

Feiern mal anders



IM RESTAURANT

Das Seerestaurant MEIN SEEBLICK die ideale Location für besondere Anlässe wie Geburtstag, Hochzeit, Jubiläum oder Firmenfeier. Bei uns wird jedes Event zu einem unvergesslichen Erlebnis!

In der Hauptsaison – Juni bis September - sind aufgrund des Sommerbetriebs nur vereinzelt Events realisierbar. Idealer Zeitpunkt zum Feiern am See ist Oktober bis April.

SITZBEREICHE IM ERDGESCHOSS

- SEELOUNGE | ca. 28 Personen
- SEEBLICK | max. 65 Personen
- SEEPAREE | max. 30 Personen (abgetrennter Raum)

BAR IM OBERGESCHOSS

- SEEBAR | max. 30 Personen
- DACHTERRASSE | max. 60 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 RESTAURANT

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

ÖFFNUNGSZEITEN

bis 31. März 2026

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

April 2026

geöffnet von Donnerstag bis Dienstag
12.00 bis 23.00 Uhr | Mittwoch Ruhetag
Warme Küche bis 20.00 Uhr

Sommer ab 1. Mai 2026

wieder täglich geöffnet

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

Das ganze Jahr über haben wir verschiedene Events im Angebot. Wir freuen uns auf Eure Reservierung und Euren Besuch.

SEEBRUNCH

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

SUMMER-OPENING PARTYABEND

25.04.2026 | Save the date
Party mit DJ ab 14.30 Uhr, Infos folgen

MUSIK & MENÜ-ABEND

07.05.2026 | 18.00 Uhr
inklusive Sektempfang, 3-Gang-Menü und bester
musikalischer Unterhaltung durch das
A-Cappella-Quartett „Frische Tönung“.
49 € pro Person
- Tickets ab sofort bei uns zu kaufen -

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.

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 Hähnchenbrust 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	6,5
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

0,25 0,5

Tafelwasser		
still/spritzig	2,8	3,8
Grapos Soft-Getränke	3,0	4,3
Orangenlimo Zitronenlimo		
Spezi Holunderlimo Cola		
Eistee Pfirsich Ginger Ale		
Fruchtschorlen	3,0	4,3
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