



Speisekarte für den Frühling




Erfrischend anders

Seeschloß-Limonade Fruchtig-frischer Geschmack von Wassermelone und Zitrone 0,5l	4,50 €
Limonade Caprese Mediterran belebend mit Gurke und Basilikum und Zitrone 0,5l	4,50 €

Suppen

Soljanka mit Zitronenscheibe und Schmand	4,90 €
--	--------

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 €
Variation von knackigem Grün mit Räucherlachsroschen und Sahnemeerrettich	7,80 €		11,90 €
Gemischter Blattsalat mit in Knoblauchöl mariniertem Schafskäse und Oliven	7,20 €		11,90 €
„Schmelings Kraftpaket“ – zwei kleine Schweinefilets scharf gewürzt Auf frischem Salat mit Sahnemeerrettich und Baguette			12,50 €

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

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet, mit Rucola, Parmesan und frischen Champignons 9,90 €

Wie vor 30 Jahren – Würzfleisch, klassisch mit Käse überbacken 6,50 €

Pasta und Vegetarisches

Mediterrane Gnocchi-Pfanne mit knackig angebratenem Gemüse und frischen Champignons 10,50 €



Fettuccini mit Bärlauch-Mandel Pesto und Parmesan 10,90 €



Schlechter Jäger 13,90 €
Vegi-Burger mit Rotweinschalotten, Cumberlandsauce und Brie
Dazu servieren wir Süßkartoffelpommes mit Preiselbeermayonnaise



Auf Kreta später 8,90 €
Panierte Feta-Taler mit mediterran abgeschmeckter Sauce



Aus See und Meer

Forelle „Müllerin Art“ mit gerösteten Mandeln 13,50 €
Petersilienkartoffeln und Gurkensalat

Zanderfilet „Müllerin“ mit Zitronenbittersauce 15,50 €
Petersilienkartoffeln und jungem Blattspinat

Kutterscholle, knusprig gebraten mit deftiger Speckstippe, 15,20 €
dazu Röstkartoffeln und Gurkensalat

Wilder Frühling

Die Mahlzeit des Holzhüters

Saftiges Wildgoulasch mit Apfelrotkraut und Klößen



13,50 €

Des Jägers Beute

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



15,90 €

Wildburger

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

14,90 €

Aus Topf und Pfanne

Schweinemedallions auf Sahnesauce dazu gerahmter Wirsing,
Röstitaler sowie ein kl. Salat

14,50 €

Zwiebelrostbraten á la Seeschloß (unsere besondere Empfehlung)

22,50 €

Rose gebratenes Rumpsteak auf Rotweinschalotten, dazu leckere
Bratkartoffeln und ein kleiner Salat

Treibjagd und Schrot

Eine halbe kross gebackene pommersche Ente mit
Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

14,90 €

Knusper Knusper Knäuschen

Hähnchenbrustfilet in Cornflakes-Panade mit knackigem Pfannengemüse und Gnocchis

13,90 €

Für unsere kleinen Gäste

„Pasta e Basta“ Nudeln mit Tomatensauce	6,90 €
„Suppenkasper“ Milchreis mit Zucker und Zimt oder heißen Kirschen	6,90 €
„Für kleine Tiger“ Chicken Nuggets und Pommes	6,50 €

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

Desserts

Waldbeerengrütze mit Vanillesauce Mit einer Kugel Vanilleeis + 1,50 €	4,50 €
Tiroler Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne Mit einer Kugel Vanilleeis + 1,50 €	4,50 €
Traum paar Mousse au chocolate auf Erdbeerrosette	5,90 €
Blöde Ziege Ziegenkäsemousse mit Erdbeer-Minzsalat und Mangosauce	6,50 €

Selbstverständlich reichen wir auch gern unsere Eiskarte!

Verführerische Torten zu Ihrem Kaffee finden Sie in der Kuchenvitrine!