



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

Handy 0176 30 48 67 31 (alternativ)

E-Mail buero@cateringmv.de

www.schloss-seehof.com

www.catering-kongresshaus-rosengarten.com

RESERVIERUNGSZEITEN

Frühstückszeiten von 9:00 Uhr bis 11:30 Uhr

Mittagessen von 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr

Nachmittagskarte von 12:00 Uhr bis 16:00 Uhr

Betreiber: MV - Gastronomie Partyservice GmbH & Co. KG

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.

Unser Küchenteam, sowie unsere Servicechefin
Frau Kalina Lange und Mitarbeiter, des schon jahrelang bestehenden
Seehof & Jura-Café Teams, warten auf Sie.

Wir freuen uns auf Sie,

Claudia Albert & Michael Vogler

ÖFFNUNGSZEITEN

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

Montag Ruhetag / An Feiertagen geöffnet, auch Montags



@schloss.seehof



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

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

BUSKARTE

Montag bis Sonntag von 12:00 Uhr – 14:00 Uhr

VORSPEISE

WEIßES MEERRETTICHSÜPPCHEN / 7,90

roten Zwiebeln, schwarzen Pfefferkörnern, würzigen Schalotten, trockenen Weißwein & grüner Brunnenkresse mit Graved-Lachs-Grissini

36h RINDERCONSOMMÉ / 6,50

mit Schweizer Vodka und hausgebackenen Kräuterflädle serviert

KLASSIKER HAUPTGANG

GESCHNETZELTE HÄHNCHENBRUST / 16,90

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

SCHNITZEL „WIENER ART“ / 15,90

zartes Schweineschnitzel vom Schweinerücken mit würzigen Pommes und Salatvariationen

ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE / 14,50

Allgäuer Käsespätzle mit gebräunten Zwiebeln, Bergkäse und Salatvariation

PAAR BAMBERGER FRANKENGRILLER / 8,90 Böhnleins Kunner 240g vom Grill mit schlotzigem Sauerkraut, Senf und Bauernbrot

LUFTIGER BAYERISCHER BREZENKNÖDEL / 14,90

an leichter Gewürzbutter angebraten mit Wald-Kräuter-Schwammerlsauce, dazu marktfrische Blattsalate



SALATSCHÜSSEL „GÄRTNERSTADT“ / 13,90

Paprikawürfel, Kichererbsen, Mais, Tomaten, Wildkräutersalat, Tomaten, Karotten und Gurkenwürfel

- CHIMICHURI ROASTBEEFSTREIFEN / 17,90
- GEBRATENES TOFU IM SESAMMANTEL / 14,90

FLAMMKUCHEN „ELSÄSSER ART“ / 10,90

mit Crème fraiche, Lauchzwiebeln und Speck

FLAMMKUCHEN „MEDITERRAN“ Vegan / 9,90

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



BITTE BEACHTEN SIE UNSERE SAISON-KUCHEN

Kuchen	Stück	3,20
Sahnetorte	Stück	3,80
Rührkuchen	Stück	3,20
Sahne	Portion	1,50

ECKDATEN / BUSGRUPPEN

Bitte informieren Sie uns, an Ihrem Anreisetag bis spätestens 10:00 Uhr über Ihre gewünschte Auswahl.

Gerne laden wir Sie ab 40 zahlenden Gästen Busfahrer & Reiseleiter/in ein.
Bitte unterstützen Sie uns das vorbestellte Essen richtig zuzuordnen.