

Herzlich Willkommen

im Restaurant – Café Schloss Seehof

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



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.

Orpheus / 8,60

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

Frische Minze rundet dieses Frühstück mit einer erfrischenden Note ab.

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.

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

Frühstück

9 Uhr – 11.30 Uhr

Genießen Sie unser „Fürstliches Frühstücksbuffet“ jeden Mittwoch & Samstag

Seehof Frühstück / 44,00

für zwei Personen auf der Etagere 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.

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

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 / 8,50

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 Fruchtojoghurt 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
Kindervon 4 bis 10 Jahren: 65 % des regulären Preises
Kinder ab 11 Jahren: voller Preis

„Schlosszauber-Brunch“

Genuss an ausgewählten Tagen – erleben, schmecken, genießen!

09.03/05.04/11.05/16.11
+ 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!

Softdrinks & Limonaden

leicht und erfrischend

Eiskalter Pfirsich-Eistee in der Karaffe 0,5 l / 6,60

Fruchtig, frisch und voller Geschmack. Gekühlt auf Eis und verfeinert mit frischen Zitronenscheiben und aromatischer Minze – der perfekte Durstlöcher für warme Tage!

Rhabarber-Limonade 0,5l / 6,60 €

Erfrischende Mischung aus Rhabarbersaft, einem Spritzer Zitronensaft, spritzigem Wasser und einem Hauch Bio-Rohrzucker; gekrönt mit einer Handvoll frischer Minze und serviert auf Eis – perfekt für heiße Tage!

Honigmelonen-Limonade 0,5l / 6,60

Erfrischend, fruchtig, fantastisch! Sonnengereifte Honigmelone trifft auf spritzige Limonade, gekrönt mit frischer Minze und klirrendem Eis.

Der perfekte Sommerkick!

Sprudelperle 0,5l / 5,50 €

Erfrischendes prickelndes Wasser, verfeinert mit einem Hauch von Elixier, Minze und Zitronenscheiben, serviert auf Eis.

Verfügbar mit:

- **Pink Himbeere:** Fruchtig-süß und belebend.
- **Holunder:** Blumig-sanft mit einer natürlichen Note.
- **Exotische Mango:** Tropisch-frisch und verführerisch süß.

Flasche natürliches Mineralwasser

Naturell oder Spritzig

0,75l / 6,90

Tafelwasser

Naturell oder Spritzig

0,2l / 2,90 & 0,4l / 3,90

Softdrinks

Cola Mix, Cola, Cola Light, Zitronenlimonade

0,2l / 3,80 & 0,4l / 4,70

Erfrischende Saftschorlen

Apfel, Orange, Johannisbeere

0,2l / 3,80 & 0,4l / 4,70

Saft

Apfel, Orange, Johannisbeere

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

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.

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

Lagerbier 0,5l 4,90
Untergäriges Vollbier

Gold Pils 0,5l 4,90
Leicht, frisch & dezent

Radler 0,5l 4,90
Gold Pils mit Limonade gemischt

Paulaner **Hefe-Weißbier, naturtrüb** 0,5l 4,90

Paulaner **Hefe-Weißbier, alkoholfrei** 0,5l 4,90

Silvaner, QbA trocken

Frankens großer Klassiker mit feiner Sortenart
0,1l / 0,25l / 1,0l 3,80 / 6,90 / 26,90

Bacchus, halbtrocken

Fruchtig & frisch, aromatischer spritziger Sommerwein
0,1l / 0,25l / 1,0l 3,80 / 6,90 / 26,90

Dornfelder, trocken

Gehaltvoller Rotwein mit Frucht- und dezenter Holzaromatik
0,1l / 0,25l / 0,75l 4,50 / 7,90 / 22,40

Domina, halbtrocken

Frankens rote Spezialität, kräftig
0,1l / 0,25l / 0,75l 4,50 / 7,90 / 22,40

Rotling, Weingut Nüßlein

0,1l / 0,25l / 0,75l 3,80 / 6,90 / 19,50

Tageskarte / Dienstag bis Samstag

von 12 Uhr bis 14.00 Uhr

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

Vorspeisen

* Camembert mit Preiselbeer-Cranberrychutney / 14,90

Knusprig gebratener Camembert auf geröstetem Bauernbrot mit knackigen Nüssen verfeinert und Bio-Berghonig an frischer Gartenkresse mit Preiselbeer-Cranberrychutney

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 Kartoffelkloß,

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!