



APERITIF

Aperol Spritz ¹ / ₁₀	0,25l	5,90
Hugo ²	0,25l	5,90
Rhabarber Spritz ²	0,25l	5,90

SEKT & CHAMPAGNER

Sekt Hausmarke „Schloss Seehof“, trocken 0,1l / 0,75l	3,40 / 22,50
Scavi & Ray Prosecco ICE Prestige Spumante 0,1l / 0,75l	4,50 / 29,50
Champagner Castelnau Brut Reserve 0,375l / 0,75l	49,00 / 89,00

MIXGETRÄNKE

Gin-Tonic ¹⁰	0,2l	6,90
Vodka 9 Mile-Orange	0,2l	6,90
Vodka 9 Mile-Lemon ¹⁰	0,2l	6,90
Rum Cola ¹ / ₉	0,2l	6,90

Alle Preise in Euro, inkl. Service und MwSt.
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage gerne bei unseren Servicemitarbeitern.



HAUSGEBACKENE KUCHEN

BITTE BEACHTEN SIE UNSERE SAISON-KUCHEN IN DER KUCHENTHEKE!

Käsekuchen	Stück	2,70
Marmorkuchen	Stück	2,50
Kuchenschnitte der Saison	Stück	2,70
Windbeutel, gefüllt je nach Saison	Stück	4,10
Apfelstrudel	Portion	4,10
Apfelstrudel mit Sahne und Vanilleeis	Portion	5,50
Nussecke	Stück	2,50
Bamberger Hörnchen	Stück	2,20

PRALINE

Schlosspraline „Schloss Seehof“	Stück	1,60
---------------------------------	-------	------

Storath Chocolatier - Der kleine Luxus! Feinste, handwerklich hergestellte Pralinen aus Scheßlitz.

HAUSGEBACKENE TORTEN

BITTE BEACHTEN SIE UNSERE SAISON-TORTEN IN DER KUCHENTHEKE!

Sahnetorte	Stück	3,10
Cremetorte	Stück	3,10
Törtchen „Seehof“ der Saison	Törtchen	4,50
Sahne	Portion	1,00

Mit unseren hausgebackenen Kuchen und Torten führen wir die Tradition in diesem Hause und unsere eigene Tradition weiter und werden dabei unterstützt von der Bäckerei – Konditorei – Confiserie Schmittinger

Alle Preise in Euro, inkl. Service und MwSt.
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage gerne bei unseren Servicemitarbeitern