

Feiern mal anders



IM RESTAURANT

Das Seerestaurant MEIN SEEBLICK 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 Hauptsaison – 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
- SEEBLICK | 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 SEEBLICK.

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 SEEBLICK

Am See 1 | 85125 Kinding

info@meinseeblick.de


WWW.MEINSEEBLICK.DE

SUPPEN

Gemüsecremesuppe 5,8
der Saison 


Leberspätzlesuppe 5,8
würzige Rinderbrühe mit Wurzelgemüse
und hausgemachten Leberspätzle

SALATE & BROTZEITEN

Gemischter Salat 5,8
vom Gemüse der Saison 
mit hausgemachtem Dressing

Bayerische Tapas 11,9
verschiedene Spezialitäten
der Saison mit Brot

HAUPTGERICHTE

Bayerische Pizza 14,5
Kartoffelrösti belegt mit 
würzigem Schafskäse, Oliven,
Tomaten, Rucola & Artischocken

Burger Seeblick
Rindfleischpatty in Sesamsemmel, mit
Spezial-Soße, Tomaten, Gurken, frischen
Zwiebeln, dazu Pommes frites 14
wahlweise auch mit Käse 15,5

Saftiger Schweinebraten 16,3
in Bierkümmelsoße,
dazu Kartoffelknödel & Krautsalat

Paniertes Schnitzel "Wiener Art" 16,9
vom Schwein mit Pommes frites



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 35
Roveglia, Lombardei

Müller Thurgau 7,5
Winzer Sommeracher, Franken

ROSÉWEIN

Rotling 7,9
Divino Nordheim, Franken

ROTWEIN

Bardolino 8,6 32
Gorgo, Venetien, bio

Spätburgunder 7,5 28
Juventa Divino Nordheim
Franken

Weinschorle 0,2 5,9

Weinschorle 0,5 8,1

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

Rindergulasch 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	1,9
mit Sahne	+0,8
Eis & Heiß	8,8
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren	
Affogato	4,5
Vanilleeis & Espresso	

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	4,2
rot/weiß	

ERFRISCHUNGEN

0,2 0,4

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

BIER

0,5

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

ALKOHOLFREIES BIER

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