



Jeden **Sonntag**
Mittagstisch

„Fränkische Spezialitäten“

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung
unter 0951 40 71 640

www.schloss-seehof.com

RESTAURANT – CAFÉ SCHLOSS SEEHOF

Schloss Seehof 14
96117 Memmelsdorf

Telefon 0951 40 71 640
E-Mail buero@cateringmv.de

www.schloss-seehof.com
www.catering-kongresshaus-rosengarten.com

RESERVIERUNGSZEITEN / KÜCHENZEITEN

Frühstückszeiten von 9:00 Uhr bis 11:30 Uhr
Mittagessen von 12:00 Uhr bis 14:30 Uhr

Nachmittagskarte von 12:00 Uhr bis 17:00 Uhr



HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT – CAFÉ SCHLOSS SEEHOF

Der Duft von frischem Kaffee, der Anblick feiner Kuchen,
wunderschön renovierte Räume und köstlich
zubereitete regionale Speisen warten auf Sie.

Wir freuen uns auf Sie,

Claudia Albert, Michael Vogler
und das Team von Schloss Seehof

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag bis Sonntag von 09:00 Uhr bis 18:00 Uhr

Montag Ruhetag / an Feiertagen geöffnet, auch Montags



[schloss_seehof_restaurant_cafe](https://www.facebook.com/schloss_seehof_restaurant_cafe)



Alle Preise in Euro, inkl. Service und MwSt. / www.schloss-seehof.com / * enthält Milch

Frühstückskarte

von 09:00 Uhr bis 11:30 Uhr



JAGDSCHLOSS FRÜHSTÜCK / 13,90

milder Emmentaler, Wurstaufschnitt, altfränkische Salami, Quark mit Gartenkräutern, gekochter Farmerschinken, hausgemachte Erdbeermarmelade, gekochtes Landei, Butter, handgemachtes Schlossbrötchen, Körnerbrötchen und Landbrot

BALTHASAR NEUMANN FRÜHSTÜCK / 13,90

milder Emmentaler, Frischkäse, Bavaria Blu, zartschmelzender Brie, Kräuterquark, Orangenmarmelade, Nüssen, sonnenverwöhnte Tomaten mit Mozzarella mit Pesto, dazu Butter und handgemachtes Schlossbrötchen, Körnerbrötchen

GÄRTNERSTADT FRÜHSTÜCK „VEGAN“ / 13,90

mediterran gegrilltes Gemüse mit Tomatensalsa-Dip, Obstsalat mit Nüssen, Chiasamen und Cranberry, Tofu im Sesammantel gebraten, hausgemachte Orangenmarmelade & Gartenkräuter-Hummus, dazu Körnerbrötchen und veganes Bananenbrot

ANTONIO PETRINI FRÜHSTÜCK / 13,90

italienischer Landschinken und Salami, Parmesan, sonnengereifte Oliven, Tomaten mit Mozzarella und Pesto, Melone, gekochtes Landei, Butter, mediterran gegrilltes Gemüse, dazu handgemachtes Schlossbrötchen und Körnerbrötchen

DREI RÜHREIER ODER DREI SPIEGELEIER inklusive Schlossbrötchen und Butter

Freilandeier aus Pfarrweisach vom Familienunternehmen Vier-Burgenblick.

- „Klassisch“ 8,90
- mit gebratenen Speckscheiben 9,50

FRÜHSTÜCKS-OMELETTE / 9,90

leckeres Omelette, frisch aus der Pfanne mit herzhaftem Bergkäse, Kirschtomaten und frischen Gartenkräutern, dazu Butter und Brötchen



Frühstückskarte von 09:00 Uhr bis 11:30 Uhr

SEEHOF FRÜHSTÜCK * / 39,00

für zwei Personen auf der Etage serviert:

Unsere Empfehlung für Ihren persönlichen Wunschgutschein!

Hausgebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich, Rührei mit Speck, milder Käse, Quark mit Gartenkräutern, gekochter Farmerschinken, Frischkäse, Wurstaufschnitt, altfränkische Salami, Konfitüre, Butter, Naturjoghurt, frische Früchte, dazu reichen wir einen Schlossbrötchenkorb, knuspriges Landbrot, Buttercroissant und je ein Glas Prosecco, ein Glas Orangensaft und ein Heißgetränk nach Wahl

SMOOTHIE BOWL MIT BEEREN & BANANEN / 9,90

mit fruchtig sommerlich gereiften Früchten, Joghurt & Quark aus dem Shaker mit knackigen Nüssen, Chiasamen & Leinsamen

PARADIESFEIGENBROT / 3,90 (VEGAN)

knuspriges Bananenbrot mit knackigen Walnüssen gebacken

SCHLOSSGEIST FRÜHSTÜCK* / 6,60 (only Kids)

kleiner Pancake mit Nutella & Banane, dazu ein Fruchtjoghurt im Weck Glas

KÖNIG LUDWIG FRÜHSTÜCK

2 Weißwürste mit Breze und süßem Senf	7,50
3 Weißwürste mit Breze und süßem Senf	8,90

ORANGERIE FRÜHSTÜCK

- 3 kleine hausgemachte Pfannkuchen mit Orangenkonfitüre 6,90
- 3 kleine hausgemachte Pfannkuchen mit Nutella 6,90
- 3 kleine hausgemachte Pfannkuchen mit Bananen & Nutella 6,90

Freilandeier aus Pfarrweisach vom Familienunternehmen Vier-Burgenblick.



Portion

Hausgemachte Orangenmarmelade	1,90
Butter	1,20
Nutella	1,60
Hausgemachte Marmelade	1,90

Frischer Obstsalat der Saison	5,70
Honig	1,60
Joghurt mit frischen Früchten	5,10
Naturjoghurt	2,20

Wurstaufschnitt	3,80
Altfränkische Salami	4,10
Gekochter Farmerschinken	4,50
Italienischer Landschinken	4,50

Kräuterfrischkäse	3,10
Milder Käse	3,90
Hausgebeizter Lachs (ca.80g) mit Sahnemeerrettich	8,90

1 Stück Spiegelei	2,70
1 Stück gekochtes Ei	2,70
1 Stück Rührei	2,70
3 Scheiben gebratener Speck	3,20

Laugenbreze	2,50
2 Scheiben Landbrot	1,80
Körnerbrötchen	1,80
Schlossbrötchen	1,40
Buttercroissant	2,70



Besondere **Geschenke** und erlesene Köstlichkeiten,
für die Daheimgebliebenen finden Sie
in unserer **Vitrine** im **Eingangsfoyer**,
die Sie zum großen Teil nicht im öffentlichen Handel erhalten.



Seit den 1720er Jahren

wurde in Schloss Seehof erfolgreich Orangerie Kultur betrieben.

Die Gärtner waren zu Zeiten des Barocks über die Lande hinaus
bekannt für Ihr Geschick mit den empfindlichen Pflanzen.

Diese Tradition wird seit einigen Jahren wieder gepflegt.

1992 erfolgte der erste Ankauf von 40 Zitruspflanzen.

Bis heute wuchs der Bestand auf mehr als 200 an,
168 davon werden im Sommer auf dem Orangerie Parterre präsentiert.

Aus diesen besonders aromatischen
fränkischen Früchten fertigen wir zudem auch
in kleinen Mengen leckere Orangenmarmelade.
Diese erhalten Sie auch zum Mitnehmen.



Glas **330ml** **4,10**

❖ **BIO MARACUJA – ORANGE**

Genießen Sie mit Dallmayr Früchtetee mit exotisch-fruchtigem Maracuja-Orange-Geschmack in bester Bio-Qualität.

❖ **PFEFFERMINZ BIO KRÄUTERTEE**

Mit Pfefferminzblättern aus kontrolliert biologischem Anbau lässt sich ein klassisches Kräutergetränk zubereiten.

❖ **ALPENKRÄUTER BIO TEE**

Die ausgesuchten Alpenkräuter dieser Teemischung sorgen für ein edles Bouquet und einen feinen Geschmack.

❖ **DARJEELING FIRST FLUSH BIO**

Dieser Spitzentee aus der ersten Pflückung, die ab Ende März beginnt, ist eine Mischung aus den feinsten Tees der Saison, die in den berühmten Teegärten des Himalayas geerntet werden.

❖ **SÜDAFRIKANISCHER ROIBUSCH VANILLE**

Der südafrikanische Roibuschtee mit seiner leichten Süße ist weich und angenehm im Geschmack.

❖ **GINGSENG INGWER BIO GRÜNER TEE**

Ginseng - die Wurzel des langen Lebens - war einst so wertvoll wie Gold. Das feine Gespür des Teemeisters ist gefragt, um aus der unendlichen Vielfalt der Aromen, Düften und Zutaten eine ausgewogene Mischung zu kreieren

❖ **EARL GREY MIT BERGAMOTTE**

Earl Grey ist der Klassiker unter den aromatisierten Tees. Sein frischer Zitrusduft stammt vom Öl der Bergamotte-Frucht.

❖ **MASALA CHAI BIO SCHWARZTEE**

Masala Chai ist ein Schwarztee nach indischer Art.

Kaffee & Teespezialitäten ALOIS DALLMAYR KAFFEE

Die Geschichte von Dallmayr in München reicht über drei Jahrhunderte zurück. Seit 1900 zählt das Geschäft zu den führenden Delikatessenhäusern Europas. Etwas von dem besonderen Flair schwingt in jeder Tasse Dallmayr Kaffee oder Tee mit. Schmecken Sie den Unterschied!

Kaffee Dallmayr Via Verde Café Creme

Wunderbar harmonisch im Geschmack

Tasse / Haferl

3,10 / 4,20

Espresso Dallmayr Via Verde

Vollmundig intensiv

Tasse / Doppelt

2,90 / 3,90

Lindt Trinkschokolade

Ein Genuss zum dahinschmelzen in typisch Schweizer Qualität, mit intensivem Kakaogeschmack. Exklusiv für Dallmayr entwickelt.

Lindt Trinkschokolade* „Klassisch“ / 4,10

mit aufgeschäumter Milch

Kaffeesspezialitäten MIT FRISCHER GESCHÄUMTER VOLLMILCH ZUBEREITET

Milchkaffee* große Tasse 4,30

Cappuccino* mit Milch Tasse 3,60

Latte Macchiato* Glas 4,10

Warme Milch mit Honig* Haferl 3,60

„Schlosskinder“ Milchschaum* Tasse 2,50



SPEISENKARTE Dienstag bis Samstag von 12:00 Uhr – 14:30 Uhr

Vorspeisen & kleinere Gerichte

CAMEMBERT MIT PREISELBEER-CRANBERRYCHUTNEY / 9,90

knusprig gebratener Camembert auf geröstetem Bauernbrot mit knackigen Nüssen verfeinert und Bio Berghonig an frischer Gartenkresse

BAMBERGER ZWETSCHGENBAMAS / 13,50

hauchdünn aufgeschnittener Bamberger Rinderschinken mit Gewürzgurke, roten Tomaten, Butter und regionalen Bauernbrotscheiben

MAULTASCHE VOM GEMÜSE IM KRÄUTERSUD / 8,90

Maultaschen im eigenem Gemüsesud

Hauptgang Klassiker

MATJES FILET „HAUSFRAUEN ART“ / 15,90

zarte Matjesfilet, gefangen in der Norwegischen See mit saftigen Apfelstückchen, roten Zwiebeln, Gewürzgurken in saurer Sahne mit Dill verfeinert, dazu Drillinge-Kartoffeln

GESCHNETZELTE HÄHNCHENBRUST / 16,90

„Züricher Art“ mit frisch gebratenen Egerlingen und Gartenkräutern, dazu Knopfspätzle und Salatvariation

SCHNITZEL „WIENER ART“ / 16,50

zartes Schweineschnitzel vom Schweinerücken mit würzigen Pommes Frites oder Kartoffelsalat und Salatvariation

PAAR BAMBERGER FRANKENGRILLER / 11,90 Böhnleins Kunner 240g

vom Grill mit schlotzigem Sauerkraut, Senf und Bauernbrot

ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE / 14,90

Allgäuer Käsespätzle mit gebräunten Zwiebeln, Bergkäse und Salatvariation

SPEISENKARTE Dienstag bis Samstag von 12:00 Uhr – 14:30 Uhr



Hauptgang Klassiker

TORTELLI MIT ZIEGENKÄSE / 15,90

italienische Tortellini aus dem Meersalzwasser, gefüllt mit feinem Ziegenkäse in Rosmarin-Zitronenbutter mit gerösteten Landschinkenstreifen und karamellisierten fruchtigen Feigen

VEGANE MAULTASCHEN VOM GEMÜSE / 14,90

gebackene Gemüsetaschen auf Wildkräutersalat an Balsamico Vinaigrette mit Tomatensalsa

BAYERISCHES BACKHENDL / 16,90

von der Hendlbrust an Remouladen-Chili-Dip mit Gartensalatbouquet und hausgemachten Kartoffelsalat

„CEASER“ SALATSCHÜSSEL / 15,90

mit krossen Croutons, Römersalat, Kirschtomaten, frisch gehobeltem italienischen Parmigiano Reggiano und gebackenen Hähnchenbruststreifen im Kräutermantel

„GARTENSTADT“ SALATSCHÜSSEL / 15,90

Römersalat, Kirschtomaten, Gurken, Paprika, Rucola mit gebratenem Tofu im Sesammantel und gerösteten Champignons, an Vinaigrette mit geröstetem Gartenkräuterbaguette

FLAMMKUCHEN „ELSÄSSER ART“ / 11,50

mit Crème fraiche, Lauchzwiebeln und Speck

FLAMMKUCHEN „MEDITERRAN“ Vegan / 10,80

mit Tomatensalsa, Zucchini, Auberginen, Rauke, Knoblauch und Paprika

FLAMMKUCHEN „LACHS“ / 13,90

mit Crème fraiche, Lachs, Lauchzwiebeln, Rucola, Tomatenstückchen

Nachmittags –Speisenkarte

Gerichte 12:00 Uhr – 17:00 Uhr



PAAR BAMBERGER FRANKENGRILLER / 11,90 Böhnleins Kunner 240g
vom Grill mit schlotzigem Sauerkraut, Senf und Bauernbrot

FLAMMKUCHEN „ELSÄSSER ART“ / 11,50
mit Crème fraiche, Lauchzwiebeln und Speck

FLAMMKUCHEN „MEDITERRAN“ **Vegan** / 10,80
mit Tomatensalsa, Zucchini, Auberginen, Rauke,
Knoblauch und Paprika

FLAMMKUCHEN „LACHS“ / 13,90
mit Crème fraiche, Lachs, Lauchzwiebeln, Rucola und Tomatenstückchen

CAMEMBERT MIT PREISELBEER-CRANBERRYCHUTNEY / 9,90
knusprig gebackener Camembert auf geröstetem Bauernbrot mit knackigen Nüssen
verfeinert und Bio Berghonig an frischer Gartenkresse

BAMBERGER ZWETSCHGENBAMAS / 13,50
hauchdünn aufgeschnittener Bamberger Rinderschinken
mit Gewürzgurke, roten Tomaten, Butter und regionalen Bauernbrotscheiben

MAULTASCHE VOM GEMÜSE IM KRÄUTERSUD / 8,90
Maultaschen im eigenen Gemüsesud

„CEASER“ SALATSCHÜSSEL / 15,90
mit krossen Croutons, Römersalat, Kirschtomaten, frisch gehobelten italienischen
Parmigiano Reggiano und gebackenen Hähnchenbruststreifen im Kräutermantel

„GARTENSTADT“ SALATSCHÜSSEL / 15,90
Römersalat, Kirschtomaten, Gurken, Paprika, Rucola mit gebratenem Tofu
im Sesammantel und gerösteten Champignons,
an Vinaigrette mit Gartenkräuterbaguette

Wasser, Geiste, Brände & Liköre



*Die Familie Haas ist seit vielen Generationen in Pretzfeld
ansässig und in der Tradition, sowie in der Moderne der Region tief verwurzelt.
Von Vater zu Sohn wird die Kunst des Destillierens weitergegeben.
Eigener, naturnaher Obstanbau ist dazu die Grundvoraussetzung –
nur so bleibt die Qualität und Originalität der Destillate unverfälscht erhalten.*

Fränkischer Williams	2cl	4,70
Haselnussgeist	2cl	4,90
Orangengeist	2cl	4,70
Waldhimbeergeist	2cl	4,50
Zwetschgenwasser, fassgelagert	2cl	4,50
Johannisbeeren Likör	2cl	3,50

Bier Empfehlung

Privatbrauerei Fässla

Die Spezialitäten aus der Brauerei Fässla sind Experten im ganzen Land bekannt!

LAGER BIER untergäriges Vollbier	0,5l	4,30
GOLD PILS leicht, frisch & dezent	0,5l	4,30
RADLER Gold Pils mit Limonade gemischt	0,5l	4,30
Paulaner Hefe-Weißbier, naturtrüb	0,5l	4,80
Paulaner Hefe-Weißbier, alkoholfrei	0,5l	4,80
Paulaner Münchner hell, alkoholfrei	0,5l	4,40

Gut, besser, Paulaner. Die Ikone unter den Hefe-Weißbieren!

Kaltgetränke



Tafelwasser	0,20L / 0,4L	2,70 / 3,60
Kondrauer natürliches Mineralwasser naturell oder spritzig	0,75L	6,90
Coca-Cola 12/24	0,2L / 0,4L	2,90 / 4,10
Coca-Cola light 12/24	0,2L / 0,4L	2,90 / 4,10
Sprite , weiße Limonade	0,2L / 0,4L	2,90 / 4,10
Mezzo-Mix 12/24	0,2L / 0,4L	2,90 / 4,10
Iso Sport Zitrone-Grapefruit	0,4L	3,10
<hr/>		
Saft oder Saftschorle	0,2l / 0,4l	3,30 / 4,50
Maracujanektar, Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeerenektar, Rhabarber		
<hr/>		
ALOIS DALLMAYR EISTEE, MARACUJA-ORANGE		0,3l / 5,10
exotisch erfrischender Maracuja-Orangen Eistee mit frischer Minze		
PROVIANT BIO RHABARBERLIMONADE, vegan		0,33l / 3,90
PROVIANT BIO ZITRONE-INGWER LIMONADE, vegan		0,33l / 3,90

Aperitif Empfehlung

SEKT HAUSMARKE	0,1 l / 4,50	&	0,75l / 28,50
„Schloss Seehof“, trocken			
PROSECCO VINO FRIZZANTE	0,1 l / 4,10	&	0,75l / 26,80
Purer italienischer Secco-Genuss, trocken			
APEROL SPRITZ 0,25l / 7			
Aperol Spritz, Prosecco, Spritzer Soda, Orange auf Eis aufgegossen			
ERDBEER SPRITZ 0,25l / 7			
Erdbeerlimes, Soda, Prosecco auf Eis mit grüner Minze			
RHABARBER SPRITZ 0,25l / 7			
(+alkoholfrei möglich) Rhabarbersaft, Gin, Zitronensaft, Zuckersirup mit Schweppes Wild Berry auf Eis			
LEMON & BASIL GIN TONIC 0,25l / 8,20			
Gin und Tonic sind wie Malz und Hopfen, gemischt mit frischen Kräutern, Zitronenzeste und Lillet Blanc auf Eis			
PINA COLADA 0,20l / 8,90			
Sagt Ananas zur Kokosnuss, kommst du mal Rum?			
SWIMMING POOL 0,20l / 8,90			
Ein gepflegter Swimming Pool ist nur ohne Wasser cool			

