

1999 – 2019 „Jubiläumskarte“ –
Klassiker von damals & heute!

20 % Jubiläums-Rabatt – 08.02. – 08.03.



20 Jahre Braustüberl Schloss Seefeld

Seit 1999 betreiben Ursula und Roland Hartmann das „Bräustüberl Schloss Seefeld“ und seit einigen Jahren ist auch die nächste Generation mit Sohn Benjamin Wagner & Ehefrau Elisa fester Bestandteil. Auch unser langjähriges Team in Service und Küche sorgt seitdem für das Wohlergehen der Gäste.

Vom 08. Februar - 08. März 2019 finden deshalb „Dankeschön-Jubiläumstage“ statt
Täglich 20 % Rabatt auf viele Speisen und auf unser süffiges gräflisches Jubiläumsbier!

Unsere Highlights

Donnerstag, 14. Februar 2019 | ab 18:00 Uhr

Valentinstags-Menu

**3 Gänge-Menu zum Jubiläumspreis
von 20,20 € pro Person**

Ein Glas Prosecco

*Kokos-Curry-Süppchen
mit gebratener Hummerkrabbe*

*Zarte Poulardenbrust „Florentiner Art“
an Kräuterschaum, mit Gemüsebouquet und Kartoffelgratin*

Warmer Schokoladenfondant mit Vanilleeis

Samstag, 16. Februar 2019 | 18:30 Uhr

Bräustüberl's Irish Folk Jubiläumsabend

Irish Folk und Fiddle Tunes mit „Fiddler's Fare“!

Trabende Jigs und fetzige Reels, und Lieder über Weib, Trank und die Melancholie der Iren.
Ein musikalisch-kulinarischer Abend! *Eintritt frei!*

Freitag, 22. Februar 2019 | 18:30

Zithermusik ganz anders | Leidenschaftlich – traditionell – stilvoll

mit dem sympathischen Zithersolist Michael Bissinger

Donnerstag, 28. Februar 2019 | 18:00 Uhr

Traditioneller Weiberfasching „Narrisch guad“

Die Liveband „Buggies“ aus Seefeld sorgt wie immer für fetzige Tanzstimmung.
Höhepunkte des Abends sind der Auftritt der Garde „Perchalla“ sowie „Überraschungseinlagen“.

Eintritt € 19,99, inkl. Essensgutschein in Höhe von € 5,00.

Kartenverkauf im „Bräustüberl Schloss Seefeld“ sowie im MODEMOSAIK Herrsching

Mittwoch, 06. März 2019 | 18:30 Uhr

Aschermittwoch – Fischessen

Ganztägig Fischspezialitäten aus Flüssen und Meeren!

Ab 18:30 Uhr sorgen die „Heuberg Boa'rischen“ aus Nußdorf am Inn mit authentisch bayrischen Klängen und bekannten Volksliedern für Stimmung. *Eintritt frei!*



1999 – 2019 „Jubiläumskarte“ –
Klassiker von damals & heute!

20 % Jubiläums-Rabatt – 08.02. – 08.03.



Im Ausschank vom Fass:

0,5 ltr „Jubiläumsbier“ – unfiltriert - naturtrüb - hell

Aktionspreis. € 3,28

Die kraftvolle Würze und ein intensives Malzaroma überzeugen bei diesem nach traditioneller Export-Art gebrauten Spezialität. Ein Charakterbier.

„Beer & Deer“

0,3 ltr. „Jubiläumsbier“ – unfiltriert - naturtrüb –
dazu 2 cl eisgekühlter Jägermeister



Aktionspreis € 4,77

Suppen

Original Münchner Brezensuppe mit Zwiebelschmelze

Aktionspreis | normal

€ 3,92 € 4,90

Leberknödelsuppe mit Lauchzwiebeln

€ 4,16 € 5,20

Schmankerl

Kalbslüngerl "sauer" mit hausgemachtem Brezenknödel

Aktionspreis | normal

€ 7,65 € 10,20

Räuberpfanderl [2 St. hausgemachte Fleischpflanzerl]

in Schwammerlrahm mit Speckwürfeln, Kräutern und Kässpätzle

€ 8,64 € 10,80

2 Stück Original Fränkische Bratwürste vom Rost

mit Weinsauerkraut

€ 8,96 € 11,20

mit hausgemachtem Kartoffelsalat

€ 9,20 € 11,50

„Ansbacher Blutwurstg'röstl“ mit feiner Leberwurst,
gebratenen Zwiebeln und gerösteten Knödeln auf Sauerkraut

€ 10,00 € 12,50

„Schlossgartensalat“

mit gebratenen Truthahnbruststreifen und gegrilltem Zuckermais

€ 11,84 € 14,80

Dill-Matjesfilet und Rauchlachs

auf Reiberdatschi mit Sauerrahm und Salatgarnitur

€ 12,64 € 15,80

Vegetarisch

Bayrische Rahmschwammerl mit frischen Kräutern und Semmelknödel

Aktionspreis | normal

€ 9,44 € 11,80

Knusprige Kartoffeltaschen

mit Käsecremefüllung, Kräutersauerrahm und Salat

€ 10,00 € 12,50

Allgäuer Spinatrahmspatzen

mit Blattspinat und Champignons, mit Emmentaler Käse überbacken

€ 10,24 € 12,80

„Kartoffelrösti Luzern“ – 3 Stück Kürbisrösti

mit Broccoli, Champignons à la crème und Käse überbacken

€ 10,80 € 13,50

Gemüse-Pilzpfanne mit viel frischem Gemüse, gebratenen Austernpilzen,
Champignons, Fingernudeln und Reibkäse

€ 11,04 € 13,80



1999 – 2019 „Jubiläumskarte“ –
Klassiker von damals & heute!

20 % Jubiläums-Rabatt- 08.02. – 08.03.



Aus Flüssen und Meeren

	Aktionspreis	normal
Tagliatelle in leichter Weißwein-Sahnesauce <i>mit Würfeln von frischem Lachs und grünem Pfeffer</i>	€ 13,20	€ 16,50
Filet vom Fluss-Zander in Kräuterbutter gebraten <i>mit Walnuss-Blattspinat und Schwenkkartoffeln</i>	€ 14,80	€ 18,50
Seawater-Scampis à la provencale <i>mit frischen Champignons, Tomaten, Knoblauch, Kräutern und Duftreis</i>	€ 19,12	€ 23,90

Schloss-Spezialitäten

	Aktionspreis	normal
Ofenfrischer Schweinsbraten aus der Schulter mit Kruste <i>in würziger Schwarzbiersauce, dazu kleine Kartoffelknödel mit Bröselbutter und Speckkrautsalat</i>	€ 11,04	€ 13,80
Medaillons von der Truthahnbrust <i>in Maisflocken knusprig gebraten auf Spinat-Sahne Nudeln</i>	€ 12,40	€ 15,50
Altbairischer Ochsenbraten <i>mit Rahmschwammerl, hausgemachtem Brezenknödel und Blaukraut</i>	€ 13,20	€ 16,50
Holzfällersteak vom Schweinehalsgrat <i>mit Speckzwiebeln, Sahnemeerrettich und Bratkartoffeln</i>	€ 13,44	€ 16,80
Schweinelendchen vom Grill in Gorgonzolasauce <i>mit Saisongemüsen und gebratenen Fingernudeln</i>	€ 13,76	€ 17,20
„Filetpfanderl“ - 3 zarte Schweinefilets vom Grill <i>mit Kräuterchampignons, Weintrauben und gerösteten Speckwürfeln, dazu Eierspätzle und Salat</i>	€ 14,80	€ 18,50
2 kleine Wiener Schnitzel in Butter gebraten <i>mit Zwiebel-Bratkartoffeln und Marktsalaten</i>	€ 14,80	€ 18,50
Filetspitzen geschnetzelt in leichter Calvadossahne <i>mit Apfelspalten und Austernpilzen, dazu zweierlei Röstitaler und Salat</i>	€ 16,64	€ 20,80

Zum süßen Abschluss

	Aktionspreis	normal
„Mohr im Hemd“ - Österreichischer Schoko-Gugelhupf <i>lauwarm mit Schokosauce und Sahne</i>	€ 5,44	€ 6,80
Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillerahmeis und Sahne	€ 5,76	€ 7,20
Duo von Blaubeer- und Marillenpalatschinken <i>mit Zitroneneis und Schlagrahm</i>	€ 6,56	€ 8,20

