

# *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 WINTER

bis 31. März 2026

Donnerstag bis Sonntag  
12.00 bis 23.00 Uhr geöffnet  
Warme Küche bis 20.00 Uhr

IMMER UP TO DATE  
@ meinseeblick | Newsletter



MEIN SEEGLICK  
Am See 1 | 85125 Kinding  
info@meinseeblick.de

[WWW.MEINSEEGLICK.DE](http://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 Bierkämmelsoße, 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.

### CANDLELIGHT-ABEND

09.01. + 22.01.2026 | Beginn 19.00 Uhr  
Romantisches 4-Gang-Menü im Kerzenlicht  
59,00 pro Person inklusive Aperitif und einen Kaffee oder Schnaps

### WEIN & MENÜ-ABEND

17.01. + 30.01.2026 | Beginn 19.00 Uhr  
Saisonales 4-Gang-Menü mit begleitenden Weinen  
89,00 pro Person zzgl. sonstiger Getränke

### SEEBRUNCH

25.01. + 01.03. + 22.03. + 06.04.2026 |  
10.00 -13.30 Uhr  
inklusive Sektempfang, Frühstücksbuffet und  
Mittagessen, Heiß – und Softgetränke,  
45,00 pro Person

## Happyhour

17.00 – 18.00 UHR | Essen + Freigetränk  
Zu jedem Hauptgericht gibt es ein Freigetränk\*  
deiner Wahl.

18.00 – 19.00 UHR | Cocktail nur 6 €  
Jeder Cocktail kostet in der Happyhour nur 6 Euro\*.

\*Aktion gültig bis Ende März 2026. Nicht gültig bei  
Veranstaltungen/Events im Haus.

## Cocktailbar

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

<b>APERITIF</b>	<b>0,4</b>	<b>0,75</b>	
Aperol Spritz	8,5		Gegrillte Hähnchenbrust an mediterranem Gemüse, dazu Rösti-Ecken
Sekt, Aperol, Mineralwasser			19,2
Sekt Schloss Herrenfels	3,1	23	Rindergulasch <i>wahlweise</i> mit Nudeln oder Knödel
			19,8
<b>WEISSWEIN</b>	<b>0,2</b>	<b>0,75</b>	Tages-Fischgericht
Lugana Limne	9,5	35	Forellenfilet oder
Roveglia, Lombardie			18,50
Müller Thurgau	7,5		Seelachsfilet oder
Winzer Sommeracher, Franken			21,50
			Zanderfilet
			23,90
			je mit Kräuterkartoffeln
			Nudeln in Frischkäsesoße
			mit Gemüse & Räucherlachs
			14,8
<b>ROSÉWEIN</b>			Vegane Tortellini
Rotling	7,9		mit Auberginenfüllung,
Divino Nordheim, Franken			Rucola-Pesto & Tomaten
			14,2
<b>ROTWEIN</b>			Hausgemachte Nudeln
Bardolino	8,6	32	an mediterranem Gemüse
Gorgo, Venetien, bio			mit Parmesan
			14,2
Spätburgunder	7,5	28	
Juventa Divino Nordheim			KINDERGERICHTE
Franken			
Weinschorle 0,2	5,9		Kartoffelknödel
Weinschorle 0,5	8,1		zwei Knödel in Bratensoße
<b>HOCHPROZENTIGES</b>	<b>2 cl</b>		Paniertes Schnitzel
Ramazotti mit Eis & Zitrone	3,5		vom Schwein mit Pommes frites
<b>STÜRHOF TITTING</b>			Hähnchensticks
Zwetschgenbrandy	3,5		mit Pommes frites
Williams Christ Birne	3,4		Frischer Schweinebraten
			mit Kartoffelknödel
			Pommes frites
			4,2

Alle Preise in Euro. Irrtümer und Preisänderungen vorbehalten.  
Die Allergen-Kennzeichnung und Zusatzstoffe halten wir in  
einer gesonderten Karte bereit.

## 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

	0,2	0,4
Tafelwasser still/spritzig	2,4	3,5
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

	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 hell   dunkel   leicht	4,4
Brauerei Winkler Bräu aus der Flasche Kupfer Radler dunkel Kupfer Spezial dunkles Bier	4,4

## ALKOHOLFREIES BIER

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