



SPEISEN

Stand Januar 2025

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 10,90

(a, 1, 3, 9, 13)

Marktfrischer Salat mit Kernölvinaigrette

mit/ohne Croutons

klein / groß 7,50 / 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. 6,90

Beef Tatar zum selbst Anmachen (*Fleisch vom Wetterauer Charolais*)

(Eigelb, Senf, Kapern, Sardellen, rote Zwiebeln, Cornichons.), Salatbouquet

(3, 7, 8, 10, 13)

klein (100g) 20,90

groß (160g) 24,90

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 18,90 / 26,90



Vorspeisen _____

Hausgemachte Südtiroler Schlutzkrapfen

(Roggen-Nudelteigtasche, gefüllt mit Spinat und Quark)

auf Spinatbett mit Nussbutter und Parmesan

3 Stück / 10,90

(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 10,90 / 16,90

Hausgemachte Knödel _____

drei aus fünf selbst kombinieren

- | | | | |
|------------------------------|-----------------------|----|------|
| ➤ Spinatsemmelknödel (vegan) | (a, e, f, h, m) | je | 5,50 |
| ➤ Semmelknödel | (a, e, f, h, m) | je | 5,50 |
| ➤ Tiroler Speckknödel | (2, 7, a, e, f, h, m) | je | 6,50 |
| ➤ Rote-Beete-Knödel (vegan) | (a, e, f, h, m) | je | 5,50 |
| ➤ Kaaspressknödel | (8, a, e, f, h, m) | je | 6,50 |

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



Hauptgerichte / Fleisch

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

in Butterschmalz gebacken, lauwarmer Erdäpfel-Gurkensalat, Preiselbeeren

Damenportion (klein, ca. 80g) 22,90

Herrenportion (groß, ca. 160g) 34,90

(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. 80g) 24,90

Herrenportion (groß, ca. 160g) 38,90

(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 22,90

(1, 2, 3, 8; a, c, g, h, i, j, m)

„Kaiserburger“

Paddy vom Strohschwein mit Bergkäse, Karotten-Krautsalat,

süßem Senf und Pommes Frites 21,90

(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) 26,90

Wildgulasch, aus der regionalen Jagd (Taunus / Odenwald)

Je nach Verfügbarkeit Wildschwein, Reh oder Hirsch

Mit gebratenen Semmeltalern und kleinem Salat 27,90

(1, 2, 3, 8; a, c, g, h, i, j, m)

Steaks nach Wochenempfehlung, bitte fragen Sie die Kellergen im Service!

(Entrecôte / Rumpsteak / Filet / diverse Wildsteaks)



Beilagen

Nicht als Hauptgang erhältlich!

Portion Butterspätzle (a, c, j, i, h, 2)	5,90
Portion Pommes Frites (2, i, j)	9,90
Buttergemüse Saisonal, nach Empfehlung	5,90
Erdäpfel-Gurkensalat (1, 2, 3, 8; g, j, h, i, m)	5,90
Portion Braterdäpfel (2, 3)	6,90
Krautsalat (Weiß oder Rot) (2, 3, 8, j, h, i, m)	4,90
Portion Ketchup, Mayonnaise oder Senf (1, 2, 3, 7, 8, b, c, d, e, f, g, j, h, i, m)	0,60
<u>Extra</u> Brot mit oder ohne Butter (8, a, k, i, m)	1,90/2,90

Zusätzliche Teller / Besteck 1,90

Beilagen austausch ab 1,90
(ggf. höhere Aufpreise – bitte nachfragen!)



Dessert

Frisch g'machter Kaiserschmarrn <i>(15-20 Minuten Wartezeit)</i>	
Mandeln / Rum-Rosinen / Staubzucker / Rotwein-Zwetschgenröster (a, e, f, h, g, k, m)	12,90
Ofenwarmer hausgemachter Apfelstrudel	
mit Vanilleeis aus eigener Herstellung und Schlagobers (a, 1, 2, 3; c, g, m)	9,90
Affogato al caffè	4,90
Nockerl hausgemachtes Vanilleeis mit Espresso (2, 3, 8, 9; c, g, h)	
Ofenwarmes Schokoküchlein mit halbflüssigem Kern,	
Waldbeerenragout, hausgemachtes Vanilleeis und Schlagobers (3, 7, 8, a, c, e, g, h)	10,90
Hausgemachtes Vanilleeis mit geröstetem Kürbiskernöl (3,8,c,g,h)	5,90
Hausgemachtes Schokoladen / Vanilleeis (3,8,c,g,h)	4,50 / Nockerl
Süße Knödel nach Tagesempfehlung	
<i>Saisonweise</i> Zwetschge, Nougat, Erdbeere oder Marille, dazu hausgemachte Vanillesauce / Fruchtspiegel und geröstete Mandelsplitter, Obstgarnitur (a, 3,8,c,g,h)	<i>fragen Sie unsere Kollegen!</i>
Portion Vanillesoße (echte Vanille aus Bali / Indonesien)	4,90
Portion Apfelmus	3,90
Portion Schlagobers	1,50



Deklarationspflichtige Zusatzstoffe / Deklarationspflichtige Allergene.

1= mit Farbstoff

2= mit Konservierungsstoff

3= mit Antioxidationsmittel

4= mit Geschmacksverstärker

5= geschwefelt

6 = geschwärzt

7= mit Phosphat

8 =mit Milcheiweiß

(bei Fleischerzeugnissen)

9= koffeinhaltig

10= chininhaltig

11 =mit Süßungsmittel

13 =gewachst

a = Glutenhaltiges Getreide

b= Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

c =Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

e = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

f = Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse

g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

h = Schalenfrüchte

i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

k = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

m = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

n = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse