

Herzlich Willkommen

im Restaurant – Café Schloss Seehof

Wir freuen uns, Sie in unserem gemütlichen Restaurant begrüßen zu dürfen,
wo Gastfreundschaft und Qualität an erster Stelle stehen.



Wir wünschen Ihnen einen
wundervollen Aufenthalt und einen guten Appetit!

Öffnungszeiten

Dienstag bis Sonntag von
09:00 Uhr bis 18:00 Uhr
(Montag Feiertag geöffnet)

www.schloss-seehof.com



Frühstück

9 Uhr – 11.45 Uhr

„Fürstliches Frühstücksbuffet“ jeden Mittwoch & Samstag

Thunfisch-Avocado-Toast / 12,90

Knuspriges Vollkorntoast bestrichen mit einer Schicht cremiger, zerdrückter Avocado. Darüber verteilt eine würzige Thunfischcreme, Olivenöl, Salz und Pfeffer, mit frischen Tomatenscheiben und ein Hauch an Chiliflocken sowie Paprikawürfeln

Jagdschloss / 15,90

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

Hummus-Toast / 12,90 **Vegan**

Knuspriges Vollkorntoast großzügig bestrichen mit cremigem Hummus, belegt mit frischen Avocadoscheiben, saftigen Tomaten, knackigen Sprossen und gerösteten Kichererbsen. Abgerundet mit Paprikawürfeln und einem Spritzer Zitronensaft

Balthasar Neumann / 16,90

Milder Emmentaler, Bavaria Blu, zartschmelzender Brie, Quark mit Gartenkräutern, Orangenmarmelade, sonnenverwöhnte Tomaten mit Mozzarella und Pesto, dazu Butter, handgemachtes Schlossbrötchen und Körnerbrötchen .

Apfel-Zimt Porridge / 8,90 **+Vegan**

Cremiges Porridge aus Haferflocken, gekocht in Milch oder Pflanzenmilch, verfeinert mit gewürfelten Äpfeln, einer Prise Zimt und gesüßt mit Honig oder Agavendicksaft. Getoppt mit knackigen Nüssen und frischer Minze

Gärtnerstadt Frühstück / 16,90 **Vegan**

Frische Früchte mit gerösteten Nüssen und Minze, gebratener Tofu in Sesam gewendet, mit Salsa-Dip und gerösteten Kichererbsen. Ge grilltes mediterranes Gemüse mit Kichererbsen-Hummus und hausgemachter Orangenmarmelade, dazu handgemachtes Schlossbrötchen und Körnerbrötchen

Antonio Petrini / 16,90

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

French Toast mit karamellisierten Bananen / 10,90 **Vegan**

Knusprig gebratener Toast, zuvor in einer köstlichen Mischung aus Pflanzenmilch, Zimt, Zucker und einem Hauch Vanille gewendet. Serviert mit einem Schuss Ahornsirup, karamellisierten Bananen, gerösteten Nüssen und bestäubt mit Puderzucker
– ein veganer Frühstückstraum!



Frühstück

9 Uhr – 11.45 Uhr

„Fürstliches Frühstücksbuffet“ jeden Mittwoch & Samstag

Seehof Frühstück* / 44,00

für zwei Personen auf der Etage serviert:

Unsere Empfehlung für Ihren persönlichen Wunschgutschein!

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senfsoße, Rührei mit Gartenkräutern, milder Käse, Quark mit würzigen Gartenkräutern, gekochter Farmerschinken, Wurstaufschnitt, altfränkische Salami, Butter, Joghurt mit frischer Obstsalsa und Müsli, hausgekochte Konfitüre, dazu reichen wir einen Schlossbrötchenkorb, Landbrot und je ein Glas Prosecco sowie Orangensaft und ein Heißgetränk nach Wahl

Drei Rühreier oder drei Spiegeleier inklusive Schlossbrötchen und Butter

Freilandeier aus Pfarrweisach vom Familienunternehmen Vier-Burgenblick.

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

Frühstücks - Omelette / 10,90

Leckeres Omelette, frisch aus der Pfanne mit herzhaftem Bergkäse, Tomaten und frischen Gartenkräutern, dazu Butter und Brötchen

- gebratene Gartenkräuter-Champignons + 2,90
- gegrilltes mediterranes Gemüse + 2,90
- knusprig gebratener Speck + 2,90

König Ludwig

- 2 Weißwürste mit Brezel und süßem Senf 7,90
- 3 Weißwürste mit Brezel und süßem Senf 9,50

Schlossgeist (Kids only :) / 6,60

Kleiner Pancake mit Nutella, dazu ein Fruchtjoghurt im Weckglas

Orangerie / 7,50

- 3 kleine hausgemachte Pfannkuchen mit Orangenkonfitüre
- 3 kleine hausgemachte Pfannkuchen mit Nutella
- 3 kleine hausgemachte Pfannkuchen mit Bananen



Frühstück
 9 Uhr – 11.45 Uhr
„Fürstliches Frühstücksbuffet“ jeden Mittwoch & Samstag

Hausgemachte Orangenmarmelade	2,50
Hausgemachte Erdbeermarmelade	2,40
Butter	1,60
Nutella	2,10
Honig	2,10
Frischer Obstsalat der Saison	5,90
Joghurt mit frischen Früchten	5,90
Naturjoghurt	3,60
Wurstaufschnitt	4,80
Altfränkische Salami	4,90
Gekochter Farmerschinken	4,90
Milder Käse	5,50
Hausgebeizter Lachs (ca.80g) mit Honig - Senfdip	9,90
1 Stück gekochtes Ei	2,90
3 Scheiben gebratener Speck	3,70
Laugenbrezel	2,50
2 Scheiben Landbrot	2,00
Körnerbrötchen	1,90
Schlossbrötchen	1,50

„Fürstliches Frühstücksbuffet“
Mittwoch & Samstag
 9 bis 11:30 Uhr

Bei uns finden Sie das ideale Ambiente für gemütliche Morgenstunden.

Starten Sie Ihren Tag auf die beste Art und Weise mit unserem reichhaltigen und köstlichen Frühstücksbuffet.

Adventsbrunch
2024 & 2025

Genießen Sie die besinnliche Adventszeit bei einem festlichen Brunch!

Wir verwöhnen Sie mit einer vielfältigen Auswahl an Köstlichkeiten.

Weitere Informationen finden Sie unter www.schloss-seehof.com



Softdrinks & Limonaden

leicht und erfrischend

Zitrone-Ingwer-Limonade 0,5l / 6,60

Biozitrone-saft aus Süditalien, ein Schuss Ingwersaft, reines Wasser und ein Hauch Bio-Rohrzucker mit einer Hand voll frischer Minze auf Eis

Eiskalter Pfirsich-Eistee 0,5l / 6,60

Durch den schonenden Brühvorgang bleibt das volle Tee Aroma erhalten, auf Eis mit Zitronen und Minze serviert

Rhababer-Zitronen-Limonade 0,5l / 6,60

Rhabarbersaft, ein Schuss Zitronensaft, Wasser und ein Hauch Bio-Rohrzucker mit einer Hand voll frischer Minze auf Eis

Sprudelperle

Tafelwasser mit Sirup und frischer Minze auf Eis 0,5l / 5,50
wahlweise mit: *Himbeere *Holunder *Mango *Haselnuss

Flasche natürliches Mineralwasser

Naturell oder Spritzig
0,75l / 6,90

Tafelwasser

Naturell oder Spritzig
0,2l / 2,90 & 0,4l / 3,90

Softdrinks

Cola Mix, Cola, Cola Light, Zitronenlimonade
0,2l / 3,10 & 0,4l / 4,30

Erfrischende Saftschorlen

Maracuja, Apfel, Orange, Johannisbeere
0,2l / 3,40 & 0,4l / 4,60

Saft

Maracuja, Apfel, Orange, Johannisbeere
0,2l / 3,60 & 0,4l / 4,80



Aperitif

leicht & erfrischend

Glühwein-Orangen-Spritz 0,2l / 7,90

Ein winterlicher Drink aus Prosecco, aromatischem Glühwein und einem Hauch von Orange auf Eis serviert. Die Kombination aus Grenadine und Cointreau verleiht dem Glühwein-Orangen-Spritz eine fruchtige Süße.

Lillet Winter Thym 0,2l / 7,90

Ein winterlicher Genuss auf Eis serviert aus Lillet Blanc, fruchtigem Apfelsaft und spritzigem Tonic Water, verfeinert mit einer süßen Note von Zimtsirup. Abgerundet mit frischem Thymian, Zimtstangen und Apfelchips.

Italienischer Aperol Spritz 0,2l / 7,90

Ein spritziger Mix aus Aperol, prickelndem Prosecco und eiskaltem Sprudelwasser auf Eis serviert, verfeinert mit frischen Orangenscheiben

Granatapfel – Rosmarin Fizz 0,2l / 7,90

Granatapfelsaft, spritziger Sekt und Gin, auf Eis, in einem Glas vereint. Abgerundet mit einem aromatischen Rosmarinzweig und Granatapfelkernen

Crodino Spritz 0,2l / 7,90 (alkoholfrei)

Ein erfrischender, alkoholfreier Aperitif, auf Eis aufgegossen, mit der typischen Bitterkeit des Crodino, Sprudelwasser und frischen Zitrusnoten.

Sekt Hausmarke

0,1l / 4,50 & 0,75l / 28,50
„Schloss Seehof“, trocken

Wasser, Geiste, Brände & Liköre

Fragen Sie gerne unser Servicepersonal!

2cl

4,90



Bamberger Bier & Fränkischer Wein

Lagerbier 0,5l 4,80
Untergäriges Vollbier

Gold Pils 0,5l 4,80
Leicht, frisch & dezent

Radler 0,5l 4,80
Gold Pils mit Limonade gemischt

Paulaner **Hefe-Weißbier, naturtrüb** 0,5l 4,90

Paulaner **Hefe-Weißbier, alkoholfrei** 0,5l 4,90

Paulaner **Münchner hell, alkoholfrei** 0,5l 4,80

Silvaner, QbA trocken

Frankens großer Klassiker mit feiner Sortenart

0,1l / 0,2l / 1,0l 3,80 / 6,90 / 26,90

Bacchus, halbtrocken

Fruchtig & frisch, aromatischer spritziger Sommerwein

0,1l / 0,2l / 1,0l 3,80 / 6,90 / 26,90

Dornfelder, trocken

Gehaltvoller Rotwein mit Frucht- und dezenter Holzaromatik

0,1l / 0,2l / 0,75l 4,50 / 7,90 / 23,90

Domina, halbtrocken

Frankens rote Spezialität, kräftig

0,1l / 0,2l / 0,75l 4,50 / 7,90 / 23,90

Rotling, Weingut Nüßlein

0,1l / 0,2l / 1,0l 3,80 / 6,90 / 26,90



Tageskarte / Dienstag bis Samstag

von 12 Uhr bis 14.30 Uhr

Alle Gerichte mit einem Stern (*) können Sie bis 17 Uhr genießen.

VORSPEISEN & KLEINE GERICHTE

* Weißes Meerrettichsüppchen / 7,90

mit roten Zwiebeln, schwarzen Pfefferkörnern, würzigen Schalotten, trockenem Weißwein, grüner Brunnenkresse und einem Graved-Lachs-Grissini

* Bruschetta mit Ziegenfrischkäse 3 Stück / 8,50

Leicht geröstetes Bruschetta mit feiner Ziegenfrischkäsecreme bestrichen, knackigen Walnüssen und karamellisierten saftigen Birnen in Rosmarin geschwenkt

* 36 Stunden Rinderconsommé / 6,90

Aromatische, über 36 Stunden schonend gekochte Rinderconsommé, serviert mit zarten Leberknödeln und feinem Gemüse-Confit

Winterlicher Feldsalat / 15,90

Ein knackiger Feldsalat kombiniert mit knusprigem Speck, gerösteten Walnüssen und süßen Granatapfelkernen, an Honig-Senf-Dressing, dazu ofenfrisches Baguette

HAUPTGANG KLASSIKER

Tortelli mit Ziegenkäse / 15,90

Italienische Tortelli, schonend in Meersalzwater gegart und mit cremigem Ziegenkäse gefüllt, in einer aromatischen Rosmarin-Zitronenbutter serviert, mit knusprig gerösteten Landschinkenstreifen und karamellisierter Birne

Geschnetzelte Hähnchenbrust „Züricher Art“ / 17,90

Hähnchenbruststreifen auf dem Grill gebraten mit italienischem, fruchtigem Weißwein abgelöscht, verfeinert mit frisch gebratenen Egerlingen, fein gehackten Zwiebeln und grünen Gartenkräutern, dazu Knopfspätzle

* Flammkuchen „Elsässer Art“ / 12,90

Mit Crème fraîche, Lauchzwiebeln und Speck

* Flammkuchen „Mediterran“ Vegan / 12,90

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

* Flammkuchen „Lachs“ / 14,90

Mit Crème fraîche, Lachs, Lauchzwiebeln, Rucola und Tomatenstückchen

Alle Gerichte (*)
mit einem Stern können
Sie bis 17 Uhr genießen.



Tageskarte / Dienstag bis Samstag

von 12 Uhr bis 14.30 Uhr

Alle Gerichte mit einem Stern (*) können Sie bis 17 Uhr genießen.

HAUPTGANG KLASSIKER

*** Drei knusprige Rote-Beete-Puffer** / 17,90 **Vegan**

Serviert mit gerösteten Walnüssen, knackigen Granatapfelkernen und frischem Feldsalat, abgerundet mit einer cremigen, veganen Aioli

*** Salat mit saftigen Chicken-Haxen** / 17,90

Knackiger Salat, kombiniert mit bunten Paprikastreifen, frischen Gurkenscheiben, süßen Kirschtomaten und roten Zwiebelringen, dazu zart gebratene Chicken-Haxen, geraspelte Karotten und geröstete Kichererbsen.
Serviert mit einem Dressing Ihrer Wahl und knusprigem Baguette

Lachsfilet vino bianco (100% Sushi-Qualität) / 19,90

Krosses Lachsfilet auf der Haut gebraten, serviert auf einem Bett aus frischen Tagliatelle.
Begleitet von mit Knoblauch und Olivenöl verfeinertem, gebratenem Blattspinat

*** Klassisches Cordon Bleu** / 18,90

Knusprig paniertes Schweineschnitzel, gefüllt mit Kochschinken und geschmolzenem Käse, dazu Potato Dippers

Luftiger Bayerischer Serviettenknödel / 16,90

In Gewürzbutter goldbraun gebraten, serviert mit einer aromatischen Waldkräuter-Pilzsoße, dazu marktfrische Blattsalate

Fränkischer Sauerbraten vom Rind / 21,90

mit feinem Apfel-Blaukrautgemüse und Serviettenknödel

Tiroler Kaiserschmarrn / 15,10

Frisch aus der gusseisernen Pfanne mit kross gerösteten Mandelblättchen und fruchtigem Apfelmus

*** Paar Bamberger Frankengriller** / 13,90 Böhnleins Künner 240g

Vom Grill mit schlotzigem Sauerkraut, Senf und Bauernbrot

Saftiges Rindergulasch / 18,90

Rindergulasch sanft in tiefrotem Dornfelder geschmort, mit würzigen Lorbeerblättern, Paprikastreifen, Zwiebeln, sonnengereiften Tomaten und einer leichten Chilinote, dazu Bandnudeln

Alle Gerichte (*)
mit einem Stern können
Sie bis 17 Uhr genießen.



KAFFEE & TEESPEZIALITÄTEN

Alois Dallmayr Kaffee



Lindt Trinkschokolade* „Zuckerschok“ / 5,40

Mit Mini-Marshmallows, bunten Zuckerstreuseln und geschlagener Sahne

Lindt Trinkschokolade* „Klassisch“ / 4,40

Haferl Winterzauber-Punsch (Saisonartikel) / 4,60

Mit aromatischem Wintergewürz zauber und einem Keks

Haferl „Schneeflöckchen“ alkoholfrei (Saisonartikel) / 4,50

Mit roten Säften und Wintergewürz zauber und einem Keks

Kaffee Dallmayr Via Verde Café Creme

Wunderbar harmonisch im Geschmack

Tasse 3,40 / Haferl 4,40

Espresso Dallmayr Via Verde

Vollmundig intensiv

Tasse 2,90 / Doppelt 3,90

„Affogato“ Dallmayr Via Verde / 4,90

mit einer Kugel zartschmelzendem Vanilleeis

Mit frisch geschäumter Vollmilch zubereitet

Wahlweise mit Flavour: Haselnuss, Kokos, Vanille à 1,50

Milchkaffee*	große Tasse	4,80
Cappuccino*	Tasse	3,90
Schlosskinder Milchschaum*	Tasse	2,90
Latte Macchiato*	Glas	4,40

Alle Preise in Euro, inkl. Service und MwSt. / * enthält Milch



ALOIS DALLMAYR TEEWELT

Im Pyramidenbeutel

Portion

Glas

330ml

4,20

Bio Maracuja-Orange

Das frische Obst für Dallmayr Früchtetee wird direkt nach der Ernte geschnitten und getrocknet. Dank der Dallmayr Tee Pyramiden sind die Fruchtstücke auch später noch erkennbar und können ihren reichen Geschmack im voluminösen Pyramidenbeutel bestens entfalten.

Bio Garten der Provence

Lassen Sie sich von dieser mediterranen Kräutermischung mit duftenden Lavendelblüten, Verbena-Kraut und Pfefferminze aus kontrolliert biologischem Anbau verführen.

Inspiziert vom Sommerurlaub in Südfrankreich haben die Dallmayr Teemeister diese provenzalisch-duftende Teemischung kreiert.

Bio Darjeeling First Flush

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.

Bio Südafrikanischer Rooibos Vanille

Der leuchtende Rotbuschtee ist das Nationalgetränk Südafrikas und verführt mit seinem kräftigen, aber milden Geschmack und einer unwiderstehlichen Farbe.

Bio Grünertee Sonnengruß

Dallmayr Sonnengruß herrlich vitalisierender Grüntee mit Mango-Zitronen Aroma.

Inspiziert von der gleichnamigen dynamischen Übungsabfolge aus dem Yoga haben die Dallmayr Teemeister diese raffinierte Mischung aus feinem Grüntee, Mangostücken und Zitronenschalen kreiert und sorgsam mit verschiedenen Blüten abgestimmt.

Earl Grey mit Bergamotte

Earl Grey Tee, benannt nach dem britischen Premierminister Charles Grey, der 1833 das Preismonopol der East India Company im Teehandel mit China aufhob, ist bekannt für seine Aromatisierung mit dem duftig-frischen Bergamotte-Aroma. Dallmayr Earl Grey Tee genießen Sie in einem einzelnen kuvertierten Pyramidenbeutel, in dem sich die Teeblätter optimal entfalten können.



Sonn – & Feiertagsspeisenkarte

von 12 Uhr bis 14.30 Uhr

Alle Gerichte (*) mit einem Stern aus unserer Tageskarte können Sie bis 17 Uhr genießen

VORSPEISEN & KLEINE GERICHTE

Weißes Meerrettichsüppchen / 7,90

mit roten Zwiebeln, schwarzen Pfefferkörnern, würzigen Schalotten, trockenem Weißwein, grüner Brunnenkresse und einem Graved-Lachs-Grissini

Bruschetta mit Ziegenfrischkäse 3 Stück / 8,50

Leicht geröstetes Bruschetta mit feiner Ziegenfrischkäsecreme bestrichen, knackigen Walnüssen und karamellisierten saftigen Birnen in Rosmarin geschwenkt

36 Stunden Rinderconsommé / 6,90

Aromatische, über 36 Stunden schonend gekochte Rinderconsommé, serviert mit zarten Leberknödeln und feinem Gemüse-Confit

Alle Gerichte (*)
mit einem Stern aus unserer
Tageskarte können Sie bis 17 Uhr genießen.

HAUPTGANG KLASSIKER

Pfeffer Schweinerollbraten im Backofen gegart / 16,90

mit schlotzigem Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße

Fränkischer Sauerbraten vom Rind / 21,90

mit feinem Apfel-Blaukrautgemüse und Serviettenknödel

Lachsfilet vino bianco (100% Sushi-Qualität) / 19,90

Krosses Lachsfilet auf der Haut gebraten, serviert auf einem Bett aus frischen Tagliatelle. Begleitet von mit Knoblauch und Olivenöl verfeinertem, gebratenem Blattspinat

Feines Hirschragout / 22,90

mit feinem Apfel-Blaukrautgemüse, Kartoffelklöße und Wildpreiselbeeren

Luftiger Bayerischer Serviettenknödel / 16,90

In Gewürzbutter goldbraun gebraten, serviert mit einer aromatischen Waldkräuter-Pilzsoße, dazu marktfrische Blattsalate

Sonn – & Feiertagsspeisenkarte

von 12 Uhr bis 14.30 Uhr

HAUPTGANG KLASSIKER

Drei knusprige Rote-Beete-Puffer / 17,90 Vegan

Serviert mit gerösteten Walnüssen, knackigen Granatapfelkernen und frischem Feldsalat, abgerundet mit einer cremigen, veganen Aioli

Fränkischer Tafelspitz / 21,50

in leichter Meerrettichsauce mit Preiselbeeren, dazu Kartoffelkloß

Tortelli mit Ziegenkäse / 15,90

Italienische Tortelli, schonend in Meersalzwasser gegart und mit cremigem Ziegenkäse gefüllt, in einer aromatischen Rosmarin-Zitronenbutter serviert, mit knusprig gerösteten Landschinkenstreifen und karamellisierter Birne

Salat mit saftigen Chicken-Haxen / 17,90

Knackiger Salat, kombiniert mit bunten Paprikastreifen, frischen Gurkenscheiben, süßen Kirschtomaten und roten Zwiebelringen, dazu zart gebratene Chicken-Haxen, geraspelte Karotten und geröstete Kichererbsen. Serviert mit einem Dressing Ihrer Wahl und knusprigem Baguette

Kids only :)

Kloß mit Sauce und Gemüse / 4,90

DESSERT - EMPFEHLUNG

Fürstlicher Rumtopfgenuss / 9,90

Zwei Kugeln samtiges Bourbon-Vanilleeis und Rum-Rosineneis, begleitet von aromatischen Rumtopffrüchten, gekrönt mit luftiger Schlagsahne

Veganes Goldstück / 9,90

Cremiges Toffee-Vegan-Eis auf zarten, veganen Pfannkuchen, kunstvoll veredelt mit samtiger Karamellsauce und knusprigen Mandelblättchen

Orangen-Nuss-Zauber / 7,10

Orangensorbet und Walnusseis auf cremigem Joghurt, verfeinert mit süßem Fruchtmarmelade

Alle Gerichte (*)
mit einem Stern aus unserer
Tageskarte können Sie bis 17 Uhr genießen.

