Im Herbst

APEROS (oder spritzig in den Herbst)



Aperol Sprizz … der Klassiker mit leichter Rhabarbernote **7,90**

Limoncello Sprizz … der Newcomer aus Italien **7,90**
mit Zitrone und Minze (auch was für Herren)

Lillet Wildberry … französischer Wermuth **8,50**
mit Schweppes Wildberry und Waldbeeren

Aperitivo Seeschlosso … Ramazzotti Rosato **7,90**
mit Tonic, Orange und Basilikum

Martini Bianco/Rosso **6,90**

Hendrick's Tonic … spritzig erquickend mit frischer Gurke 8,50

Campari Orange **7,50**

Americano … Martini Rosso und Campari regen den Appetit an **7,50**

Negroni … Martini Rosso, Campari und Gin leiten ein leckeres Essen ein **7,90**

SUPPEN

Soljanka mit Zitronenscheibe und Schmand **6,90**

VORSPEISEN

Carpaccio vom Rinderfilet, mit Rucola, Parmesan **14,90**
und frischen Champignons

Wie vor 40 Jahren – Würzfleisch, klassisch mit Käse überbacken **8,50**

Bitte helft uns weitere Kosten zu vermeiden. Zahlt mit Bargeld, statt mit Plastik. Die Zahlung mit Kreditkarten im Restaurantbereich können wir leider gar nicht mehr anbieten. Vielen Dank 😍

Seeschloß

SALATE

	KLEIN	GROSS
Salat von Roter Bete und Radicchio mit Walnusskernen und Ziegenkäse	8,20	13,20
Gemischter Blattsalat mit in Knoblauchöl mariniertem Schafskäse und Oliven	8,20	13,20
„Schmelings Kraftpaket“ – zwei kleine Schweinefilets mit Schrot-Pfeffer auf frischem Salat mit Sahnemeerrettich und Baguette		13,20
Sie können zu jedem Gericht einen kleinen Salat extra bestellen	4,70	

PASTA UND VEGETARISCHES

Mediterrane Gnocchi-Pfanne mit knackig angebratenem Gemüse und frischen Champignons **14,50**

Fettuccini mit Bärlauch-Mandel Pesto und Parmesan **13,90**

„Schlechter Jäger” **16,90**
Vegi-Burger mit Rotweinschalotten, Cumberlandsauce und Brie
Dazu servieren wir Süßkartoffelpommes mit Preiselbeermayonnaise

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

„Is‘ mir doch egal“ **8,90**
Kleines Kinderschnitzel mit Pommes Frites

„Hab‘ keinen Hunger “ **6,90**
Milchreis mit Zucker und Zimt oder Apfelmus

„Weiß ich nicht“ **8,90**
Chicken Nuggets und Pommes

Wir weisen darauf hin, dass die Kindergerichte ausschließlich für Kinder vorgesehen sind!

Bitte helft uns weitere Kosten zu vermeiden. Zahlt mit Bargeld, statt mit Plastik. Die Zahlung mit Kreditkarten im Restaurantbereich können wir leider gar nicht mehr anbieten. Vielen Dank 😍

Seeschloß

AUS TOPF UND PFANNE

Schweinemedaillons auf Sahnesauce dazu deftige Speckbohnen, **16,50**
Röstitaler sowie einem kleinen Salat

Hamburger Schnitzel mit knusprigen Röstkartoffeln **16,90**
und Spiegelei

„Klassiker der DDR" **15,90**
Steak vom Schweinerücken mit Rahmchampignons und Pommes frites

Rippchen vom Borstenvieh 16,90
Zart und saftig in Honig-Barbecue-Marinade geschmort, dazu Coleslaw, Farmerkartoffeln und Sourcream

Zwiebelrostbraten á la Seeschloß **24,50**
Rosa gebratenes Rumpsteak auf Rotweinschalotten, dazu leckere Bratkartoffeln und ein kleiner Salat

Schmeckt noch besser mit einem Glas Merlot 0,2 l 7,50

WILDER HERBST

Eine Ente muss schwimmen, vielleicht auf einem Glas Spätburgunder 0,2 l 7,50

„Treibjagd und Schrot" **19,90**
Eine halbe kross gebackene pommersche Ente mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

„Die Mahlzeit des Holzhüters" **15,50**
Saftiges Wildgoulasch mit Apfelrotkraut und Klößen

„Des Jägers Beute" **18,90**
Rotwildbraten vom Hausjäger mit Rotkraut und Kartoffelklößen, dazu herzhafte Waldpilze und ein süßer Preiselbeer-Pfirsich

Wildburger **17,50**
Aus kräftigem Wildschweinhack, mit Rotweinschalotten, Cumberlandsauce und Brie dazu servieren wir Süßkartoffelpommes mit Preiselbeermayonnaise

Bitte helft uns weitere Kosten zu vermeiden. Zahlt mit Bargeld, statt mit Plastik. Die Zahlung mit Kreditkarten im Restaurantbereich können wir leider gar nicht mehr anbieten. Vielen Dank 😍

Seeschloß

AUS SEE UND MEER

Forelle „Müllerin Art“ mit gerösteten Mandeln **17,90**
Petersilienkartoffeln und kleinem Gurkensalat

Zanderfilet „Müllerin“ mit Zitronenbuttersauce **18,90**
Petersilienkartoffeln und kleinem Gurkensalat

Rauch-Matjes mit Bratkartoffeln **15,50**
Mixed Pickles und Remoulade

DESSERTS



Waldbeerengrütze mit Vanillesauce **6,90**
Mit einer Kugel Vanilleeis + 1,50 €

Tiroler Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne **6,90**
Mit einer Kugel Vanilleeis + 1,50 €



Eine Runde Bier **18,-**
Für das Küchen-Team

Eine Runde Weinschorle **20,-**
Für das Service-Team

GÄNSEZEIT IM SEESCHLOSS

Herrlicher Duft, Geräusche von knusprig-krosser Haut und behagliche Atmosphäre voller Geborgenheit und guter Gesellschaft. Das verbindet man mit einem traditionellen Gänseessen, und genau das wird euch im Seeschloß von uns geboten.

Eine ganze polnische Hafermast-Gans mit all ihren klassischen Beilagen wie
Rotkraut, Grünkohl, Kartoffelklößen und Petersilienkartoffeln sowie einer Flasche Rotwein.
Gesamtpreis für 4 Personen **155,-** €

Ihr möchtet die Gans lieber in den heimischen vier Wänden genießen? Kein Problem,
die Gans kommt zwar nicht zu Euch geflogen, aber eine Abholung funktioniert selbstverständlich auch (145,00 €).

Bitte helft uns weitere Kosten zu vermeiden. Zahlt mit Bargeld, statt mit Plastik. Die Zahlung mit Kreditkarten im Restaurantbereich können wir leider gar nicht mehr anbieten. Vielen Dank 😍

Seeschloß