



Jeden **Sonntag**,  
gibt es zum 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)  
Internet [www.schloss-seehof.com](http://www.schloss-seehof.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 16:45 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.

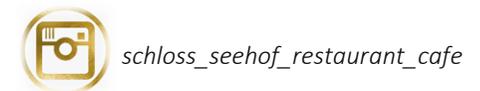
### "Never change a winning team,,

Unser Eventmanager, Herr David Vavra und unser  
Küchenchef, Herr Sebastian Schubert, sowie Mitarbeiter,  
des schon jahrelang bestehenden Seehof & Jura - Café Teams,  
warten auf Sie.

Wir freuen uns auf Sie,  
Claudia Albert & Michael Vogler,  
sowie das Team des Restaurant - Cafés Schloss Seehof.

## ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag bis Sonntag von 09:00 Uhr bis 18:00 Uhr  
Montag Ruhetag / Feiertag geöffnet



## KAFFEE & TEESPEZIALITÄTEN

### DALLMAYRTEEWELT IM PYRAMIDENBEUTEL

*Geschmacksvielfalt mit aromareicher Entfaltung von ganzen Teeblättern und Blütenknospen TEESORTEN*

- Darjeeling First Flush Bio
- Tulsi Relax Bio Ayurvedisch Orange-Ingwer
- Ginseng Ingwer Bio grüner Tee
- Maracuja – Orange Bio Früchtetee
- Rooibos Mango-Maracuja
- Earl Grey
- Garten der Provence Kräutermischung
- Limo Kurkuma Früchteteemischung

**Glas**

**330ml**

**3,60**

*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 2,90 / 3,90

#### Espresso Dallmayr Via Verde

Vollmundig intensiv

Tasse / Doppelt 2,60 / 3,90

### LINDT TRINKSCHOKOLADE

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

#### Lindt Trinkschokolade\* „Klassisch“ / 3,90

*mit aufgeschäumter Milch oder Sahne*

## KAFFEE & TEESPEZIALITÄTEN

*MIT FRISCHER GESCHÄUMTER VOLLMILCH ZUBEREITET*

**Milchkaffee\*** große Tasse 3,90

**Cappuccino\*** mit Milch oder Sahne Tasse 3,40

**Latte Macchiato\*** Glas 3,90

**Warme Milch mit Honig\*** Haferl 3,20

**„Schlosskinder“ Milchschaum\*** Tasse 1,80

## FRÜHSTÜCKSKARTE

von 09:00 Uhr bis 11:30 Uhr



### JAGDSCHLOSS FRÜHSTÜCK / 13,50

milder Emmentaler, Wurstaufschnitt, altfränkische Salami, Quark mit Gartenkräutern, gekochter Farmerschinken, hausgekochte Erdbeermarmelade, knackige Gurken & Tomaten, gekochtes Landei, Butter, handgemachtes Schlossbrötchen, Vollkornbrötchen und Landbrot

### BALTHASAR NEUMANN FRÜHSTÜCK / 13,50

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

### GÄRTNERSTADT FRÜHSTÜCK „Vegan“ / 13,50

knuspriges Müsli mit Bananenchips und leichter Hafermilch, mediterran gegrilltes Gemüse, Tofu im Sesammantel, hausgemachte Orangenmarmelade, handgemachtes Schlossbrötchen, Vollkornbrötchen und Landbrot

### DREI RÜHREIER ODER DREI SPIEGELEIER

inklusive Schlossbrötchen und Butter

- „Klassisch“ 7,50
- mit gebratenen Speckscheiben 8,50

### FRÜHSTÜCKS-OMELETTE / 8,50

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

### ANTONIO PETRINI FRÜHSTÜCK / 13,50

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, 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!*

### SCHLOSSGEIST FRÜHSTÜCK\* / 5,90

Tasse Kinderkakao mit ofenfrischem Brötchen, Nuss-Nougat-Creme und Fruchtjoghurt

### KÖNIG LUDWIG FRÜHSTÜCK

2 Weißwürste mit Breze und süßem Senf 6,50

3 Weißwürste mit Breze und süßem Senf 7,90

### ORANGERIE FRÜHSTÜCK

- Drei kleine hausgemachte Pfannkuchen mit Orangenkonfitüre 5,50
- Drei kleine hausgemachte Pfannkuchen mit Nutella 5,50

### Dallmayr Kaffee

1l 11,90

In der Thermoskanne

Kaffee-Sonderpreise (Kannen) gelten bis 12:00 Uhr

Glas **Orangensaft**, frisch gepresst

0,2l 4,80

Glas **Sekt** „Schloss Seehof“

Feine Perlage, frisch und fruchtbetont

0,1l 4,20

## FRÜHSTÜCKSKARTE

von 09:00 Uhr bis 11:30 Uhr



### EXTRA PORTION

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

---

Frischer Obstsalat der Saison	5,20
Honig	1,60
Joghurt mit frischen Früchten	4,80
Naturjoghurt	2,10

---

Wurstaufschnitt	3,20
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 Spiegelei	2,50
1 gekochtes Ei	2,50
1 Rührei	2,50
Laugenbreze	1,90
3 Scheiben gebratener Speck	2,90

---

2 Scheiben Landbrot	1,50
Kürbiskernbrötchen	1,70
Schlossbrötchen	1,20
Vollkornbrötchen	1,70
Buttercroissant	2,50

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

### APERITIVO

**RAMAZOTTI ROSATO TONIC** 0,25l / 6,90 (12,23,39)  
Minze, Schweppes Indian Tonic auf Eis aufgegossen

**APPLE GIN TONIC** mit Thymian 0,25l / 7,20 (39)  
Apfelsaft, Gin, Tonic Water auf Eis aufgegossen

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

**LILLET WILD BERRY** 0,25l / 6,90 (39)  
Schweppes Wild Berry, Lillet, Berry auf Eis aufgegossen

**BADITA DE COCO MARACUJA** 0,25l / 6,90 (12,23,39)  
Maracujasaft, Mangaroca Badita de Coco, Minze auf Eis aufgegossen

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

### ROTWEIN

**Dornfelder, Weingut Nüßlein QbA trocken**  
Gehaltvoller Rotwein mit Frucht und dezenter Holz-Aromatik  
0,1l / 0,25l / 0,75l 3,80 / 6,90 / 19,90

**Domina, Weingut Nüßlein QbA halbtrocken**  
Frankens rote Spezialität, kräftig  
0,1l / 0,25l / 0,75l 3,80 / 6,90 / 19,90

**Franken Weißweinschorle** 0,25l / 4,60  
**Franken Rotweinschorle** 0,25l / 5,20

## GETRÄNKEKARTE

### 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.*

**Rotling, Weingut Nüßlein QbA halbtrocken**  
Nüßleins Spezialität für jede Gelegenheit  
0,1l / 0,25l / 0,75l 3,40 / 6,40 / 18,50

**Silvaner, Weingut Nüßlein QbA trocken**  
Frankens großer Klassiker mit feiner Sortenart  
0,1l / 0,25l / 1,0l 3,40 / 6,40 / 24,50

**Müller Thurgau, Weingut Nüßlein halbtrocken**  
Fruchtig & frisch, unser unkomplizierter Spaßmacher  
0,1l / 0,25l / 0,75l 3,40 / 6,40 / 18,50

**Bacchus, Weingut Nüßlein QbA halbtrocken**  
Fruchtig & frisch, aromatischer spritziger Sommerwein  
0,1l / 0,25l / 1,0l 3,40 / 6,40 / 24,50

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

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

Johannisbeer Likör, Edelbrennerei Haas 2cl 3,50  
Roter Weinbergpflirsich Likör, Edelbrennerei Haas 2cl 3,50

## TAGESKARTE

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



## VORSPEISE

### MOZZARELLA DI BUFALO / 10,90

Büffelmozzarella mit Rauke, Kirschtomaten, grünes Kräuter-Pesto und ofenfrisches Ciabatta

### 36 STUNDEN RINDERCONSOMMÈ / 5,90

mit Flädlestreifen und sommerlichem Gemüseconfit

### ANDALUSISCHE GAZPACHO kalt serviert / 5,90

mit sonnengereiften Tomaten, fruchtigen Paprikaschoten, grünen Gartenkräutern, erstklassiges Olivenöl, spanischer Knoblauch, zerhackter Basilikum und Crostini

### 52\*C ROASTBEEF AUF KRUSTIBROT /12,90 (2 Stück)

zart gegartes Rodeo Roastbeef auf geröstetem Krustenbrot mit Brunnenkresse, hausgemachter grüner Sauce und geschmolzenen Meersalz-Tomaten mit gerösteten Zwiebeln

## KLASSIKER HAUPTGANG

### RODEO STRIP COIN RUMPSTEAK 200g / 23,90

*# artgerechte Aufzucht durch Weidehaltung und Grasfütterung*

mit hausgemachter feiner Zitronen-Kräuterbutter, dazu mediterranes gegrilltes Gemüse, geschmolzene Tomaten und Steakhouse Pommes

### ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE / 13,40

Allgäuer Käsespätzle mit gebräunten Zwiebeln, Bergkäse und kleinem gemischtem Salat der Saison

## TAGESKARTE

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



### TRADITIONELLE „PICCATA ALLA MILANESE“ vom Hähnchen / 16,90

in einem Parmesan-Mantel gebraten, angerichtet auf Bandnudeln mit fruchtigem sonnengereiften Tomaten-Basilikum-Sugo

### GNOCCHI A LA GORGONZOLA / 15,90 (+Vegan)

italienische Nocken aus Kartoffelteig in einer leicht zartschmelzenden Gorgonzolasauce mit marinierten Zitronen-Baby-Blattspinat, getrockneten sonnengereifte Tomaten , dazu Rucola-Tomatensalat

### FANGFRISCHES LACHSFILET / 21,90 (Sushi-Qualität)

krosses Lachsfilet, auf der Haut gebraten, dazu Pak Choi-Gemüse in leichter Teriyaki-Limetten-Sesamsauce, dazu Wildreis-Timbale

### GESCHNETZELTE HÄHNCHENBRUST / 15,90

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

### SCHNITZEL „WIENER ART“ IN PANKO PANIERT / 14,90

zartes Schweineschnitzel vom Schweinerücken in Panko knusprig gebraten, dazu knusprige Steakhouse-Pommes und kleiner Salat

### LINGUINE 3 KRÄUTER-PESTO MIT GARNELEN / 18,20

mit aromatischen Knoblauch-Gartenkräutern, Parmigiano Reggiano 24 Monate gereift, dazu gebratene Garnelen in Bio-Zitronen-Petersilienbutter

## SCHLOSS GESPENSTER

### KINDERSCHNITZEL / nur für kleine Gespenster / 8,90

zartes kleines Schweineschnitzel vom Schweinerücken in Panko knusprig gebraten, dazu knusprige Steakhouse-Pommes

## GETRÄNKEKARTE

### KALTGETRÄNK

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

### Saftschorle

(alle Säfte auch als Saftschorle erhältlich) <i>(Maracujanektar, Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeerenektar)</i>	0,2l / 0,4l	3,10 / 4,20
--	-------------	-------------

### BIERE

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

<b>LAGER BIER</b>	0,5l	3,90
untergäriges Vollbier		
<b>GOLD PILS</b>	0,5l	3,90
leicht, frisch & dezent		
Paulaner Hefe-Weißbier, naturtrüb	0,5l	4,10
Paulaner Hefe-Weißbier, alkoholfrei	0,5l	4,10
Paulaner Münchner hell, alkoholfrei	0,5l	4,10

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

## DALLMAYR COLD WORLD

### KAFFEESPEZIALITÄTEN

**Karamell-Eis-Macchiato** / 5,80  
vollmundiger Espresso Shot, Vollmilch, Eiswürfel,  
Vanillesirup & Karamellsauce

**A-76 Dallmayr Kaffee on the Rocks** / 4,80  
feinwürziger Mokka-Kaffee mit Eiswürfeln

**Affogato al caffè** / 3,90  
1 Kugel Bourbon Vanilleeis mit heißem Dallmayr Espresso

### KALTER EISTEE

**Dallmayr Eistee Orange/Ingwer** / 4,80  
exotisch erfrischender Früchteeistee auf Eis mit frischer Minze

**Dallmayr Eistee Maracuja/Orange** 4,80  
saftiger Pfirsich, kühle Zitrone auf Eis mit grüner Minze



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



[@schloss.seehof](#)



## NACHMITTAGS-SPEISENKARTE

Gerichte 12:00 Uhr – 16:45 Uhr



### FLAMMKUCHEN „ELSÄSSER ART“ / 9,90

mit Crème fraiche, Lauchzwiebeln und Speck

### PAAR BAMBERGER FRANKENGRILLER / 8,80 Böhnleins Kunner 240g

### 1 STÜCK BAMBERGER FRANKENGRILLER / 6,90 Böhnleins Kunner 120g

vom Grill mit schlotzigem Sauerkraut, Senf und Bauernbrot

### FLAMMKUCHEN „MEDITERRAN“ *Vegan* / 9,80

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

### FLAMMKUCHEN „GORGONZOLA“ / 11,90

mit Birnenspalten, Lauchzwiebeln und Gorgonzola

### FLAMMKUCHEN „LACHS“ / 12,90

mit Crème fraiche, Lachs, Lauchzwiebeln, Rucola, Tomatenstückchen

### FLAMMKUCHEN „ROASTBEEF“ / 12,90

mit rosa Roastbeef, gebackenen Kapern, Wildkräutersalat und Kirschtomaten

### SALAT BOWL „GÄRTNERSTADT“ / 12,90

Quinoa, Paprikawürfel, dicke grüne Bohnen, Kichererbsen, Mais, Tomaten, Wildkräutersalat, Wildreis, Karotten und Gurkenwürfel

- BOWL + HÄHNCHENSTREIFEN IM PARMESAN-MANTEL GEBRATEN 14,90
- BOWL + GEBRATENES TOFU IM SESAMMANTEL 13,90
- BOWL + GEBRATENE LACHSWÜFREL IM SESAMMANTEL 18,90

### KLEINER GÄRTNERSALAT DER SAISON / 4,90

Dressing: Honig-Senfdressing oder Balsamico-Dressing

## HAUSGEBACKENE KUCHEN



### BITTE BEACHTEN SIE UNSERE SAISON- KUCHEN

Kuchen	Stück	3,00
Sahnetorte	Stück	3,50
Rührkuchen	Stück	3,00
Sahne	Portion	1,50
Cremetorte	Stück	3,80

### HOT BROWNIE / 5,90

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit leckerem Vanilleeis, gerösteten Mandel und Schokoladen-Creme, mit Staubzucker bedeckt

### WINDBEUTEL / 5,50

gefüllt je nach Saison mit Sahne und Staubzucker



[schloss\\_seehof\\_restaurant\\_cafe](https://www.instagram.com/schloss_seehof_restaurant_cafe)



[@schloss.seehof](https://www.facebook.com/schloss.seehof)

