

Herzlich Willkommen

im Restaurant – Café Schloss Seehof
in Memmelsdorf

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
www.cafe-im-rosengarten.com





Frühstück

9 Uhr – 11.30 Uhr

Genießen Sie unser „Fürstliches Frühstücksbuffet“ jeden Mittwoch & Samstag

„21 Hektar“ (2 Brote) / 14,90

Genießen Sie geröstetes Bauernbrot kombiniert mit cremigem Gartenfrischkäse, herzhaftem Landschinken, Spiegeleiern und frischen Kirschtomaten.
Zudem Salat, Gurken, Knoblauchkresse, Salz und Pfeffer.

„Der Altsee“ (2 Brote) / 16,90

Knusprig geröstetes Brot mit cremigem Gartenfrischkäse und hausgebeiztem Graved-Lachs (gebeizt mit frischem Dill, Meersalz und Honig).
Dazu Spiegelei, frische Kirschtomaten, Knoblauchkresse und Salatvariationen.

Schlossgarten (2 Brote) | VEGAN / 14,90

Knusprig geröstetes Brot mit cremigem Hummus und Knoblauchkresse.
Frische Kirschtomaten, geröstete Kürbiskerne, Paprika und Gurke bringen fruchtige Frische, während Salat das Ganze abrundet.

Jagdschloss / 16,90

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

Balthasar Neumann / 17,30

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

Gärtnerstadt Frühstück | VEGAN / 17,90

Couscous, gebratener Tofu im Sesammantel, gegrilltes Gemüse, cremige Hummus-Variationen, Haferjoghurt mit Wassermelone und Crunch, Tomate und Gurke, dazu handgemachte Schlossbrötchen und Körnerbrötchen.

Antonio Petrini / 17,90

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.

Vitaminbombe Deluxe 0,2l / 5,10

Frisch gepresst aus sonnengereiften Orangen – purer Genuss voller Vitamine und Frische.



Frühstück

9 Uhr – 11.30 Uhr

Genießen Sie unser „Fürstliches Frühstücksbuffet“ jeden Mittwoch & Samstag

Seehof Frühstück / 44,00

für zwei Personen auf der Etage serviert:

Hausgebeizter Lachs mit Meerrettich, Rührei mit Gartenkräutern, milder Käse, Quark mit würzigen Gartenkräutern, gekochter Farmerschinken, Wurstaufschnitt, altfränkische Salami, Butter, hausgekochte Konfitüre, Joghurt mit frischer Obstsalsa.

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.

- Kombination „Klassisch“ 9,90
- Kombination mit gebratenen Speckscheiben 10,90

Orpheus / 8,60

Cremiger griechischer Joghurt verfeinert mit einer Mischung aus knackig gerösteten Nüssen, Obstsalat, gehackte Pistazien und hochwertigem Bio-Honig.

Frühstücks - Omelette / 11,90

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

Französischer Morgengruß / 7,90

Butterzartes Croissant mit unserer Orangenmarmelade & cremigem Cappuccino.

König Ludwig

- 2 Weißwürste mit Brezel und süßem Senf 8,90
- 3 Weißwürste mit Brezel und süßem Senf 9,90

Schlossgeist (Kids only :) / 6,90

Kleiner Pancake mit Nutella, dazu ein Fruchtjoghurt im Weckglas.

Kirschglück / 10,90

Fluffiger Pancake mit Nutella, Puderzucker und Sauerkirschen.



Frühstück

9 Uhr – 11.30 Uhr

Genießen Sie unser „Fürstliches Frühstücksbuffet“ jeden Mittwoch und Samstag

Hausgemachte Orangenmarmelade	2,60
Hausgemachte Erdbeermarmelade	2,60
Butter	1,80
Nutella	2,30
Honig	2,30
Frischer Obstsalat der Saison	6,90
Joghurt mit frischen Früchten	6,90
Naturjoghurt	3,60
Wurstaufschnitt	5,40
Altfränkische Salami	5,10
Gekochter Farmerschinken	5,10
Milder Käse	5,90
Hausgebeizter Lachs (ca.80g) mit Meerrettich	9,90
1 Stück gekochtes Ei	2,90
3 Scheiben gebratener Speck	3,90
Laugenbrezel	2,80
2 Scheiben Landbrot	2,40
Körnerbrötchen	2,10
Schlossbrötchen	1,80

„Fürstliches Frühstücksbuffet“

jeden 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.

18,90€

Kinder bis 3 Jahre: kostenlos

Kinder von 4 bis 10 Jahren: 65 % des regulären Preises

Kinder ab 11 Jahren: voller Preis

„Schlosszauber-Brunch“

Genuss an ausgewählten Tagen – erleben, schmecken, genießen!

6.11 + Adventssonntage

Weitere Informationen

finden Sie unter

www.schloss-seehof.com

Vitaminbombe Deluxe 0,2l / 5,10

Frisch gepresst aus sonnengereiften Orangen – purer Genuss voller Vitamine und Frische.

Ein Schluck goldener Morgensonne für den perfekten Start in den Tag!



Aperitif

leicht & erfrischend

Hugo Spritz 0,25l / 8,20 (auch alkoholfrei)

Ein Sommerklassiker, der erfrischt und begeistert:

Feinperliger Prosecco trifft auf den zarten Geschmack von Holunderblütensirup.

Frische Minzblätter und ein Spritzer Limette verleihen diesem Aperitif seinen unverwechselbaren Charakter; gekühlt mit Eis und einem Spritzer Sprudelwasser.

Maracuja Spritz 0,25l / 8,20 (auch alkoholfrei)

Ein spritziger, fruchtig-herber Aperitif – perfekt für warme Tage.

Maracujanektar trifft auf Aperol, prickelnden Prosecco und feines Sprudelwasser.

Serviert auf Eis und dekoriert mit frischen Orangenscheiben – ein erfrischender Genuss mit sommerlichem Flair.

Pinkroter Himbeer-Spritz 0,25l / 8,20 (auch alkoholfrei)

Ein Drink, der ins Auge sticht und auf der Zunge prickelt:

Fein abgestimmte Himbeer-Aromen verleihen diesem Aperitif seine leuchtend pinkrote

Farbe; gekrönt mit prickelndem Prosecco und einem Hauch Minze

– serviert auf Eis für die perfekte Sommerfrische.

Italienischer Aperol Spritz 0,25l / 8,40

Ein spritziger Mix aus Aperol, prickelndem Prosecco und eiskaltem Sprudelwasser,

auf Eis serviert und mit frischen Orangenscheiben verfeinert.

Vitaminbombe Deluxe 0,2l / 5,10

Frisch gepresst aus sonnengereiften Orangen – purer Genuss voller Vitamine und Frische.

Ein Schluck goldener Morgensonne für den perfekten Start in den Tag!

Sekt Hausmarke, trocken

0,1l / 4,50 & 0,75l / 29,50

Wasser, Geiste, Brände & Liköre

Fragen Sie gerne unser Servicepersonal!

2cl 4,90



Bamberger Bier & Fränkischer Wein

Fässla – Brautradition aus Bamberg

Seit 1649 steht die Fässla-Brauerei im Herzen Bambergs für fränkische Braukunst und unverwechselbaren Charakter. Das berühmte Fässla Helles überzeugt mit seiner leichten und frischen Note – ein echter Klassiker aus der Bierstadt Bamberg.

Lagerbier Untergäriges Vollbier	0,5l	4,90
Gold Pils Leicht, frisch & dezent	0,5l	4,90
Radler Gold Pils mit Limonade gemischt	0,5l	4,90
Paulaner Hefe-Weißbier, naturtrüb	0,5l	4,90
Paulaner Hefe-Weißbier, alkoholfrei	0,5l	4,90

Weingut Wagner – Staffelbach

Mitten im Herzen Oberfrankens bewirtschaftet das familiengeführte Weingut Wagner traditionsreiche Weinberge rund um den Staffelberg – naturnah, charakterstark und mit viel Liebe zum Detail. Besonders stolz ist man auf die seltene Lage vom Bamberger Michaelsberg. Ein geschichtsträchtiger Weinberg, der feinmineralischen und eleganten Weine mit einzigartiger Herkunft hervorbringt.

Franken Silvaner Staffelbacher Spitzelberg, trocken	0,1l / 0,25l / 1,0l	3,80 / 7,40 / 21,50
Franken Bacchus Staffelbacher Spitzelberg, feinfruchtig	0,1l / 0,25l / 1,0l	3,80 / 7,40 / 21,50
Franken Domina Staffelbacher Spitzelberg, trocken	0,1l / 0,25l / 0,75l	4,20 / 8,40 / 22,60
Franken Rotling Staffelbacher Spitzelberg, feinfruchtig	0,1l / 0,25l / 0,75l	4,20 / 8,40 / 24,60



Tageskarte / Dienstag bis Samstag

von 12 Uhr bis 14.00 Uhr

Alle Gerichte mit einem Stern (*) können Sie bis 17:00 Uhr genießen.

Vorspeisen

*** Bruschetta mit Ziegenfrischkäse** 3 Stück / 8,90 €

Leicht geröstetes Bruschetta bestrichen mit feiner Ziegenfrischkäsecreme, garniert mit knackigen Walnüssen und karamellisierten, saftigen Trauben; verfeinert mit frischem Rosmarin.

*** Graved-Lachs-Süppchen mit Grissini** / 7,90

Eine cremige Suppe aus aromatischem Lachs-Fond verfeinert mit Dill und einem Hauch Zitrone. Dazu knusprige Grissini kunstvoll umwickelt mit zarten Scheiben von Graved-Lachs. – ein stilvoller Genuss mit raffiniertem Touch.

Hauptgang Klassiker

Bandnudeln mit fangfrischem Lachs in Zitronen-Sahnesauce / 21,90

Zarte Bandnudeln kombiniert mit frisch gebackenem Lachs, feiner Zitronenzeste, Kapern und frischer Petersilie, verfeinert mit einer cremigen Sahnesauce, einem Hauch Parmesan und frischem Babyblattspinat.

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.

Steierisches Backhendl Rezept von David Vavra / 18,10

von der Hendlbrust an Remouladen-Chili-Dip mit Gartensalatbouquet und Radieschen-Kartoffelsalat.

*** Flammkuchen „Elsässer Art“** / 13,40

mit Crème fraîche, Lauchzwiebeln und Speck.

*** Flammkuchen „Lachs“** / 15,40

mit Crème fraîche, Lachs, Lauchzwiebeln, Rucola und Tomatenstückchen.

*** Flammkuchen „Mediterran“** | VEGAN / 13,40

mit Tomatensalsa, Zucchini, Auberginen, Rauke, Knoblauch und Paprika.



Tageskarte / Dienstag bis Samstag

von 12 Uhr bis 14.00 Uhr

Alle Gerichte mit einem Stern (*) können Sie bis 17:00 Uhr genießen.

* Knusperhendl auf Wildkräutergarten / 17,90

Frischer Wildkräutersalat verfeinert mit Rucola, Gurken, Rettich, Rotkraut, Tomaten und Paprika; getoppt mit gerösteten Kürbiskernen und aromatischen Knoblauchsprossen. Dazu wird serviert knusprig gebackenes Backhendl und ein würziger Chili-Remouladendip.

* Kräutergarten mit Falafel | VEGAN / 17,90

Ein bunter Mix aus Rucola, Gurken, Rettich, Rotkraut, Tomaten und Paprika verfeinert mit gerösteten Kürbiskernen, aromatischen Knoblauchsprossen. Serviert mit knusprigen Falafelbällchen und einem erfrischend scharfen Salsa-Dip.

Schnitzel nach „Wiener Art“ / 18,40

Knusprig paniertes Schweineschnitzel nach Wiener Art, zart und saftig, serviert mit goldbraun gebratenen Potato-Dippers oder Kartoffelsalat.

* Altfränkisches Baguette / 13,90

Knuspriges Baguette belegt mit altfränkischer Salami vom Böhnlein's Kunner und herzhaft überbackenem Käse, Mozzarella, Gurke, Parmesan, verfeinert mit frischen Kräutern und knackigem Salat. Dazu Schlossgartensauce

* Baguette Ferdinando / 13,90

Frisch gebackenes, knuspriges Baguette belegt mit zartem italienischem Schinken, aromatischem Rucola und fein gehobeltem Parmesan und Gurke. Überbacken bis zur perfekten Knusprigkeit und veredelt mit einem Hauch von Olivenöl. Dazu Schlossgartensauce

* Paar Bamberger Frankengriller / 14,90 Böhnleins Kunner 240g vom Grill mit schlotzigem Sauerkraut, Senf und Bauernbrot.

* Jackfruit-Bratwurst | VEGAN / 13,90

Ein Paar Jackfruit-Bratwürste serviert mit schlotzigem Sauerkraut, Senf und Bauernbrot.



Kaffee & Teespezialitäten

Alois Dallmayr Kaffee

Lindt Trinkschokolade* „Klassisch“ / 4,80

Eine feine, cremige Trinkschokolade von Lindt –
perfekt für Momente des Genusses und ideal, um sich eine süße Pause zu gönnen.



Kaffee Dallmayr Via Verde Café Creme
Wunderbar harmonisch im Geschmack
Tasse 3,60 / Haferl 4,60



Espresso Dallmayr Via Verde
Vollmundig intensiv
Tasse 2,90 / Doppelt 4,10

„Affogato“ Dallmayr Via Verde / 4,90
mit einer Kugel zartschmelzendem Vanilleeis.

Goldene Auszeit / 4,60
Frische Minze entfaltet ihr volles Aroma, verfeinert mit Zitronenscheiben und einer Prise
Ingwerpüree. Belebend, erfrischend und perfekt für eine kleine Auszeit

**Mit frisch geschäumter Vollmilch zubereitet*

Milchkaffee*	große Tasse	4,90
Cappuccino*	Tasse	3,90
Schlosskinder Milchschaum*	Tasse	2,90
Latte Macchiato*	Glas	4,60

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



Alois Dallmayr Teewelt im Pyramidenbeutel & Heißgetränke

Portion

Glas

330ml

4,40

Waldbeere

Für Jäger und Sammler des besonderen Teegeschmacks: das kräftig beerige Aroma dieser Mischung erinnert an einen Waldspaziergang im Sommer. Durch Hibiskus erhält der Tee seine tiefrote Färbung. Apfel verleiht ihm eine noch fruchtigere Note. Brombeerblätter verleihen dem Tee eine natürliche Süße.

Bio Kräutertee Pfefferminze

Mit Pfefferminzblättern aus kontrolliert biologischem Anbau lässt sich ein klassisches Kräutergetränk zubereiten. Von Hand gepflückt und sorgfältig getrocknet werden beim Aufguss die ätherischen Öle der Pfefferminze freigesetzt und entfalten ihr frisches Aroma.

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 Grüner Tee Sonnengruß

Dallmayr Sonnengruß herrlich vitalisierender Grüntee mit Mango-Zitronen Aroma. Inspiriert 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 im einzeln kuvertierten Pyramidenbeutel, in dem sich die Teeblätter optimal entfalten können.



Sonn – & Feiertagsspeisenkarte

von 12 Uhr bis 14.00 Uhr

Alle Gerichte mit einem Stern (*) aus unserer Tageskarte können Sie von 14 bis 17 Uhr genießen

Vorspeisen

Bruschetta mit Ziegenfrischkäse 3 Stück / 8,90 €

Leicht geröstetes Bruschetta bestrichen mit feiner Ziegenfrischkäsecreme, garniert mit knackigen Walnüssen und karamellisierten, saftigen Trauben; verfeinert mit frischem Rosmarin.

Graved-Lachs-Süppchen mit Grissini / 7,90

Eine cremige Suppe aus aromatischem Lachs-Fond verfeinert mit Dill und einem Hauch Zitrone.

Dazu knusprige Grissini kunstvoll umwickelt mit zarten Scheiben von Graved-Lachs.

– ein stilvoller Genuss mit raffiniertem Touch.

Hauptgang Klassiker

Pfefferschweinerollbraten im Backofen gegart / 17,60

mit schlotzigem Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße.

Fränkischer Sauerbraten vom Rind / 21,90

mit feinem Apfel-Blaukrautgemüse und Serviettenknödel .

Luftiger Bayerischer Serviettenknödel / 17,40

in Gewürzbutter goldbraun gebraten, serviert mit einer aromatischen Waldkräuter-Pilzsoße und Blattsalat.

Zarte Rinderroulade / 21,90

Zart geschmorte Rinderroulade gefüllt mit würzigem Speck, Zwiebeln und Senf, serviert mit aromatischem

Blaukraut, verfeinert mit Äpfeln und Gewürzen, dazu Kartoffelklöß,

abgerundet mit einer kräftigen Bratensoße.

Knusperhendl auf Wildkräutergarten / 17,90

Frischer Wildkräutersalat verfeinert mit Rucola, Gurken, Rettich, Rotkraut, Tomaten und Paprika;

getoppt mit gerösteten Kürbiskernen und aromatischen Knoblauchsprossen.

Dazu wird serviert knusprig gebackenes Backhendl und ein würziger Chili-Remouladendip.



Sonn – & Feiertagsspeisenkarte

von 12 Uhr bis 14.00 Uhr

Alle Gerichte mit einem Stern (*) aus unserer Tageskarte können Sie von 14 bis 17 Uhr genießen

Hauptgang Klassiker

Kräutergarten mit Falafel | VEGAN / 17,90

Ein bunter Mix aus Rucola, Gurken, Rettich, Rotkraut, Tomaten und Paprika verfeinert mit gerösteten Kürbiskernen, aromatischen Knoblauchsprossen. Serviert mit knusprigen Falafelbällchen und einem erfrischend scharfen Salsa-Dip.

Jackfruit-Bratwurst | VEGAN / 13,90

Ein Paar Jackfruit-Bratwürste serviert mit schlotzigem Sauerkraut, Senf und Bauernbrot.

Bandnudeln mit fangfrischem Lachs in Zitronen-Sahnesauce / 21,90

Zarte Bandnudeln kombiniert mit frisch gebackenem Lachs, feiner Zitronenzeste, Kapern und frischer Petersilie, verfeinert mit einer cremigen Sahnesauce, einem Hauch Parmesan und frischem Babyblattspinat.

Kids only :)

Kloß mit Sauce / 4,50

Dessert - Empfehlung

Windbeutel mit Sahne und Kirschen / 7,40

Luftiger Brandteig gefüllt mit frischer Sahne und saftigen Kirschen, veredelt mit einem Hauch von Staubzucker (in der Saison auch mit Erdbeeren).

Alois Dallmayr Affogato / 4,90

Eine Kugel zartschmelzendes Bourbon-Vanilleeis trifft auf heißen, aromatischen Via Verde Bio-Espresso. Ein himmlisches Zusammenspiel aus heiß und kalt, cremig und kräftig.

Majestic Orange Royale / 7,90

Ein erfrischender Aperol verfeinert mit einem Schuss Prosecco und gekrönt mit einer Kugel Orangensorbet - ein spritziger Genuss mit fruchtiger Note!



Herzlich willkommen im Café Restaurant im Rosengarten

**Über den Dächern von Bamberg –
Genuss im Herzen des Weltkulturerbes**

Hoch über den verwinkelten Gassen der Bamberger Altstadt,
eingebettet in die barocke Pracht der Neuen Residenz
und umgeben von der Blütenfülle des Rosengartens,
lädt Sie unser Café-Restaurant Rosengarten zum Verweilen,
Entspannen und Genießen ein.

Ab Juli 2025 öffnen wir für Sie unsere Türen

und freuen uns, Sie bis in den Herbst bei uns begrüßen zu dürfen – an einem Ort, der
Geschichte, Ausblick und Kulinarik auf einzigartige Weise verbindet.

www.cafe-im-rosenagarten.com

