



Jeden **Sonntag**,  
Mittagstisch

**„Fränkische Spezialitäten“**

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung  
unter 0951 40 71 640

[www.schloss-seehof.com](http://www.schloss-seehof.com)

## RESTAURANT – CAFÉ SCHLOSS SEEHOF

Schloss Seehof 14  
96117 Memmelsdorf

Telefon 0951 40 71 640  
E-Mail [buero@cateringmv.de](mailto:buero@cateringmv.de)

[www.schloss-seehof.com](http://www.schloss-seehof.com)  
[www.catering-kongresshaus-rosengarten.com](http://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.

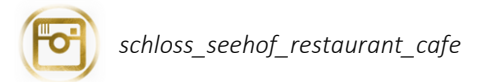
Wir freuen uns auf Sie,

Claudia Albert & Michael Vogler

## ÖFFNUNGSZEITEN

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

Montag Ruhetag / An Feiertagen geöffnet, auch Montags



Alle Preise in Euro, inkl. Service und MwSt. / [www.schloss-seehof.com](http://www.schloss-seehof.com) / \* enthält Milch

## KAFFEE & TEESPEZIALITÄTEN

### DALLMAYRTEEWELT IM PYRAMIDENBEUTEL

*Geschmacksvielfalt mit aromareicher Entfaltung von ganzen Teeblättern und Blütenknospen*



### UNSERE DALLMAYR TEESORTEN

- Dallmayr Früchtezauber
- Pfefferminze Kräutertee
- Alpenkräuter Bio Tee
- Darjeeling First Flush Bio zartblumig
- Südafrikanischer Rooibusch Karamell
- Ginseng Ingwer, Bio Grüner Tee
- Earl Grey Schwarzer Tee
- Zitronenverbene Bio Kräutertee
- Marsala Chai Bio Schwarztee mit Gewürzen
- Limo Kurkuma Fruchteeemischung mit Schwarztee
  - mit Limonen Aroma & Kurkuma

Glas 330ml 4,10

*Geschmacksvielfalt mit aromareicher Entfaltung von ganzen Teeblättern und Blütenknospen*

## KAFFEE & TEESPEZIALITÄTEN



### 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

## KAFFEE & TEESPEZIALITÄTEN

*MIT FRISCHER GESCHÄUMTER VOLLMILCH ZUBEREITET*

Milchkaffee\* große Tasse 4,10

Cappuccino\* mit Milch oder Sahne Tasse 3,60

Latte Macchiato\* Glas 3,90

Warme Milch mit Honig\* Haferl 3,40

„Schlosskinder“ Milchschaum\* Tasse 2,00

## FRÜHSTÜCKSKARTE

von 09:00 Uhr bis 11:30 Uhr



### JAGDSCHLOSS FRÜHSTÜCK / 13,90

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

### BALTHASAR NEUMANN FRÜHSTÜCK / 13,90

milder Emmentaler, Frischkäse, zartschmelzender Brie, Kräuterquark, Orangenmarmelade, sonnenverwöhnte Tomaten mit Mozzarella, dazu Butter und handgemachtes Schlossbrötchen, Vollkornbrötchen

### GÄRTNERSTADT FRÜHSTÜCK „VEGAN“ / 13,90

knuspriges Müsli mit Bananenchips und leichter Hafermilch, mediterran gegrilltes Gemüse mit Tomatensalsa-Dip, Tofu im Sesammantel, hausgemachte Orangenmarmelade & Hummus, dazu Vollkornbrötchen und Veganer Bananenbrot

### DREI RÜHREIER ODER DREI SPIEGELEIER

inklusive Schlossbrötchen und Butter

- „Klassisch“ 7,90
- mit gebratenen Speckscheiben 9,50



### FRÜHSTÜCKS - OMELETTE / 8,90

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

### APFEL - ZIMT PORRIDGE / 9,90

mit hausgemachtem fruchtigen Apfelmus, knackigen Nüssen, Leinsamen, Chiasamen, Apfelstückchen und frischer Minze

### 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, Vollkornbrötchen

## FRÜHSTÜCKSKARTE

von 09:00 Uhr bis 11:30 Uhr



*Freilandeier aus Pfarrweisach*

*vom Familienunternehmen Vier-Burgenblick.*

### SEEHOF FRÜHSTÜCK \* / 39,00

*für zwei Personen auf der Etagere serviert:*

Hausgebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich, Rührei mit Speck, milder Käse, gekochter Farmerschinken, Aufschnitt, altfränkische Salami, Konfitüre, Butter, Naturjoghurt, frische Früchte, dazu reichen wir einen Schlossbrötchenkorb, knuspriges Landbrot, Buttercroissant und je ein Glas Sekt „Schloss Seehof“, ein Glas Orangensaft und ein Heißgetränk nach Wahl

*Unsere Empfehlung für Ihren persönlichen Wunschgutschein!*

### PARADISFEIGENBROT / 3,90 (VEGAN)

Knuspriges Bananenbrot mit knackigen Walnüsse gebacken

### SCHLOSSGEIST FRÜHSTÜCK\* / 6,60 (only Kids)

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

### SMOOTHIE BOWL MIT BEEREN / 9,80

mit fruchtigen Beeren und Joghurt aus dem Shaker, saftigen Bananenscheiben, knackigen Nüssen, Weintrauben, Chiasamen, grüner Minze und knackigen weißen Baiser

### KÖNIG LUDWIG FRÜHSTÜCK

2 Weißwürste mit Breze und süßem Senf 6,90

3 Weißwürste mit Breze und süßem Senf 8,50



### ORANGERIE FRÜHSTÜCK

- 3 kleine hausgemachte Pfannkuchen mit Orangenkonfitüre 5,90
- 3 kleine hausgemachte Pfannkuchen mit Nutella 5,90
- 3 kleine hausgemachte Pfannkuchen mit Zimt-Sauerkirschen 5,90
- 3 kleine hausgemachte Pfannkuchen mit fruchtigem Apfelmus 5,90
- 3 kleine hausgemachte Pfannkuchen mit Bananen & Nutella 6,60

## TAGESKARTE

Montag bis Samstag 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

### BIRNE MIT ZIEGENKÄSE & SALAT / 10,90

Salatvariationen mit gratinieren Ziegenkäse - Birne, fruchtigen Granatapfelkernen würzigem Rosmarinzwieg und Crostini

## KLASSIKER HAUPTGANG

---

### TIROLER KAISERSCHMARRN / 12,50

frisch aus der gusseisernen Pfanne mit eingelegten Sultaninen, kross gerösteten Mandeln und fruchtigem hausgemachten Apfelmus

### GNOCCHI A LA GORGONZOLA / 16,90 (+Vegan)

italienische Nocken aus Kartoffelteig in einer leicht zartschmelzenden Gorgonzolasauce mit karamellisierten fruchtigen Birnenspalten

### 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 Bratkartoffeln und Salatvariationen

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

## TAGESKARTE

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



### ZWIEBELROSTBRATEN vom Roastbeef / 19,90

in fruchtiger Rotweinsauce mit knusprig gerösteten Zwiebeln, saftige Schmortomaten, dazu Bratkartoffeln mit Gartenkräutern verfeinert

### KARTOFFELRÖSTI MIT GRAVED LACHS / 15,90

Hausgemachte Kartoffelrösti knusprig gebraten aus der Pfanne mit hausgebeiztem Graved Lachs und Mini-Spiegelei an Senf-Kräuterdip

### LUFTIGER BAYERISCHER BREZENKNÖDEL / 14,90

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

### TAGLIARINI IN TRÜFFELSAHNESAUCE / 16,90

frisch gekochte Pasta aus dem Meersalzwasser mit gehobeltem Parmesan in leichter Trüffelsahnesauce mit Lauchzwiebeln, Cherrytomaten und erfrischenden Zitronen - Gartenkräutern

### SALATSCHÜSSEL „GÄRTNERSTADT“ / 13,90

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

- **CHIMICHURI ROASTBEEFSTREIFEN / 17,90**
- **GRANATAPFEL MIT GRATINIEREM ZIEGENKÄSE / 14,90**
- **GEBRATENES TOFU IM SESAMMANTEL / 14,90**

### ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE / 14,50

Allgäuer Käseespätzle mit gebräunten Zwiebeln, Bergkäse und Salatvariation

## FRÜHSTÜCKSKARTE

von 09:00 Uhr bis 11:30 Uhr



### EXTRA PORTION

Hausgem. Orangenmarmelade	1,90
Butter	1,00
Nutella	1,60
Hausgem. Marmelade	1,90

---

Frischer Obstsalat der Saison	5,50
Honig	1,60
Joghurt mit frischen Früchten	4,90
Naturjoghurt	2,20

---

Wurstaufschnitt	3,60
Altfränkische Salami	3,90
Gekochter Farmerschinken	4,50
Kräuterfrischkäse	2,80
Italienischer Landschinken	4,50
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
Laugenbreze	2,00
3 Scheiben gebratener Speck	3,20

---

2 Scheiben Landbrot	1,50
Kürbiskernbrötchen	1,80
Schlossbrötchen	1,40
Vollkornbrötchen	1,80
Buttercroissant	2,70

## LINDT TRINKSCHOKOLADE

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



**Lindt Trinkschokolade\* „Klassisch“ / 4,10**  
mit aufgeschäumter Milch oder Sahne

**Lindt Trinkschokolade\* „Zuckerschok“ / 5,40**  
mit Mini-Marshmallows, bunten Zuckerstreuseln und Sahne

**Lindt Trinkschokolade\* „Kokosblüte“ / 5,40**  
Fruchtiger Kokossirup, knackige Kokoschips und Sahne

**Lindt Trinkschokolade\* „Peanut“ / 5,40**  
Haselnussirup, Karamell-Schokoladensplitter und Sahne

**Lindt Trinkschokolade „Lumbumba“ / 5,40**  
geschlagene Sahne mit winterlichem warmen Mandel-Amarettolikör



## 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	4,50
Haselnussgeist	2cl	4,80
Orangengeist	2cl	4,50

Waldhimbeergeist	2cl	4,50
Zwetschgenwasser, fassgelagert	2cl	4,50

Johannisbeeren Likör	2cl	3,50
----------------------	-----	------

## GETRÄNKEKARTE

### APERITIVO HOT & COLD

---

**SEKT HAUSMARKE** 0,1 l / 4,20 & 0,75l / 28,50  
„Schloss Seehof“, trocken

**PROSECCO VINO FRIZZANTE** 0,1 l / 3,90 & 0,75l / 26,80  
Purer italienischer Secco-Genuss, trocken

**LILLET WINTER THYM** 0,25l / 6,90 (12,23,39)  
Lillet Blanc, fruchtiger Apfelsaft, Tonic Water, Zimtsirup,  
verfeinert mit Thymian, Zimtstangen und Apfelchips

**GRANATAPFEL SECCO** 0,25l / 6,90 (39)  
Granatapfelsaft, Granatapfelkerne, Rosmarinzweig, Tonic Water  
mit italienischem Prosecco aufgegossen

**APEROL SPRITZ** 0,25l / 6,90 (12,23,39)  
Aperol Spritz, Prosecco, Spritzer Soda,  
Orange auf Eis aufgegossen

### APERITIVO HOT

---

**GLÜHWEIN ON THE ROCKS** 0,25l / 4,90 (12,23,39)  
Rotwein, Rum, Zimtstange, Ahornsirup, Limettensaft und Bioorange

**WINTERZAUBER PUNSCH** *(Saisonartikel)* / 4,40  
Hausgekocht mit aromatischen Wintergewürzen

„SCHNEEFLOCKCHEN“ *alkoholfrei (Saisonartikel)* / 4,10  
hausgekocht mit roten Säften und Wintergewürztauber

Ps. Unsere Winterhütte eröffnet Mitte November!



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.

## GETRÄNKEKARTE

### KALTGETRÄNK

<b>Tafelwasser</b>	0,20l / 0,4l	2,60 / 3,50
<b>Kondrauer</b> natürliches Mineralwasser medium, naturell, spritzig	0,25l / 0,75l	3,40 / 6,80
<b>Coca-Cola</b> <sup>12/24</sup>	0,2l / 0,4l	2,90 / 3,90
<b>Coca-Cola light</b> <sup>12/24</sup>	0,2l / 0,4l	2,90 / 3,90
<b>Mezzo-Mix</b> <sup>12/24</sup>	0,2l / 0,4l	2,90 / 3,90
<b>Iso Sport Zitrone-Grapefruit</b>	0,4l	3,10

### Saftschorle

(alle Säfte auch als Saftschorle erhältlich) <i>(Maracujanektar, Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeernektar)</i>	0,2l / 0,4l	3,20 / 4,40
---	-------------	-------------

### BIERE

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

<b>LAGER BIER</b> untergäriges Vollbier	0,5l	4,10
<b>GOLD PILS</b> leicht, frisch & dezent	0,5l	4,10
Paulaner Hefe-Weißbier, naturtrüb	0,5l	4,40
Paulaner Hefe-Weißbier, alkoholfrei	0,5l	4,40
Paulaner Münchner hell, alkoholfrei	0,5l	4,40

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



## GETRÄNKEKARTE

### ROTWEIN

#### Dornfelder, Weingut Nüßlein QbA trocken

Gehaltvoller Rotwein mit Frucht- und dezenter Holzaromatik  
0,1l / 0,25l / 0,75l 3,90 / 6,90 / 19,90

#### Domina, Weingut Nüßlein QbA halbtrocken

Frankens rote Spezialität, kräftig  
0,1l / 0,25l / 0,75l 3,90 / 6,90 / 19,90

**Franken Weißweinschorle** 0,25l / 4,60

**Franken Rotweinschorle** 0,25l / 5,20

### WEIßWEIN

*Nüßlein und Wein - eine Leidenschaft seit Generationen  
Alfred Nüßlein bewirtschaftete einen kleinen Weinberg.  
Begeisterung und Liebe für den Wein seit Generationen...  
die auch die nächste Generation erfasst hat.*

#### Silvaner, Weingut Nüßlein QbA trocken

Frankens großer Klassiker mit feiner Sortenart  
0,1l / 0,25l / 1,0l 3,60 / 6,50 / 24,50

#### Müller Thurgau, Weingut Nüßlein halbtrocken

Fruchtig & frisch, unser unkomplizierter Spaßmacher  
0,1l / 0,25l / 0,75l 3,60 / 6,50 / 18,50

#### Bacchus, Weingut Nüßlein QbA halbtrocken

Fruchtig & frisch, aromatischer spritziger Sommerwein  
0,1l / 0,25l / 1,0l 3,60 / 6,50 / 24,50



## NACHMITTAGS-SPEISENKARTE

Gerichte 12:00 Uhr – 16:00 Uhr



### FLAMMKUCHEN „ELSÄSSER ART“ / 10,90

mit Crème fraiche, Lauchzwiebeln und Speck

PAAR BAMBERGER FRANKENGRILLER / 8,90 Böhnleins Kunner 240g

1 STÜCK BAMBERGER FRANKENGRILLER / 7,90 Böhnleins Kunner 120g  
vom Grill mit schlotzigem Sauerkraut, Senf und Bauernbrot

### FLAMMKUCHEN „MEDITERRAN“ *Vegan* / 9,90

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

### FLAMMKUCHEN „GORGONZOLA“ / 12,90

mit Birnenspalten, Lauchzwiebeln und Gorgonzola

### FLAMMKUCHEN „LACHS“ / 13,90

mit Crème fraiche, Lachs, Lauchzwiebeln, Rucola, Tomatenstückchen

### SALATSCHÜSSEL „GÄRTNERSTADT“ / 13,90

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

- CHIMICHURI ROASTBEEFSTREIFEN / 17,90
- GRANATAPFEL MIT GRATINIEREM ZIEGENKÄSE / 14,90
- GEBRATENES TOFU IM SESAMMANTEL / 14,90

### WEIßES MEERRETTICHSÜPPCHEN / 7,90

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

## HAUSGEBACKENE KUCHEN



### BITTE BEACHTEN SIE UNSERE SAISON-KUCHEN

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

### HOT BROWNIE / 6,90

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit leckerem Walnusseis, gerösteten Mandeln und Schokoladencreme, mit Staubzucker bedeckt



[schloss\\_seehof\\_restaurant\\_cafe](#)



[@schloss.seehof](#)

