

Restaurant Schloss Seeburg

Liebe Gäste

Herzlich willkommen. Wir freuen uns sehr, Sie in den Schlossmauern der Seeburg am Bodenseeufer begrüßen und verwöhnen zu dürfen. Auf unserer Speisekarte finden Sie viele regionale Gerichte, welche von unserem Küchenchef Marc Wöhrle und seinem Team liebevoll zubereitet werden.

Wir achten auf Saisonalität und freuen uns, Sie immer wieder aufs Neue begeistern zu dürfen.

Die Geschichte der Seeburg

Die Seeburg wurde im Jahre 1598 als Freisitz des Konstanzer Junkers Jakob Atzenholz erbaut. Während der Belagerung 1633 wurde es durch schwedische Fackeln abgebrannt und im Jahre 1664 als ausgebranntes Schössli weiterverkauft.

Das Kloster Kreuzlingen baute es wieder auf, bevor es nach der Klostersaufhebung an den Kanton Thurgau ging. Von 1833-1850 beherbergte es das Thurgauer Lehrerseminar.

1870 wurde das Schloss zum heutigen Aussehen umgebaut. Seit 1958 ist das Schloss im Besitz der Stadt Kreuzlingen und wurde von 1982–1984 umfassend renoviert. Bis zur Seeaufschüttung in den sechziger Jahren stand die Seeburg direkt am Ufer des Bodensees. Seit 1993 befindet sich im Schloss ein Restaurant.

Sie planen einen Anlass

Unsere Räumlichkeiten im ersten Stock mit dem Blauen Saal, dem Intarsienzimmer und dem Burgzimmer, sowie dem Gewölbekeller im Untergeschoss laden zum Feiern ein. Gerne führen wir Sie durch das Haus und stellen Ihnen eine unverbindliche Offerte zusammen. Fragen Sie einfach unsere Mitarbeiter. Wir freuen uns schon heute, Ihrem Anlass den passenden Rahmen zu verleihen.

Das Restaurant Schloss Seeburg-Team
und Ihre Gastgeber Jacqueline und Matias Bolliger



Mini Beiz | Dini Beiz Siegermenü

Die Ostschweizerwoche von Mini Beiz | Dini Beiz wurde
in der ersten Dezemberwoche ausgestrahlt.
Mit 36 Punkten durften wir den Siegerpreis entgegennehmen.
Wir sind stolz auf unser Team und freuen uns,
Ihnen das Siegermenü anbieten zu dürfen.

Apero

Prosecco | Rosensirup
8.5



Vorspeisenempfehlung

Schwarzwurzelschaumsuppe
Karamellisierte Mandeln | Zimt

S

Liaison vom Thurgauer Rind & Kalb
Kalbsbäggli geschmort
Entrecote 8h gegart
Tägerwiler Gemüse | Knusperkartoffel

S

Zweierlei von der Kreuzlinger Schokolade
Mousse | Küchlein | Zwetschge

Siegermenü 2-Gang (ohne Vorspeise) inkl. Aperero

68.5

Menü 3-Gang inkl. Vorspeise und Aperero

81.5



Schloss Menü

Nüsslisalat

Speck | Ei | Knusperbrot



Rieslingsuppe

Bündnerfleischcracker



Hirschravioli

Feige | Sbrinz | Pastinake



Belper Forellenfilet | gebraten

Tägerwiler Wintergemüse | Rotes Linsen-Dahl



Thurgauer Rumtopf

Kumquats | Lebkuchenparfait

Menü 5-Gang

85

Erweitern Sie Ihr Menü auf 7 Gänge mit einem leichten
Erfrischungszwischengang und einem Thurgauer Käseteller

105

Vorspeisen


Nüsslisalat Speck Ei Knusperbrot		14
Thunfisch Tataki Wasabi Dashifond Glasnudeln		22
Hirschravioli Feige Sbrinz Pastinake	klein gross	19 28
Rindstatar kleines Salatbouquet Toast Butter Cognac	50 gr. 100 gr. 150 gr.	19 29 34

Die Salate servieren wir Ihnen mit unserem hausgemachten Balsamicodressing.

Suppen

Rieslingsuppe Riesling x Sylvaner vom Weingut Burkhart Bündnerfleischcracker		14
Schwarzwurzelschaumsuppe Karamellierte Mandeln Zimt		13

Vegetarisch | Vegan

Wintergemüse geschmort  Rotes Linsen-Dahl	klein gross	22 28
Rollgersten-Risotto Gorgonzola Goji Beeren	klein gross	23 29

Fisch

Belper Forellenfilet | gebraten 36
Tägerwiler Wintergemüse | Rotes Linsen-Dahl

Zanderfilet | gebraten 44
Wirsing | Orangen | Randen-Tagliatelle

Fleisch

Wildschweinfilet | Sous Vide 44
Preiselbeerjus
Rotkraut | Marroni | Spätzli

Lammkareé | Kräuterkruste 45
Portweinjus
Geschmortes Wintergemüse | Baumnuss Feigen-Risotto

Liaison vom Thurgauer Rind & Kalb 46
Kalbsbäggli geschmort | Entrecote 8h gegart
Tägerwiler Gemüse | Knusperkartoffel

Schlossklassiker

Eglifilets 37
im Knusperteig | Apfel-Mayonnaise
Krautstiel | Kartoffeln

Kalbsleberli 38
Thurgados | Birnenwürfeli
Ziegelhofgemüse | Rösti

Dry Aged Kotelette vom Thurgauer Landschwein 39
Orangenpfeffer-Rub
Grillgemüse | Country Fries

Süsses

Thurgauer Rumtopf Kumquats Lebkuchenparfait	15
Zweierlei von der Kreuzlinger Schokolade Mousse Küchlein Zwetschge	14
Vermicelles Meringues Vanilleglace	12
Mini Desserts Crema Catalana Zimt Schokoladenbrownie Schoggimousse dunkel Lavendel-Limetten Panna Cotta	pro Stück 5

Käse

Käseteller vom Chäs Renz und der Käserei Studer 4er Selection Tessiner Feigenchutney	15
---	----

Allergien | Unverträglichkeit

Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie an einer Allergie oder Nahrungsmittelunverträglichkeit leiden. Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft über die einzelnen Gerichte.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% Mwst.
Schweizer Fleisch | Wild Österreich/Schweiz | Lamm Australien
Forelle Schweiz | Thunfisch Phillipinen | Zander Estland
Egli Schweiz/Deutschland

Wlan | Seeburg Guest | Seeburg8280

Regionale Partner

Fleisch

Metzgerei Bolliger

Kreuzlingen | Berg

Wild

Jagdgesellschaft

Kreuzlingen

Käse

Chäs Renz

Käserei Studer

Weinfelden

Amriswil

Fruchtsäfte

Biotta AG

Tägerwilen

Brot | Backwaren

Bäckerei Mohn

Bäckerei Bürgin

Kreuzlingen

Kreuzlingen

Salat | Gemüse | Früchte

Gemüsezentrale

Ziegelhof | Familie Böhler

Tägerwilen

Tägermoos

Kräuter

Schlossgarten Schloss Seeburg

Kreuzlingen

Naturöl | Rapsöl

Kressibucher Naturöl GmbH

Herdern

Balsamischer Apfelessig

Daniele Manufaktur AG

Schaffhausen

Fisch

G. Bianchi AG

Zufikon

Eier

Mühli-Ei

Homburg

Schokolade

Chocolat Bernrain

Kreuzlingen

Weine im Offenausschank

UNSER HAUSWEIN

		1dl	7.5dl
Müller Thurgau Weingut Burkhart Ottenberg Schweiz	Müller Thurgau 2016	7.5	49
Pinot Noir Classic Weingut Burkhart Ottenberg Schweiz	Pinot Noir 2016	9	59

WEISSWEIN

Contrada Bianco di Merlot ✓ Weingut Guido Brivio Mendrisio Schweiz	Merlot 2016	7.5	49
Sauvignon blanc ✓ Weingut Paladin Veneto Italien	Sauvignon blanc 2016	6.5	39
Vermentino Azienda Agricola Valentini Toskana Italien	Vermentino 2017	7	45
Grüner Veltliner Holzgasse Weingut Buchegger Niederösterreich	Grüner Veltliner 2017	7.5	49

ROTWEIN

Pra Rosso Merlot Weingut Guido Brivio Mendrisio Schweiz	Merlot 2014	6.5	44
Monteregio Rosso Azienda Agricola Valentini Toskana Italien	Merlot Cabernet Sauvignon Sangiovese 2015	7	45
Figuero 12 García Figuro Ribera del Duero Spanien	Tempranillo 2014	8.5	56

ROSEWEIN

Pinot Noir Rose Weingut Laible Baden Deutschland	Pinot Noir 2017	8.5	55
--	--------------------	-----	----

SÜSSWEIN

Chateau Doisy Vedrines Sauternes Bordeaux	Sauvignon Blanc Sémillon 2012	5cl 8.5	7.5dl 120
Winner Süss Weingut Burkhart Ottenberg Schweiz	Siegerrebe 2015	5cl 8	5dl 80

SCHAUMWEIN

	1dl	7.5dl
Prosecco		
Dry Paladin	7.5	49
Champagner		
Feuillatte Brut Reserve	14	90

Viele weitere Flaschenweine finden Sie auf unserer Weinkarte.

Alkoholfreie Aperitiv

Hausapero - Meluva	1dl	7.5dl
Saft einer rotfleischigen Apfelsorte - Trauben	5.5	36
Kreation - Beat Beerli Hörhausen und Michael Burkhard Weinfeldern		
San Bitter	1dl	4.2

Frucht- und Gemüsesäfte

Granini Orangensaft	2dl	4.5
Granini Tomatensaft	2dl	4.5
Biotta Säfte	1dl	3.8
Rüebli Randen	2dl	7.5
Gemüsegarten Cassis	5dl	18

Weinhaltig | Bitter

Campari	23.0 Vol%	4cl	7.5
Martini Bianco	15.0 Vol%	4cl	7.5
Martini Extra Dry	18.0 Vol%	4cl	7.5
Martini Rosso	15.0 Vol%	4cl	7.5
Cynar	16.5 Vol%	4cl	7.5
Ramazotti	30.0 Vol%	4cl	7.5
Averna	29.0 Vol%	4cl	7.5
Aperol	11.0 Vol%	4cl	7.5
Fernet Branca	39.0 Vol%	4cl	7.5
Appenzeller	29.0 Vol%	4cl	7.5
Soda Saft Zusätze zu Aperitivgetränken			+ 3

Mineral | Süssgetränke

Appenzeller Mineralwasser mit ohne	3.3dl	4.5
	5dl	6.2
	1Liter	9.5
Rivella	3.3dl	4.5
Coca Cola	3.3dl	4.5
Coca Cola Zero	3.3dl	4.5
Schweppes Bitter Lemon	2dl	4.5
Schweppes Tonic	2dl	4.5
Eistee Fuse Tea	3.3dl	4.5
Möhl Schorle	3.3dl	4.5

Bier

VOM FASS

	2dl	4
Huusbier Naturtrübes Lager	3dl	4.5
Brauerei Schützengarten	5dl	5.8

FLASCHEN

Xlinger-Chrüzlinger Pfütze Naturtrübes Lager		
Verein X-linger Brauerei	3.3dl	6.5
Schützengold Alkoholfrei		
Brauerei Schützengarten	3.3dl	4.5
Edelspez Lager		
Brauerei Schützengarten	3.3dl	4.5
Swiss Chocolate Stout		
Brauerei Schützengarten	3.3dl	6.5
Vadian Pale Ale		
Brauerei Schützengarten	3.3dl	6.5
India Pale Ale		
Brauerei Schützengarten	3.3dl	6.5
Weisser Engel Weizen		
Brauerei Schützengarten	5dl	5.8
Gallus 613 Old Style Ale		
Brauerei Schützengarten	3.3dl	6.5

Saft

Möhl Saft vom Fass Trüb	5dl	5.8
Möhl Saft vom Fass Trüb alkoholfrei	5dl	5.8

Events im Schloss

19. Januar 2019 | Bier & Dine | 18 Uhr

Seit der ersten Stunde ist er an unserer Seite und für alles Kulinarische im Schloss zuständig. Mittlerweile ist er auch noch ausgebildeter Biersommelier und veranstaltet ein Bier & Dine mit der Bierboutique

In geselliger Runde geniessen Sie mit uns und der Bierboutique Konstanz einen hopfigen Abend im Gewölbekeller des Schloss Seeburg.

Es werden 6 Biere mit jeweils passenden kleinen Fingerfood-Snacks, kreiert von unserem Küchenteam, verköstigt, erklärt und besprochen. Der perfekte Einstieg in die Welt der Craft Biere.

Die Gästeanzahl ist begrenzt (max. 30 Teilnehmer)
CHF 98|Person inkl. Mineralwasser | Kaffee

14. Februar 2019 | Valentinstag | 19 Uhr

Überraschen Sie Ihre/n Liebste/n mit einem 4-Gang Menü in romantischer Schlossatmosphäre.

CHF 85|Person

Kinderkochkurs "Gilde" 6. | 13. & 20. März 2019 | ab 15 bis 20 Uhr

Der Kurs richtet sich an Kinder und Jugendliche von 8 bis 12 Jahren, die Lust aufs Kochen haben. Von unserem Küchenchef lernen sie den bewussten Umgang mit Lebensmitteln. Der Kurs dauert ungefähr 3 Stunden – anschliessend servieren die frisch gebackenen Kochprofis ihre Kreationen den geladenen Gästen. Anmeldungen direkt unter www.schweizerfleisch.ch
Die Kochkurse sind für alle Teilnehmenden kostenlos.



Weitere Events finden Sie auf unserer Homepage
Reservieren Sie Ihren Tisch schon heute.

Gerne stellen wir Ihnen auch einen Gutschein für Ihren gewünschten Event aus, damit Sie ihn verschenken und die Anlässe mit weiteren Gästen teilen und geniessen können.

