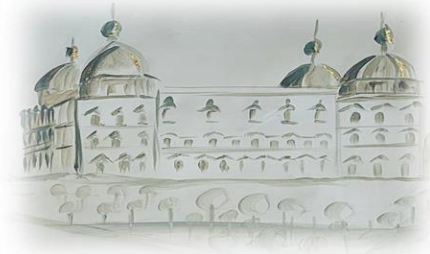




Herzlich willkommen im Restaurant – Café Schloss Seehof



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 Restaurant – Café Schloss Seehof



[schloss_seehof_restaurant_cafe](#)



[schloss_seehof_restaurant_cafe](#)



[Restaurant Café Schloss Seehof](#)

Öffnungszeiten

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

Frühstückskarte von 09:00 Uhr bis 11:45 Uhr

„Fürstliches Frühstücksbuffet“ jeden Mittwoch

JAGDSCHLOSS FRÜHSTÜCK / 15,60

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

BALTHASAR NEUMANN FRÜHSTÜCK / 15,90

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

GÄRTNERSTADT FRÜHSTÜCK „VEGAN“ / 15,60

Tofu im Sesammantel gebraten mit Gartenkräuter-Kichererbsen-Hummus, mediterran gegrilltes Gemüse mit sonnengereiften getrocknete Tomaten, dazu Körnerbrötchen und ein Pancake mit hausgemachter Orangenmarmelade

3 PANCAKES MIT ZWETSCHGENKOMPOTT „VEGAN“ / 7,90

Gebratene vegane Pancakes mit fruchtigen Waldbeerenkompott, gerösteten Haselnüssen und Staubzucker bedeckt



ANTONIO PETRINI FRÜHSTÜCK / 15,90

Italienischer Landschinken und Salami, Parmesan, sonnengereifte Oliven, Tomaten mit Mozzarella und Pesto, saftige 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 9,90

Frühstückskarte von 09:00 Uhr bis 11:45 Uhr



„Fürstliches Frühstücksbuffet“ jeden Mittwoch

SEEHOF FRÜHSTÜCK * / 44,00

für zwei Personen auf der Etagere serviert:

Unsere Empfehlung für Ihren persönlichen Wunschgutschein!



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

FRÜHSTÜCKS-OMELETTE / 10,90

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

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

SCHLOSSGEIST FRÜHSTÜCK* / 6,60 (only Kids :)

Kleiner Pancake mit Nutella, dazu ein Fruchtjoghurt im Weckglas

KÖNIG LUDWIG FRÜHSTÜCK

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

ORANGERIE FRÜHSTÜCK / 6,90

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

Freilandeier aus Pfarrweisach vom Familienunternehmen Vier-Burgenblick

Frühstückskarte von 09:00 Uhr bis 11:45 Uhr



Portion

Hausgemachte Orangenmarmelade	2,30
Butter	1,20
Nutella	1,90
Hausgemachte Marmelade	2,30

Frischer Obstsalat der Saison	5,70
Honig	1,90
Joghurt mit frischen Früchten	5,20
Naturjoghurt	3,30

Wurstaufschnitt	4,30
Altfränkische Salami	4,40
Gekochter Farmerschinken	4,90

Milder Käse	4,20
Hausgebeizter Lachs (ca.80g) mit Sahnemeerrettich	9,90

1 Stück gekochtes Ei	2,90
3 Scheiben gebratener Speck	3,70

Laugenbreze	2,50
2 Scheiben Landbrot	1,80
Körnerbrötchen	1,90
Schlossbrötchen	1,50

"Schloss-Zauber" Brunch

Es erwarten Sie **regionale**
und **kulinarische Köstlichkeiten**.

Zudem begrüßt Sie unser Serviceteam
mit einer **prickelnden Erfrischung**.

9 bis 14:00 Uhr

Termine finden Sie unter
www.schloss-seehof.com

26,40 pro Person
(inklusive prickelndem Glas „Schloss Seehof Sekt“)

"Fürstliches Frühstücksbuffet,,

Bei uns finden Sie das **ideale Ambiente**
für gemütliche **Morgenstunden**.

Genießen Sie ein reichhaltiges
Frühstücksbuffet
und stärken Sie
sich hier für einen ereignisreichen Tag.

9 bis 11:30 Uhr
Jeden Mittwoch

16,40 pro Person



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!



Kaffepezialitäten MIT FRISCHER GESCHÄUMTER VOLLMILCH ZUBEREITET

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

Milchkaffee*	große Tasse	4,80
Cappuccino*	Tasse	3,90
Schlosskinder Milchschaum*	Tasse	2,80
Latte Macchiato*	Glas	4,20

Lindt Trinkschokolade

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

Lindt Trinkschokolade* „Klassisch“ / 4,40

Mit aufgeschäumter Milch

Lindt Trinkschokolade* „Zuckerschok“ / 5,80

Mit Mini-Marshmallows, bunten Zuckerstreuseln und geschlagene Sahne



Tee Spezialitäten & winterlicher Punsch



HAFERL WINTERZAUBER PUNSCH *(Saisonartikel)* / 4,60

Mit aromatischen Wintergewürzen und Keks

HAFERL „SCHNEEFLOCKCHEN“ alkoholfrei *(Saisonartikel)* / 4,20

Mit roten Säften und Wintergewürz zauber und Keks

DALLMAYR TEEWELT IM PYRAMIDENBEUTEL

Portion

Glas

330ml

4,10



❖ BIO MARACUJA – ORANGE

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

❖ BIO ALPENKRÄUTER TEE

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

❖ 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 ROIBUSCH VANILLE

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

❖ BIO GINGSENG INGWER 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.

❖ BIO MASALA CHAI SCHWARZTEE

Masala Chai ist ein Schwarztee nach indischer Art.

Aperitif Empfehlung

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

TILMANN SECCO 0,1 l / 4,50 & 0,75 l / 27,90
Winzergemeinschaft Franken eG

APEROL SPRITZ 0,25 l / 7,90
Aperol Spritz, Prosecco, Spritzer Soda, Orange auf Eis aufgegossen



FESTLICHKEITEN
für 30 bis 90 Personen

Ihre Eventlocation
Schloss Seehof in Memmelsdorf
BP eins in Coburg

Jetzt Wunschtermin und Location
reservieren!

www.schloss-seehof.com
www.bp-eins.com

GLÜHWEIN ON THE ROCKS 0,25 l / 5,70 (*Saisonartikel*)
Rotwein, Rum, Ahornsirup, Limettensaft und Bioorange

LILLET WILD BERRY 0,25 l / 7,80
Lillet Blanc , Schweppes Original Wild Berry, frozen Beeren,
auf Eis aufgegossen

Limonaden & alkoholfreie Getränke

ZITRONEN_INGWER_LIMONADE 0,5l / 6,60

Mit frisch gepresster Zitrone, etwas braunem Rohrzucker und reinem Wasser auf Eis mit Ingwer & Zitronenscheiben mit Minze

RHABABER_ZITRONEN_LIMONADE 0,5l / 6,60

Frisch entsafteter Rhabarber, ein Schuss Zitronensaft, reines Wasser und ein Hauch Bio-Rohrzucker mit frischer Minze

PFIRSICH_EISTEE 0,5l / 6,60

Aus echtem Ceylon Tee frisch gebrüht. Durch den schonenden Brühvorgang bleiben das volle Tee Aroma und der volle Tee Geschmack erhalten auf Eis mit getrockneten Zitronen und Minze serviert

Kondrauer natürliches Mineralwasser 0,75L 6,90
Flasche naturell oder spritzig

Tafelwasser
0,20l / 0,4l 2,80 / 3,80

Coca-Cola, Coca Cola light, Sprite oder Mezzo Mix
0,2l / 0,4l 3,10 / 4,30

Iso Sport Zitrone-Grapefruit
0,4l / 3,10

Saftschorle
0,2l / 0,4l 3,40 / 4,60

Saft
0,2l/0,4l 3,60 / 4,80

Maracujanektar, Apfelsaft, Orangensaft,
Johannisbeerenektar und Rhabarber

Wasser, Geiste, Brände & Liköre

Fragen Sie gerne unser Servicepersonal! 2cl 4,90

Bamberger Bier

LAGER BIER	0,5l	4,60
Untergäriges Vollbier		
GOLD PILS	0,5l	4,60
Leicht, frisch & dezent		
RADLER	0,5l	4,60
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

Weißwein & Rotwein Nüßlein und Wein – eine Leidenschaft seit Generationen

Silvaner, Weingut Nüßlein QbA trocken

Frankens großer Klassiker mit feiner Sortenart

0,1l / 0,25l / 1,0l 3,80 / 6,90 / 26,90

Bacchus, Weingut Nüßlein QbA halbtrocken

Fruchtig & frisch, aromatischer spritziger Sommerwein

0,1l / 0,25l / 1,0l 3,80 / 6,90 / 26,90

Dornfelder, Weingut Nüßlein QbA trocken

Gehaltvoller Rotwein mit Frucht- und dezenter Holz Aromatik

0,1l / 0,25l / 0,75l 4,50 / 7,90 / 23,90

Domina, Weingut Nüßlein QbA halbtrocken

Frankens rote Spezialität, kräftig

0,1l / 0,25l / 0,75l 4,50 / 7,90 / 23,90

Rotling, Weingut Nüßlein

0,1l / 0,25l / 1,0l 3,80 / 6,90 / 26,90

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

VORSPEISE & KLEINE GERICHTE

WEIßES MEERRETTICHSÜPPCHEN / 8,90

Mit roten Zwiebeln, schwarzen Pfefferkörnern, würzigen Schalotten, trockenem Weißwein & grüner Brunnenkresse mit Graved Lachs - Crostini

BRUSCHETTA MIT ZIEGENFRISCHKÄSE 3 Stück / 8,50

Leicht geröstetes Bruschetta mit feinem Ziegenfrischkäse bestrichen, knackigen Walnüssen und karamellisierten saftigen Birnen belegt



36 STUNDEN RINDERCONSOMMÉ / 6,90

Mit hausgemachten Flädlestreifen und winterlichem Wurzelgemüse

HAUPTGANG KLASSIKER

KARTOFFELRÖSTI MIT GRAVED LACHS / 18,80

Kartoffelrösti knusprig aus der Pfanne gebraten mit hausgebeiztem Graved Lachs an Senf-Gartenkräuterdip und Salatbouquet

SAFTIGES RINDERGULASCH / 17,90

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

GESCHNETZELTE HÄHNCHENBRUST / 17,90

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

PASTA à la Tofu-Bolognese „VEGAN“ / 16,90

Vegane Pasta im Meersalzwasser gekocht mit gebratenen Tofu Bröseln in hausgemachter Tomaten-Sugo, verfeinert mit italienischen Kräutern und kross gebratenen Pilzen

ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE / 14,90

Allgäuer Käsespätzle mit gebräunten Zwiebeln und herzhaften Bergkäse serviert

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

HAUPTGANG KLASSIKER

LUFTIGER BAYERISCHER SERVIETTENKNÖDEL / 15,50

In leichter Gewürzbutter gebraten
mit Wald-Kräuter-Schwammerlsauce, dazu marktfrische Blattsalate



TIROLER KAISERSCHMARRN / 14,50

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

SCHNITZEL „WIENER ART“ / 16,90

Zartes Schweineschnitzel vom Schweinerücken mit knusprigen Bratkartoffeln

TORTELLI MIT ZIEGENKÄSE / 15,90

Italienische Tortellini aus dem Meersalzwasser,
gefüllt mit feinem Ziegenkäse in Rosmarin-Zitronenbutter
mit gerösteten Landschinkenstreifen



„ WINTERSALAT BOWL GARTENSTADT“/ 17,90

Knackiger Salat der Saison mit marinierten Kräutertomaten & Gurken,
Paprika, Karotten mit würzigem Grana Padano in Ceaser-Dressing
mit Hähnchenbruststreifen in Tomaten-Sugo gebraten und Kräuter-Baguette

„ WINTERSALAT VEGAN “/ 17,90

Knackiger Salat der Saison mit marinierten Kräutertomaten & Gurken,
Paprika, Karotten mit Tofu im Sesammantel gebraten und gerösteten
Champignons in Vinaigrette , dazu Kräuter-Baguette

Nachmittags-Speisenkarte von 12:00 Uhr – 16:30 Uhr

„ WINTERSALAT BOWL GARTENSTADT“ / 17,90

Knackiger Salat der Saison mit marinierten Kräutertomaten & Gurken, Paprika, Karotten mit würzigem Grana Padano in Ceaser-Dressing mit Hähnchenbruststreifen in Tomaten-Sugo gebraten und Kräuter-Baguette

„ WINTERSALAT VEGAN “ / 17,90

Knackiger Salat der Saison mit marinierten Kräutertomaten & Gurken, Paprika, Karotten mit Tofu im Sesammantel gebraten und gerösteten Champignons in Vinaigrette , dazu Kräuter-Baguette

FLAMMKUCHEN „ELSÄSSER ART“ / 11,90

Mit Crème fraiche, Lauchzwiebeln und Speck

FLAMMKUCHEN „MEDITERRAN“ Vegan / 11,90

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

FLAMMKUCHEN „LACHS“ / 13,90

Mit Crème fraiche, Lachs, Lauchzwiebeln, Rucola und Tomatenstückchen

36 STUNDEN RINDERCONSOMMÉ / 6,90

Mit hausgemachten Flädlestreifen und winterlichem Wurzelgemüse

FLAMMKUCHEN „ZIEGENKÄSE“ / 13,90

Mit Ziegenkäse, Birnen in Honig karamellisiert und gehackten Haselnüssen mit Rosmarin verfeinert und Lauchzwiebeln

PAAR BAMBERGER FRANKENGRILLER / 13,90 Böhnleins Kunner 240g

Vom Grill mit schlotzigem Sauerkraut, Senf und Bauernbrot

WEIßES MEERRETTICHSÜPPCHEN / 8,90

Mit roten Zwiebeln, schwarzen Pfefferkörnern, würzigen Schalotten, trockenem Weißwein & grüner Brunnenkresse mit Graved Lachs - Crostini

BRUSCHETTA MIT ZIEGENFRISCHKÄSE 3 Stück / 8,50

Leicht geröstetes Bruschetta mit feinem Ziegenfrischkäse bestrichen, knackigen Walnüssen und karamellisierten saftigen Birnen belegt