



# Speisekarte zum Weihnachtsfest und Neujahr 2022/2023

## Aperos *(heizen im Winter so richtig ein)*

Aperol Sprizz... Der Klassiker mit leichter Rhabarbernote	6,90 €
Limoncello Sprizz... der Newcomer aus Italien mit Zitrone und Minze (auch was für Herren)	6,90 €
Lillet Tonic... französischer Wermuth mit Tonic und Gurke	7,90 €
Aperitivo Seeschlosso... Ramazzotti Rosato mit Tonic, Orange und Basilikum	7,90 €
Martini Bianco/Rosso	4,90 €
Gin & Tonic	6,50 €
Campari Orange	6,50 €
Americano... Martini Rosso und Campari regen den Appetit an	6,50 €
Negrino... Martini Rosso, Campari und Gin leiten ein leckeres Essen ein	7,20 €

---

Lillet WinterBerry Lillet, Russian Wild Berry, Rosmarin 0,2l	7,50 €
--	--------

---

## Suppen

Soljanka mit Zitronenscheibe und Schmand	5,90 €
Himmlisches Steinpilzschäumchen	6,90 €



## Vorspeisen

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

Verehrte Gäste, bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Ihre Änderungswünsche bezüglich der Speisen an den Weihnachtstagen nur bedingt umsetzen können. Das separate Zahlen von gemeinsamen Tischen können wir an den Feiertagen leider nicht gewährleisten.





## Salate

	klein		groß
Salat von Roter Bete und Radicchio mit Walnusskernen und Ziegenkäse	7,20 €		12,20 €
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 €

## Aus See und Meer

Forelle „Müllerin Art“ mit gerösteten Mandeln Petersilienkartoffeln und Gurkensalat	16,50 €
Zanderfilet „Müllerin“ mit Zitronenbittersauce Petersilienkartoffeln und Gurkensalat	17,00 €

Verehrte Gäste, bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Ihre Änderungswünsche bezüglich der Speisen an den Weihnachtstagen nur bedingt umsetzen können. Das separate Zahlen von gemeinsamen Tischen können wir an den Feiertagen leider nicht gewährleisten.



## ***Für unsere kleinen Gäste***

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

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

## ***Weihnachtlicher Schmaus***

<b>Schweinemedallions auf Sahnesauce dazu gerahmter Wirsing, Röstitaler sowie einem kl. Salat</b>	<b>15,50 €</b>
<b>Himmel und Erde á la Seeschloß</b> Gebratene Blutwurstscheiben auf gerahmter Pastinake, dazu würzige Schmorzwiebeln und Kartoffelstamp	<b>16,10 €</b>
<b>Treibjagd und Schrot</b> Eine halbe kross gebackene pommersche Ente mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	<b>17,50 €</b>
<b>Zucht und Ordnung statt goldener Eier</b> Knusprige Gänsekeule von der polnischen Hafermast-Gans mit Kartoffelklößen und wahlweise Rot- oder Grünkohl oder Saftige Brust von der polnischen Hafermast-Gans mit Kartoffelklößen und wahlweise Rot- oder Grünkohl	<b>25,90 €</b> <b>25,90 €</b>
<b>Unser Dezember-Highlight: Der Gänsebrust-Burger</b> Saftige Gänsebrust, Rotkohl, Zwiebel-Rosinen-Confit, Preiselbeer-Sauce, würzige Orangenfilets, Farmer Pommes, Sourcreme	<b>17,90 €</b>
<b>Zwiebelrostbraten á la Seeschloß</b> Rose gebratenes Rumpsteak auf Rotweinschalotten, dazu leckere Bratkartoffeln und ein kleiner Salat	<b>23,50 €</b>

Verehrte Gäste, bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Ihre Änderungswünsche bezüglich der Speisen an den Weihnachtstagen nur bedingt umsetzen können. Das separate Zahlen von gemeinsamen Tischen können wir an den Feiertagen leider nicht gewährleisten.



## Weihnachtlich Wild

Unser Wildfleisch beziehen wir direkt von unserem Hausjäger aus umliegenden Wäldern!

### 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 €

### Waidmann's bester Schuss

Wildmedaillons auf Waldpilzen an Rosenkohl, mit Preiselbeerpfirsich  
und Herzoginkartoffeln



24,50 €

## 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 €

### Spaziergang auf gefallenem Laub

Heißes Schokotörtchen mit karamellisierten Birnenspalten und  
Walnüssen, dazu eine Kugel cremiges Vanilleeis

8,50 €

### Weihnachtstiramisu

Bratapfelkompott, Spekulatius, Winterquark

6,90 €

*Ich wünsche mir in diesem Jahr  
mal Weihnacht´ wie es früher war.  
Kein Hetzen zur Bescherung hin,  
kein Schenken ohne Herz und Sinn.  
Ich wünsch' mir eine stille Nacht.  
frostklirrend und mit weißer Pracht.  
Ich wünsche mir ein kleines Stück  
von warmer Menschlichkeit zurück.  
Ich wünsche mir in diesem Jahr  
´ne Weihnacht, wie als Kind sie war.  
Es war einmal, schon lang ist's her,  
da war so wenig - so viel mehr.*

*Jutta Gornik*

Verehrte Gäste, bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Ihre Änderungswünsche bezüglich der Speisen an den Weihnachtstagen nur bedingt umsetzen können. Das separate Zahlen von gemeinsamen Tischen können wir an den Feiertagen leider nicht gewährleisten.