



Aus unserem Suppentopf

Herzhafte Rinderkraftbrühe <u>natur</u> in der Löwenkopfterrine serviert	€ 3,80
wahlweise mit:	
<i>feinen Pfannkuchen- und Gemüsestreifen</i>	€ 4,70
<i>Leberknödel und Lauchzwiebeln</i>	€ 4,90
<i>dreierlei Einlagen(Hochzeitssuppe)</i>	€ 5,20
Original Münchner Brezensuppe mit Zwiebelschmelze	€ 4,50
Vegetarische Kürbis-Süßkartoffelsuppe mit steirischem Kernöl	€ 5,20

Was Kleines vornweg

Duett von O'batzter und Apfel-Griebenschmalz	
<i>im kleinen Weckglas mit Körndlbaguette</i>	€ 7,50
Rauchlachs auf knusprigem Reiberdatschi	
<i>mit Dillsahnemeerrettich und Salatbouquet</i>	€ 11,20
Wakamé- Seealgensalat mit geröstetem Sesam, dazu kleiner Kürbisrösti	
<i>mit gebratenem Kirschtomatenbouquet - vegan</i>	€ 11,90
Warmer Ziegenkäse mit Rosmarin, Waldhonig und Walnüssen	
<i>auf kleinem Salatbett, dazu Himbeerdressing und Baguette</i>	€ 12,50

Frisch vom Markt

Bitte wählen Sie zu allen Salaten zwischen Balsamico-, Sauerrahm- oder Himbeerdressing

**Bunte Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Paprikastreifen,
Karottenraspeln und Radieserl, dazu zweierlei Baguette**

wahlweise mit:

<i>gebratenen Austernpilzen, Zwiebeln und Kräutercroûtons</i>	€ 13,80
<i>gebratenen Truthahnbruststreifen und gegrilltem Zuckermais</i>	€ 14,80
<i>geräuchertem Hühnerbrüstchen und steirischem Kürbiskernöl</i>	€ 14,80
<i>hausgebeiztem Lachs und grünem Pfeffer</i>	€ 16,80
Probieren Sie dazu:	
Knuspriges Knoblauchbaguette	€ 3,50

„Fitness-Salat“ mit gegrillten Mozzarella-Ecken, Bio-Quinoa
und sonnengetrockneten Tomaten, dazu Körndlbaguette € 15,80

Für Beilagenänderungen erlauben wir uns einen Aufpreis zu erheben. Alle Preise in EURO inkl. MWST





Unsere Herbst-Highlights 2018 im Bräustüberl

„Kirchweih“

Samstag, 20. Oktober und Sonntag, 21. Oktober

*Wir verwöhnen Sie ganztags
mit ofenfrischen Kirchweih-Ganserl, Enten und vielem mehr.*

„Frankenwochen auf Schloss Seefeld®“

von Donnerstag 01.– Donnerstag, 15. November

*Die Wartezeit ist wieder vorbei! Bei unseren alljährlichen Frankenwochen
kommen Sie in den Genuss von original Fränkischen Speisen und
ausgesuchten Frankenweinen.*

„6. Offenes Seefelder Wirtshaussingen“

mit dem Männergesangsverein Seefeld und den
„Heuberg Boa'rischen“- Mitsingen erwünscht!

Samstag, 03. November 2018 | 18:00 Uhr

*Weindegustation am Stand des
Silvaner-Weinguts Seufert, Iphofen*

„Martini“

Sonntag, 11. November

*Resche Enten und Ganserl erwarten Sie zu Martini
Für jeden Gast mit „Martins-Laterne“ gibt es eine kleine Aufmerksamkeit*

„Christkindlmarkt auf Schloss Seefeld®“

Freitag, 30. November – Sonntag, 02. Dezember





Bayrisch-deftig-bewährt

	Portionsgröße:	klein	normal
Seefelder Räuberpfanderl [2 St. hausgemachte Fleischpflanzerl] <i>in Schwammerlrahm mit Speckwürfeln, Kräutern und Kässpätzle</i>	€	7,90	€ 10,50
Kalbslüngerl "sauer" <i>mit hausgemachtem Brezenknödel</i>	€	7,65	€ 10,20
Andechser Brez'nknödel in Zwiebel-Burgundersauce <i>mit würzigem Romadur und Bergkäse überbacken</i>			€ 10,50
2 Stück Leberknödel auf Sauerkraut <i>mit Specksauce und Kartoffelpüree</i>	€	8,10	€ 10,80
„Unser Blutwurstg'rösti“ mit feiner Leberwurst, <i>gebratenen Zwiebeln und gerösteten Knödeln auf Sauerkraut</i>			€ 12,50
Duett von Wildpflanzerl im Speckmantel und Allgäuer Maultasche <i>mit Kartoffel-Feldsalat</i>			€ 12,80

Hier geht's um die Wurst

2 Stück Original Fränkische Bratwürste^{3,7} vom Rost, dazu scharfer Senf oder süßer Hausmachersenf			
<i>mit Hausbrot</i>	€	9,20	
<i>mit Weinsauerkraut</i>	€	11,20	
<i>mit hausgemachtem Kartoffelsalat</i>	€	11,50	
dazu: Portion frisch geriebener Meerrettich	€	1,00	

Matjes – klassisch – lecker

Matjes-Doppelfilet „Hausfrauen Art“ in Sauerrahm <i>mit feinen Streifen von Äpfeln und Gurken, milden roten Zwiebeln und Salzkartoffeln</i>	€	14,50	
Dill-Matjesfilet und Rauchlachs <i>auf Reiberdatschi mit Sauerrahm und Salatgarnitur</i>	€	15,80	

Beachten Sie auch unsere Tages- Tafeln !

Für Fragen zu den allergenen Inhaltsstoffen fragen Sie bitte unser Servicepersonal

**„Schenken Sie kulinarisches Vergnügen
in romantischem Schlossambiente“**

Geschenkgutscheine hier erhältlich – 10 € Mindestwert





Vegetarisch & Vegan

	Portionsgröße:	klein	normal
Hausgemachte Gemüselasagne <i>mit Tomatenragout und Reibkäse überbacken</i>			€ 8,90
Abgeröstete Knödel – auch vegan möglich <i>mit Zwiebeln, Blattspinat, Tomatenragout und Kräuter-Rührei</i>			€ 9,50
Fingernudeln in Kräuterbutter gebraten <i>auf Weinsauerkraut</i>	€ 8,10		€ 10,80
Gefüllte Gemüse-Maultaschen abgebräunt <i>mit Kartoffel-Feldsalat</i>	€ 8,90		€ 11,80
Knusprige Kartoffeltaschen <i>mit Käsecremefüllung, Kräutersauerrahm und Salat</i>	€ 9,50		€ 12,50
Seefelder Spinatrahmspatzen <i>mit Blattspinat und Champignons, mit Emmentaler Käse überbacken</i>	€ 9,60		€ 12,80
Quinoa-Bratlinge mit Sauerrahmdip <i>auf kleinem Salatbett, dazu Dressing nach Wahl – auch vegan möglich</i>	€ 9,60		€ 12,80
Vegetarische Kichererbsenpfanne– auch vegan möglich <i>-leichte Schärfe- mit Basmatireis und Joghurt-Dip</i>	€ 10,20		€ 13,50
„Mediterranes Ratatouille“ - auch vegan möglich <i>würziges Tomaten-Auberginen-Zucchini-Ragout auf Kartoffel-Kürbiströstis mit getrockneten Tomaten und Oliven, mit Schafskäse und Reibkäse gratiniert</i>			€ 13,50
Crespelle (Pfannkuchen) gefüllt mit Ricotta, Spinat <i>und Kräuterquark auf Zucchini-Paprika-Gemüse</i>			€ 13,80
Gebratene Gnocchi mit Ragout von Hokkaido-Kürbis <i>auf Spinatbett mit gerösteten Kürbiskernen und getrockneten Tomaten</i>			€ 14,20

Flammkuchen – knusprig frisch aus dem Backofen

Ein knusprig dünner Teig mit feiner Creme und verschiedenen Belagsvariationen - auf dem Brett serviert

Klassisch - „Elsässer Art“ <i>mit Speckwürfeln und Zwiebeln</i>	€ 9,80
„Vegetarisch“ <i>mit Hirtenkäse und milden Peperoni</i>	€ 9,80
„Mediterran“ <i>mit Lachs und Shrimps</i>	€ 10,80
„Süß“ <i>mit Apfel und Zimt</i>	€ 9,80





Spezialitäten von Lamm & Wild

Zartes Lammhaxerl in Burgundersauce

mit mediterranem Ratatouillegemüse und gebratenen Fingernudeln

€ 17,50

Geschmorte Wildhasenkeule in Nussrahmsauce

mit hausgemachten Eierspätzle und Apfelblaukraut

€ 17,80

dazu: **Portion Wildpreiselbeeren**

€ 1,00

„Duett vom Lamm“

Lamm-Medaillons und Lamm-Kotelette vom Rost in Thymianjus

auf Blattspinat mit Grilltomate, Kräuterbutter und Zwiebelbratkartoffeln

€ 20,80

Herbstzeit = Eintopfzeit

	Portionsgröße:		klein	normal
Hausgemachter Linseneintopf				
<i>mit Spätzle und Bauernseufzer [geräucherte Bratwurst]</i>	€	8,10		€ 10,80
Vegetarischer Gemüseeintopf				
<i>mit viel frischem Gemüse, Kartoffeln und Pesto</i>	€	8,85		€ 11,80
Gaisburger Marsch				
<i>mit gekochtem Rindfleisch, Gemüse, Kartoffeln und Spätzle</i>	€	9,60		€ 12,80
Pichelsteiner Eintopf				
<i>von gesottenem Ochsenfleisch mit Gemüse und Kartoffeln</i>	€	9,60		€ 12,80

Ins Netz gegangen

	Portionsgröße:		klein	normal
Ganze Forelle – ohne Mittelgräte - „Müllerin Art“				
<i>in Butter gebraten mit Salzkartoffeln und Marktsalaten</i>				€ 16,80
Filet vom Fluss-Zander in Kräuterbutter gebraten				
<i>mit Walnuss-Blattspinat und Schwenkkartoffeln</i>	€	13,70		€ 17,90
Saiblingsfilet in Trauben-Mandel-Butter gebraten				
<i>mit Kräuterkartoffeln und Salatteller</i>	€	14,10		€ 18,80
Doradenfilet in Limettenbutter gebraten				
<i>auf mediterranem Ratatouillegemüse, dazu Rosmarinkartoffeln</i>	€	14,10		€ 18,80

Marktfrischer Beilagensalat € 5,80

Kleinere Portion € 4,00

Bitte wählen Sie zwischen Balsamico-, Sauerrahm- oder Himbeerdressing





Unsere Klassiker

Portionsgröße: klein normal

Schwein:

Ofenfrischer Schweinsbraten aus der Schulter mit Kruste <i>in würziger Schwarzbiersauce, dazu kleine Kartoffelknödel mit Bröselbutter und Speckkrautsalat</i>	€ 10,50	€ 13,80
Bräustüberl's Filetpfanderl - 3 zarte Schweinefilets vom Grill <i>mit Kräuterchampignons, Weintrauben und gerösteten Speckwürfeln, dazu Eierspätzle und Salat</i>	€ 13,90	€ 18,50
Filetspitzen geschneuzelt in leichter Calvadossahne <i>mit Apfelspalten und Austernpilzen, dazu zweierlei Röstitaler und Salat</i>	€ 15,80	€ 20,80

Geflügel:

Medaillons von der Truthahnbrust <i>in Maisflocken knusprig gebraten auf Spinat-Sahne Nudeln</i>	€ 10,95	€ 14,50
Knusprig gebratene Bauernmastente frisch aus dem Rohr <i>mit Apfelblaukraut und kleinen Kartoffelknödeln mit Bröselbutter</i>	¼ Ente	€ 15,50
	½ Ente	€ 23,50

Kalb:

Geschneuzelte Kalbsleber in Balsamico-Rotwein-Sauce <i>mit Echalotten und Champignons, dazu Kartoffelsahnepestee</i>	€ 12,60	€ 16,80
2 kleine Wiener Schnitzel in Butter gebraten <i>mit Zwiebel-Bratkartoffeln und Marktsalaten</i>	€ 13,90	€ 18,50
dazu: Portion Wildpreiselbeeren		€ 1,00

Rind:

Altbairischer Ochsenbraten <i>mit Rahmschwammerl, hausgemachtem Brezenknödel und Blaukraut</i>	€ 12,50	€ 15,90
Zwiebelrostbraten von der Ochsenlende (190 g) <i>mit gedämpften Zwiebeln und Käsespätzle im Pfanderl</i>		€ 18,50
Rumpsteak vom bayrischen Weiderind (220 g) mit gestoßenem Pfeffer, <i>dazu Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Salatteller</i>		€ 24,80
Rinderfilet vom Angus-Rind in Cognac-Pfefferrahm, <i>dazu Zwiebel-Bratkartoffeln und Marktsalate</i>		€ 26,80





Darf's noch was Süßes sein?

„Mohr im Hemd“ - Österreichischer Schoko-Gugelhupf lauwarm mit Schokosauce und Sahne	€	6,50
Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillerahmeis und Sahne	€	6,90
3 Stück Apfelkücherl in Zimtzucker mit Walnusseis und Sahne	€	7,50
Kleine Portion karamellierter Kaiserschmarrn, im Pfanderl serviert, dazu Apfelmus mit Mandelsahnehäubchen	€	7,80
Hausgemachte Topfennockerl auf Zwetschgenröster mit Zimt-Sahne	€	7,90
Duo von Blaubeer- und Marillenpalatschinken mit Zitroneneis und Schlagrahm	€	7,90
Fruchtiges Limoncello-Mousse aus eigener Herstellung im Weckglas mit Sauerkirschragout und Sahne	€	8,30
Amaretto-Parfait auf Mango-Pfirsichragout mit Sahne	€	8,50
Flammkuchen süß – mit Äpfeln und Zimt – knusprig frisch aus dem Ofen	€	9,80

Große Eiskarte - Täglich hausgemachte Kuchen aus unserer Kuchenvitrine

Brauer-Brotzeiten

*Zu allen Brotzeiten servieren wir je 1 Scheibe Bauernbrot aus der Landbäckerei Zobel
wenn nicht anders angegeben*

Zusätzliche Scheibe Bauernbrot € 0,50 | Port. Baguette hell und dunkel € 0,80 | Breze € 1,50

Andechser Romadur in Essig und Öl mariniert, mit milden roten Zwiebeln	€	7,80
Bayrischer Wurstsalat von Stangen-Regensburgern mit Zwiebelringen	€	8,50
Original fränkischer Pressack weiß / rot natur oder sauer angemacht-mit Zwiebeln	€	8,50
Original O'batzda im Weckglas - mit Zwiebeln, Butter und Gewürzen angemachter Camembert-	€	8,90
Fränkischer Wurstsalat mit Stadt- und Blutwurst, Käsestreifen, Zwiebeln	€	9,20
Schinkenplatte von rohem und gekochtem Schinken mit Essiggurken, Radieserl, Meerrettich, Butter, 2 Scheiben Brot	€	14,90
Käseteller mit fünferlei Käsesorten aus Bayern und Frankreich, Butter, Trauben und Radieserl, 2 Scheiben Brot	€	15,50





Schoppenweine 0,25 Liter

WEISS	Rheingau	ALLENDORFS ZECHWEIN RIESLING TROCKEN Qualitätswein - Weingut Fritz Allendorf, Oestrich-Winkel <i>trocken, klare Fruchtaromen, erfrischende Säure</i>	€	5,20
		IPHÖFER SILVANER Q.b.A. trocken - Weingut Seufert, Iphofen <i>Feines Fruchtroma, ein klassischer Schoppensilvaner</i>	€	5,50
	Franken	IPHÖFER BACCHUS Q.b.A. trocken - Weingut Seufert, Iphofen <i>Feinfruchtig, frisch, süffig</i>	€	5,50
		IPHÖFER MÜLLER-THURGAU Q.b.A. trocken - Weingut Seufert, Iphofen <i>trocken, feine Würze, typisch</i>	€	5,50
	Österreich	GRÜNER VELTLINER, HEURIGER – „LÖSTERRASSEN“ Qualitätswein trocken – Winzer Krems, Krems a.d. Donau <i>trocken, spritzig, saftig</i>	€	4,90
	Italien	PINOT GRIGIO “COL DEL SOLE” I.G.P Venetien, Cantona Colli del Soligo <i>Elegant, komplexer Fruchtkörper</i>	€	5,50
	Frankreich	CHARDONNAY I.G.P. - Les Vignerons de Sieur D’Arques, Limoux <i>komplexer Körper, pikante Ausdruckskraft</i>	€	4,90
Rosé	Pfalz	PORTUGIESER WEIßHERBST DEIDESHEIMER HOFSTÜCK Qualitätswein halbtrocken, die Weinmacher, Niederkirchen <i>weiche Säure, Erdbeeraroma</i>	€	5,20
Rot	Österreich	BLAUER ZWEIGELT Qualitätswein trocken - Lösterrassen Krems <i>trocken, dicht, feinherb, zarte Würze</i>	€	4,90
	Italien	MONTEPULCIANO D.O.P. d’Abruzzo Cantina Tollo <i>tiefes Rubinrot, kraftvoller Körper, zartschmelzende Fruchtnote</i>	€	5,50
	Frankreich	CABERNET SAUVIGNON “AIMERY” I.G.P. - Les Vignerons de Sieur D’Arques, Limoux <i>dunkelrot, große Fülle, rebsortentypisch</i>	€	4,90
		MERLOT “AIMERY” I.G.P. - Les Vignerons de Sieur D’Arques, Limoux <i>Rund, geschmeidig, samtig</i>	€	5,30
	Spanien	TEMPRANILLO Vino Tinto de Emilio Valdon <i>Fruchtig, würzig, ausgewogen</i>	€	4,80
		FRANKENWEINSCHORLE WEIß 0,5 LTR.	€	5,50
		FRANKENWEINSCHORLE WEIß 0,25 LTR.	€	4,20
		WEINSCHORLE ROT 0,5 LTR.	€	5,20
		WEINSCHORLE ROT 0,25 LTR.	€	3,90





Getränkekarte

Graf Toerring-Seefeld® Biere vom Faß

Graf Toerring-Seefeld® Export Edeltrunk hell	0,5 l	€ 4,10
Radler	0,5 l	€ 4,00
Dunkles Exportbier Premium	0,5 l	€ 4,20
Huber Weiße Original hell	0,5 l	€ 4,20
Huber Weiße Alkoholfrei	0,5 l	€ 4,20
Weizen-Radler	0,5 l	€ 4,10
Apfel-Weisse	0,5 l	€ 4,10

Flaschenbier

Huber Leichte Weiße	0,5 l	€ 4,20
Huber Weiße dunkel	0,5 l	€ 4,20
Graf Ignaz Pils	0,33 l	€ 3,70
Hofbräuhaus Freising Premium Hell Alkoholfrei	0,5 l	€ 3,90
Beck's Pils Alkoholfrei Jever Pils Alkoholfrei	0,5 l	€ 4,10

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Quelle [Sprudel Medium Naturell]	0,25 l	€ 2,90
Gerolsteiner Gourmet [Sprudel Medium Naturell]	0,75 l	€ 6,50
Bergquellwasser	0,4 l	€ 3,20
Coca Cola 1,9, Coca Cola light 1, 3, 9,11,Coca Cola zero [1, 3, 9, 11, 12]	0,33 l	€ 3,50
Fanta [1, 3,],, Sprite	0,33 l	€ 3,50
Spezi Karibik [1, 3, 9]	0,4 l	€ 3,70
Apfelsaftschorle [3] Orangensaftschorle	0,4 l	€ 3,70
Apfel-Mango-Saftschorle Traubensaftschorle	0,4 l	€ 3,90
Maracujanektarschorle Johannisbeernektarschorle Rhabarberschorle	0,4 l	€ 3,90
Schweppes Tonic [10] Bitter Lemon [1,10] Ginger Ale [1, 10]	0,2 l	€ 3,30
Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft, Tomatensaft	0,2 l	€ 3,00
Apfel-Mango-Saft, Johannisbeernektar	0,2 l	€ 3,00

Warme Getränke

Haferl Kaffee	€ 3,20
Espresso	€ 2,60
Glas Tee Schwarz Grün Pfefferminz Kamille Früchte Rotbusch	€ 2,60
Haferl Cappuccino Latte macchiato	€ 3,70
Schale Milchkaffee Haferl Heiße Schokolade	€ 3,70

Bayerische Edelbrände aus dem Hause Lantenhammer, Schliersee

Williamsbrand Mirabellenwasser Schlehengeist	42%vol	2 cl	€ 5,80
SLYRS – oberbayerischer Single Malt Whisky	43% vol	2 cl	€ 5,80

Feine Verteiler

diverse Schnäpse und Liköre [Ramazotti, Obstler etc.]	38%vol	2 cl	€ 3,50
Linie Aquavit	41,5% vol	2 cl	€ 3,70
Oberbayerischer Gebirgsenzian	40% vol	2 cl	€ 3,70

Fränkischer Grappa – im Holzfass gereift - Weingut Seufert, Iphofen	42 % vol	2 cl	€ 5,80
---------------------------------------------------------------------	----------	------	--------

Carlos Primero I. – Brandy de Jerez Solera Gran Reserva	38 % vol.	2 cl	€ 5,80
-----------------------------------------------------------	-----------	------	--------

Gesetzlich zugelassene Zusatzstoffe:

1)mit Farbstoff 2)mit Konservierungsstoff 3)mit Antioxidationsmittel 4)mit Geschmacksverstärker 7)mit Phosphat 9)koffeinhaltig
10)chininhaltig 11) mit Süßungsmittel 12)enthält eine Phenylalaninquelle

