Haferl Kaffee	3,9
Espresso	2,3
Espresso doppelt	3,5
Espresso Macchiato	2,8
Cappuccino groß	4
Milchkaffee	4
Latte Macchiato	4,5
Heiße Schokolade	4

TEE

Glas Eilles Tee	3,6
Sommerbeere Darjeeling	
Kräutergarten Pfefferminz	
Grüner Tee	
Glühwein rot/weiß	4,2

ERFRISCHUNGEN

Tafelwasser still/spritzig	0,2	0,4
Leitungswasser	1	1,5
Grapos Soft-Getränke Orangenlimo Zitronenlimo Spezi Holunderlimo Cola Eistee Pfirsich Ginger Ale	2,6	3,9
Fruchtschorlen Apfel Johannisbeere Maracuja Rhabarber	2,6	3,9

BIER

Brauerei Schattenhofer Helles	0,5
Radler	4,4
aus der Flasche Schattenhofer Pils 0,33 l	4,4
Brauerei Gutmann aus der Flasche Hefeweizen hell dunkel leicht	3,6
Brauerei Winkler Bräu aus der Flasche Kupfer Radler dunkel Kupfer Spezial dunkles Bier	4,4
	4,4

ALKOHOLFREIES BIER

aus der Flasche Gutmann Hefeweizen	4,4
Gutmann Hefeweizen dunkel mit Dinkel	4,4
Schattenhofer Helles	4,4