



# Speisekarte für den Frühling

## *Aperos (oder spritzig in den Frühling)*

<b>Aperol Sprizz...</b> Der Klassiker mit leichter Rhabarbernote	6,90 €
<b>Limoncello Sprizz...</b> der Newcomer aus Italien mit Zitrone und Minze (auch was für Herren)	6,90 €
<b>Lillet Wildberry...</b> französischer Wermuth mit Schweppes Wildberry und Waldbeeren	7,90 €
<b>Aperitivo Seeschloß...</b> Ramazzotti Rosato mit Tonic, Orange und Basilikum	7,90 €
<b>Martini Bianco/Rosso</b>	4,90 €
<b>Gin &amp; Tonic</b>	7,50 €
<b>Campari Orange</b>	7,50 €
<b>Americano...</b> Martini Rosso und Campari regen den Appetit an	7,50 €
<b>Negrino...</b> Martini Rosso, Campari und Gin leiten ein leckeres Essen ein	7,90 €

---

<b>Lenz-Limonade (homemade by Seeschloß)</b>	4,50 €
Der Frühling erwacht mit Holunder, Zitrone und Rhabarber 0,5l	

---

## *Suppen*

<b>Soljanka mit Zitronenscheibe und Schmand</b>	5,90 €
---	--------



## *Vorspeisen*

<b>Carpaccio vom Rinderfilet, mit Rucola, Parmesan und frischen Champignons</b>	13,90 €
<b>Wie vor 30 Jahren – Würzfleisch, klassisch mit Käse überbacken</b>	6,50 €

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 😊






## Salate

	klein		groß
Salat von Roter Bete und Radicchio mit Walnusskernen und Ziegenkäse	7,20 €		12,20 €
Gemischter Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust	7,20 €		11,90 €
Gemischter Blattsalat mit in Knoblauchöl mariniertem Schafskäse und Oliven	7,20 €		11,90 €
„Schmelings Kraftpaket“ – zwei kleine Schweinefilets mit Schrot-Pfeffer auf frischem Salat mit Sahnemeerrettich und Baguette			12,50 €

Sie können zu jedem Gericht einen kleinen Salat extra bestellen 3,70

## Pasta und Vegetarisches

Mediterrane Gnocchi-Pfanne mit knackig angebratenem Gemüse und frischen Champignons		11,50 €
Fettuccini mit Bärlauch-Mandel Pesto und Parmesan		11,90 €
Schlechter Jäger		15,90 €
Vegi-Burger mit Rotweinschalotten, Cumberlandsauce und Brie Dazu servieren wir Süßkartoffelpommes mit Preiselbeermayonnaise		
Cremiges Spargelrisotto mit grünem Spargel		13,90 €

## Aus See und Meer

Forelle „Müllerin Art“ mit gerösteten Mandeln Petersilienkartoffeln und kleinem Gurkensalat		16,50 €
Zanderfilet „Müllerin“ mit Zitronenbuttersauce Petersilienkartoffeln und kleinem Gurkensalat		17,50 €
Kutterscholle, knusprig gebraten mit deftiger Speckstippe, dazu Röstkartoffeln und Gurkensalat		17,50 €

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 😊



## *Für unsere kleinen Gäste*

„Bärenhunger“ Kleines Kinderschnitzel mit Pommes Frites	7,90 €
„Suppenkasper“ Milchreis mit Zucker und Zimt oder Apfelmus	6,90 €
„Für kleine Tiger“ Chicken Nuggets und Pommes	6,50 €

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

## *Aus Topf und Pfanne*

Schweinemedallions auf Sahnesauce dazu gerahmter Wirsing, Röstitaler sowie einem kl. Salat	15,50 €
Hamburger Schnitzel mit knusprigen Röstkartoffeln und Spiegelei	13,90 €
Klassiker der DDR Steak vom Schweinerücken mit Rahmchampignons und Pommes frites	14,90 €
Zwiebelrostbraten á la Seeschloß Rose gebratenes Rumpsteak auf Rotweinschalotten, dazu leckere Bratkartoffeln und ein kleiner Salat	23,50 €

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 😊



## *Wilder Frühling*



### **Treibjagd und Schrot**

Eine halbe kross gebackene pommersche Ente mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

17,50 €

### **Die Mahlzeit des Holzhüters**

Saftiges Wildgoulasch mit Apfelrotkraut und Klößen



15,50 €

### **Des Jägers Beute**

Rotwildbraten vom Hausjäger mit Rotkraut und Kartoffelklößen, dazu herzhaft Waldpilze und ein süßer Preiselbeer-Pfirsich



16,90 €

### **Wildburger**

Aus kräftigem Wildschweinhack, mit Rotweinschalotten, Cumberlandsauce und Brie dazu servieren wir Süßkartoffelpommes mit Preiselbeermayonnaise

16,90 €

## *Desserts*

### **Waldbeerengrütze mit Vanillesauce**

Mit einer Kugel Vanilleeis + 1,50 €

6,90 €

### **Tiroler Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne**

Mit einer Kugel Vanilleeis + 1,50 €

6,90 €

### **Blöde Ziege**

Ziegenkäsemousse mit Erdbeer-Minzsalat und Mangosauce

8,50 €

### **Palaber-Rhabarber**

Crumble, Kompott und Vanilleeis vereinen sich zum süß-sauren Frühlingserlebnis

7,50 €

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 😊