



Sind Sie auf der Suche nach dem passenden Ambiente für Ihre kommende Veranstaltung?

Und wollten Sie schon immer einmal in einem Schloss Ihre Gäste verzaubern?

Ob Hochzeiten, Weihnachtsfeiern, Geburtstage, Reisegruppen oder Tagungen - wir stehen Ihnen mit unserem professionellen Team persönlich zur Seite und sorgen für ein unvergessliches Erlebnis.

Sichern Sie sich jetzt Ihren Wunschtermin. Wir freuen uns auf Ihre Reservierung.

RESTAURANT – CAFÉ SCHLOSS SEEHOF

Schloss Seehof 14 96117 Memmelsdorf
Telefon: 0951 40 71 640
E-Mail: buero@cateringmv.de
Internet: www.schloss-seehof.com

Öffnungszeiten

Montag bis Sonntag von 9:00 Uhr bis 18:00 Uhr

Frühstückszeiten von 9:00 Uhr bis 11:30 Uhr
Mittagessen von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr
Nachmittagskarte von 11:30 Uhr bis 16:30

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 unsere Küchenchefin, Frau Michaela Pfeufer, 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

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



FRÜHSTÜCKSKARTE

von 09:00 Uhr bis 11:30 Uhr



JAGDSCHLOSS FRÜHSTÜCK / 11,90

Milder Käse, Wurstaufschnitt, Altfränkische Salami, gekochter Farmerschinken, hausgekochte Marmelade, gekochtes Landei, Butter, handgemachtes Schlossbrötchen, Vollkornbrötchen und Landbrot

BALTHASAR NEUMANN FRÜHSTÜCK / 11,90

Milder Käse, Kräuterfrischkäse, fruchtige Weintrauben, Weichkäse, Orangenmarmelade, Paprikastreifen, dazu Butter und zweierlei Brötchen

GÄRTNERSTADT FRÜHSTÜCK „Vegan“ / 10,50

Knuspriges Müsli mit Hafermilch, Erdnussbutter, hausgemachte Orangenmarmelade, Gemüsestick mit Dip, gebratener Tofu, dazu Vollkornbrötchen und Landbrot

DREI RÜHREIER ODER DREI SPIEGELEIER

inklusive Schlossbrötchen und Butter

- „Klassisch“ 6,50
- mit gebratenen Speckscheiben 6,90
- mit Avocado-Würfeln 6,90

FRÜHSTÜCKS-OMELETTE / 7,40

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

ANTONIO PETRINI FRÜHSTÜCK / 11,90

Italienischer Landschinken und Salami, Parmesan, sonnengereifte Oliven, Tomaten mit Mozzarella und Pesto, Melone, gekochtes Landei, Butter, handgemachtes Schlossbrötchen, Vollkornbrötchen

KÖNIG LUDWIG FRÜHSTÜCK

- 2 Weißwürste mit Breze und süßem Senf 5,50
- 3 Weißwürste mit Breze und süßem Senf 6,80

ORANGERIE FRÜHSTÜCK

- Drei kleine hausgemachte Pfannkuchen mit Orangenkonfitüre 4,50
- Drei kleine hausgemachte Pfannkuchen mit Nutella 4,50

KAFFEE & TEESPEZIALITÄTEN

MIT FRISCHER GESCHÄUMTER VOLLMILCH ZUBEREITET

Milchkaffee*	große Tasse	3,50
Cappuccino* mit Milch oder Sahne	Tasse	3,20

Espresso	Tasse	2,60
Latte Macchiato*	Glas	3,70

Warme Milch mit Honig*	Haferl	2,80
„Schlosskinder“ Milchschaum*	Tasse	1,30

DALLMAYRTEEWELT IM PYRAMIDENBEUTEL

Geschmacksvielfalt mit aromareicher Entfaltung von ganzen Teeblättern und Blütenknospen

First Flush **Darjeeling**

Assam BOP

Früchtetee Maracuja/Orange

Kräutertee „Have a nice Day“

Rooibos Tee Vanille

Moringa **Lychee**

Glas	330ml	3,30
------	-------	------

Geschmacksvielfalt mit aromareicher Entfaltung von ganzen Teeblättern und Blütenknospen

WINTERDRINKS AUS DER SCHLOSSKÜCHE

„Winterzauber Glühwein“ / 4,00 ⁽³⁹⁾

würzige aromatische Wintergewürze

„Glühweinpflaume mit Zimteis“ / 5,50 ^(39,12,34)

eingelegte Pflaumen mit aromatischen Wintergewürzen und Zimteis

„Schneeflöckchen“ alkoholfrei / 4,00 ⁽³⁹⁾

mit naturtrübem Apfelsaft und Weihnachtszauber



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 2,80 / 3,40

Kaffee Dallmayr Prodomo entcoffeiniert

Ein harmonischer Kaffee mit vollem Aroma

Tasse / Haferl 2,80 / 3,40

Espresso Dallmayr Via Verde

Vollmundig intensiv

Tasse / Doppelt 2,60 / 3,90

Mokka Spezial Dallmayr

Feinwürziger Filterkaffee, leicht blumig

Tasse / Haferl 2,60 / 3,20

LINDT TRINKSCHOKOLADE

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

Lindt Trinkschokolade* „Klassisch“ / 3,40

mit aufgeschäumter Milch oder Sahne

Lindt Trinkschokolade* „Zuckerschok“ / 4,80

mit Mini-Marshmallows, Zuckerstreuseln und Sahne

Lindt Trinkschokolade* „Kokosblüte“ / 4,80

fruchtiger Kokossirup, Kokosraspel und Sahne

Lindt Trinkschokolade* „Übersee“ / 4,80

dunkler Rum, Sahne und Schokoladen-Minz Täfelchen

FRÜHSTÜCKSKARTE

von 09:00 Uhr bis 11:30 Uhr



SEEHOF FRÜHSTÜCK / 39,00

für zwei Personen auf der Etage 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 und je ein Glas Sekt „Schloss Seehof,“ ein Glas Orangensaft und ein Heißgetränk nach Wahl

SCHLOSS GESPENSTER FRÜHSTÜCK* / 5,50

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

EXTRA PORTION

Hausgem. Orangenmarmelade	1,10	Butter	0,60
Nutella	1,20	Hausgem. Marmelade	1,10

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

Wurstaufschnitt	2,70	Altfränkische Salami	3,50
Gekochter Farmerschinken	4,20	Kräuterfrischkäse	1,90
Italienischer Landschinken	4,20	Milder Käse	3,20
Hausgebeizter Lachs (ca.80g) mit Sahnemeerrettich	8,90		

1 Spiegelei	1,60	1 gekochtes Ei	1,60
1 Rührei	1,60	Laugenbreze	1,50
3 Scheiben gebratener Speck	2,60		

2 Scheiben Landbrot	1,00	Kürbiskernbrötchen	1,60
Schlossbrötchen	1,00	Vollkornbrötchen	1,60

Dallmayr Kaffee	1l	9,90
------------------------	----	------

In der Thermoskanne

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

Glas Orangensaft , frisch gepresst	0,2l	4,40
---	------	------

Glas Sekt „Schloss Seehof“ Feine Perlage, frisch und fruchtbetont	0,1l	3,90
--	------	------

TAGESKARTE

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



VORSPEISE

LACHS-AVOCADO-TATAR (Sushi Qualität) / 13,90

fangfrisches mariniertes Lachstatar mit geröstetem schwarzen Sesam, Baby-Leaf Salat und grünen Avocado Würfeln

36 STUNDEN RINDERCONSOMMÈ / 5,50

mit Flädlestreifen und winterlichem Wurzelgemüse

WINTERLICHES MARONENCREMESÜPPCHEN / 5,90

mit gerösteten Walnüssen und Gartenkresse

KLASSIKER HAUPTGANG

ZWIEBELROSTBATEN vom Roastbeef / 18,90

in fruchtiger Rotweinsauce mit knusprig gerösteten Zwiebeln, dazu Haselnuss-Knopfspätzle

LUFTIGER BAYERISCHER BREZENKNÖDEL / 14,90

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

RUMPSTEAK „Schloss Seehof“ 200g / 21,90

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

SCHWEINEFILET MEDAILLONS / 16,90

in zart schmelzender Lauchzwiebelsauce mit aromatischen Tomaten
aus dem Backofen, dazu hausgebackene Kartoffeldatschi

FANGFRISCHES LACHSFILET / 17,90

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

GETRÄNKEKARTE

WEISSWEIN

Nüßlein und Wein - eine Leidenschaft seit Generationen

Alfred Nüßlein bewirtschaftete einen kleinen Weinberg.

Er war in der Nachkriegszeit einer der letzten Winzer und erhielt den Weinbau am Obermain trotz aller Schwierigkeiten und schweren Jahrgänge. Eine lebendige Weinkultur ist entstanden.

Begeisterung und Liebe für den Wein seit Generationen...die auch die nächste Generation erfasst hat.

2018 Silvaner, Weingut Nüßlein QbA trocken

Frankens großer Klassiker mit feiner Sortenart

0,1l / 0,25l / 1,0l

2,80 / 5,80 / 22,00

2018 Müller Thurgau, Weingut Nüßlein halbtrocken

Fruchtig & frisch, unser unkomplizierter Spaßmacher

0,1l / 0,25l / 0,75l

2,80 / 5,80 / 16,90

2018 Bacchus, Weingut Nüßlein QbA halbtrocken

Fruchtig & frisch, aromatischer spritziger Sommerwein

0,1l / 0,25l / 1,0l

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 4,20

Haselnussgeist, Edelbrennerei Haas

2cl 4,50

Orangengeist, Edelbrennerei Haas

2cl 4,20

Waldhimbeergeist, Edelbrennerei Haas

2cl 4,20

Zwetschgenwasser, fassgelagert, Edelbrennerei Haas

2cl 4,20

Johannisbeer Likör, Edelbrennerei Haas

2cl 3,20

Rhabarber Likör, Edelbrennerei Haas

2cl 3,20

Roter Weinbergpflirsich Likör, Edelbrennerei Haas

2cl 3,20



GETRÄNKEKARTE



APERITIVO

GRANATAPFEL-ORANGEN SPRITZER 0,25l / 6,90 ^(12,23,39)
mit Prosecco aufgegossen

GIN-TONIC 0,25l / 6,90 ⁽³⁹⁾
aus der Edeldestillation Haas, Gurke

APEROL SPRIZ 0,25l / 6,90 ^(12,23,39)
mit Orangenscheiben auf Eis aufgegossen

LILLET WILD BERRY 0,25l / 6,90 ⁽³⁹⁾
mit Russian Wild Berry aufgegossen

SEKT HAUSMARKE 0,1l/3,90 & 0,75l/25,50 ⁽³⁹⁾
„Schloss Seehof“, trocken

ROTWEIN

2019 Dornfelder, Weingut Nüßlein QbA trocken
Gehaltvoller Rotwein mit Frucht und dezenter Holz-Aromatik
0,1l / 0,25l / 0,75l 3,40 / 6,40 / 18,90

2019 Domina, Weingut Nüßlein QbA halbtrocken
Frankens rote Spezialität, kräftig
0,1l / 0,25l / 0,75l 3,40 / 6,40 / 18,30

Franken Weißweinschorle 0,25l 4,40
Franken Rotweinschorle 0,25l 4,90

2019 Rotling, Weingut Nüßlein QbA halbtrocken
Nüßleins Spezialität für jede Gelegenheit
0,1l / 0,25l / 0,75l 2,90 / 5,90 / 17,20

TAGESKARTE

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



ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE / 11,90
Allgäuer Käsespätzle mit gebräunten Zwiebeln,
Bergkäse und kleinem gemischtem Salat der Saison

TRADITIONELLE „PICCATA ALLA MILANESE“ vom Hähnchen / 14,90
in einem Parmesan-Mantel gebraten, angerichtet auf Bandnudeln
mit fruchtigem, sonnengereiften Tomaten-Basilikum-Sugo

GNOCCHI A LA GORGONZOLA / 13,90 **(+Vegan)**
italienische Nocken aus Kartoffelteig in einer leicht zartschmelzenden
Gorgonzolasauce mit karamellisierten fruchtigen Birnenspalten,
dazu Rucola-Tomatensalat

GESCHNETZELTE HÄHNCHENBRUST / 13,90
„Züricher Art“ mit frisch gebratenen Egerlingen,
dazu Knopfspätzle und Salat

SCHNITZEL „WIENER ART“ vom Schwein / 13,90
in Butterschmalz gebraten mit knusprigen Steakhouse Pommes,
dazu Salat der Saison

TIROLER KAISERSCHMARRN / 9,90
frisch aus der gusseisernen Pfanne mit eingelegten Sultaninen Rosinen,
kross gerösteten Mandeln und fruchtigem hausgemachten Apfelmus

SALATSCHÜSSEL GÄRTNERSTADT
aus der Gärtnerstadt Bamberg mit Gartenkräuter-Baguette, wahlweise mit:

- SAFTIG GEBRATENE HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN UND KÄSE 12,90
- HAUSGEBEIZTER GRAVED-LACHS MIT MEERRETTICH DIP 17,90

KLEINER GÄRTNERSALAT DER SAISON 3,90
Dressing: Honig-Senfdressing oder Balsamico-Dressing

GETRÄNKEKARTE

KALTGETRÄNK

Tafelwasser	0,20l/0,4l	2,20/2,90
Natürliches Mineralwasser medium, naturell, spritzig	0,25l/0,75l	2,90/5,90
Coca Cola <small>12/24</small>	0,2l/0,4l	2,70/3,80
Coca Cola light <small>12/24</small>	0,2l/0,4l	2,70/3,80
Mezzo-Mix <small>12/24</small>	0,2l/0,4l	2,70/3,80
Zitronenlimonade	0,2l/0,4l	2,70/3,80
Iso Sport Zitrone-Grapefruit	0,4l	2,50
Saftschorle (alle Säfte auch als Saftschorle erhältlich)	0,2l/0,4l	2,80/3,90
<small>(Maracujanektar, Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeerenektar, Multivitamin)</small>	0,2l/0,4l	3,10/4,10

BIERE

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

LAGER BIER	0,3l/0,5l	2,40/3,60
untergäriges Vollbier		
GOLD PILS	0,3l/0,5l	2,40/3,60
leicht, frisch & dezent		
ZWERGLA BIER	0,3l/0,5l	2,40/3,60
mahagonifarbenes Vollbier		
Hacker Pschorr, Natur Radler süß Alkoholfrei	0,5l	3,50
Paulaner Hefe-Weißbier, naturtrüb	0,5l	3,70
Paulaner Hefe-Weißbier, alkoholfrei	0,5l	3,70
Paulaner Münchner hell, alkoholfrei	0,5l	3,20

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

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (12) mit Farbstoff; (23) chininhaltig; (24) koffeinhaltig
 Allergene: (27) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gerste Erzeugnisse;
 (28) Laktose; (34) Milch und -erzeugnisse; (39) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration n von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben
 Für alle weiteren Allergene und Zusatzstoffe, fragen Sie bitte unser Servicepersonal. Bitte beachten Sie, dass Kreuzkontaminationen entstehen können



NACHMITTAGS-SPEISENKARTE

Gerichte 12:00 Uhr – 16:30 Uhr



- FLAMMKUCHEN „ELSÄSSER ART“ / 8,90**
mit Crème fraiche, Lauchzwiebeln und Speck
- PAAR BAMBERGER BRATWÜRSTE / 6,90** Böhnleins Kunner vom Grill mit schlotzigem Sauerkraut, Senf und Bauernbrot
- FLAMMKUCHEN „MEDITERRAN“ Vegan / 8,90**
mit Tomatensalsa, Zucchini, Auberginen, Rauke, Zwiebel und Paprika
- KÖNIG LUDWIG**
2 Weißwürste mit Breze und süßem Senf 5,50
3 Weißwürste mit Breze und süßem Senf 6,80
- FLAMMKUCHEN „GORGONZOLA“ / 11,90**
mit Birnenspalten, Lauchzwiebeln und Gorgonzola
- FLAMMKUCHEN „LACHS“ / 11,90**
mit Crème fraiche, Lachs, Lauchzwiebeln, Rucola, Tomatenstückchen



SCHLOSS SEEHOF
Restaurant – Café

Jeden Sonntag, gibt es zum Mittagstisch „Fränkische Spezialitäten“.
Wir freuen uns auf Ihre Reservierung unter 0951 40 71 640.
www.schloss-seehof.com