

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

Apfel-Selleriesuppe
Apfelwürfeli von der Öpfelfarm

5

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

5

Zweierlei von der Kreuzlinger Schokolade
Mousse | Küchlein | Zwetschge

Siegermenü 2-Gang (ohne Vorspeise) inkl. Apero
Menü 3-Gang inkl. Vorspeise und Apero

68.5
81.5



Schloss Menü

Nüsslisalat

Speck | Ei | Knusperbrot



Rieslingsuppe

Bündnerfleischcracker



Chicoree geschmort

Orangen-Thymian | Tomme Vaudoise



Belper Saiblingfilet | gebraten

Tomate | Rucola | Süsskartoffel | Quinoa



Ananascarpaccio | rosa Pfeffer

Matcha-Teeglace

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
Hausgebeizte Lachsforelle Frühlingsalat Kartoffelwaffel Trüffel-Creme fraiche		22
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
Apfel-Selleriesuppe Apfelwürfeli von der Öpfelfarm		13

Vegetarisch | Vegan

	Vorspeise	Hauptgang
Süßkartoffel gebacken  Tomate Rucola Quinoa	22	28
Chicoree geschmort Orangen-Thymian Kräutersalat Tomme Vaudoise	18	24

Fisch

Belper Saiblingfilet | gebraten 36
Tomate | Rucola | Süsskartoffel | Quinoa

Zanderfilet | gebraten 44
Speckschaum
Tägerwiler Gemüse | Pastinakenpüree | Belugalinsen

Fleisch

Thurgauer Pouletbrust Suprême 36
Tomate | Fenchel | Chorizo | Casarecce

Lammhüftli | Sous vide 45
Asiatische Aromen
Gemüse | Kartoffelpüree von blauen St. Gallern (ProSpecieRara)

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

Tiramisu Orange Peanut-Butterglace		15
Zweierlei von der Kreuzlinger Schokolade Mousse Küchlein Zwetschge		14
Ananascarpaccio rosa Pfeffer Matcha-Teeglace		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 | Lamm Australien
Lachsforelle Italien (Zucht) | Saibling Schweiz | Zander Estland
Egli Schweiz/Deutschland

Wlan | Seeburg Guest | Seeburg8280

Regionale Partner

Fleisch

Metzgerei Bolliger

Kreuzlingen | Berg

Wild

Jagdgesellschaft

Kreuzlingen

Käse

Chäs Renz

Käserei Studer

Weinfeldern

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

Lanzenneunforn

Balsamischer Apfelessig

Daniele Manufaktur AG

Schaffhausen

Fisch

G. Bianchi AG

Zufikon

Eier

Mühli-Ei

Homburg

Schokolade

Chocolat Bernrain

Kreuzlingen

Apfelwürfeli getrocknet

Öpfelfarm



Steinebrunn

WEINE IM OFFENAUSSCHANK

UNSER HAUSWEIN

		1dl	7.5dl
MÜLLER THURGAU	Müller Thurgau		
Weingut Burkhart Ottenberg Schweiz	2016	7.5	49
PINOT NOIR CLASSIC	Pinot Noir		
Weingut Burkhart Ottenberg Schweiz	2016	9	59

WEISSWEIN

		1dl	7.5dl
CONTRADA BIANCO DI MERLOT 	Merlot		
Weingut Guido Brivio Mendrisio Schweiz	2017	7.5	49
SAUVIGNON BLANC 	Sauvignon blanc		
Weingut Paladin Veneto Italien	2016	6.5	39
CHARDONNAY ALTKIRCH	Chardonnay		
Cantina Colterenzio Südtirol Italien	2017	7.5	49
GRÜNER VELTLINER HOLZGASSE	Grüner Veltliner		
Weingut Buchegger Niederösterreich	2017	8	54

ROTWEIN

PRA ROSSO MERLOT	Merlot		
Weingut Guido Brivio Mendrisio Schweiz	2016	7.5	49
BLAUER ZWEIFELT	Zweigelt		
Weingut Buchegger Niederösterreich	2017	8	54
MONTEREGIO ROSSO	Merlot Cabernet Sauvignon Sangiovese		
Azienda Agricola Valentini Toscana Italien	2016	7	45
FIGUERO 12	Tempranillo		
García Figuero Ribera del Duero Spanien	2016	8.5	56

ROSEWEIN

PINOT NOIR ROSE	Pinot Noir		
Weingut Laible Baden Deutschland	2017	8.5	55

SÜSSWEIN

		5cl	7.5dl
CHATEAU DOISY VEDRINES	Sauvignon Blanc Sémillon		
Sauternes Bordeaux	2013	8.5	120
WINNER SÜSS	Siegerrebe	5cl	5dl
Weingut Burkhart Ottenberg Schweiz	2015	8	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 | ZUSATZ 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 COCA COLA ZERO		3.3dl	4.5
SCHWEPPE'S BITTER LEMON SCHWEPPE'S TONIC		2dl	4.5
EISTEE		3.3dl	4.5
MÖHL SCHORLE		3.3dl	4.5

BIER

VOM FASS

HUUSBIER Naturtrübes Lager Brauerei Schützengarten	3dl	2dl 4.5 5dl	4 5.8
---	-----	-------------------	--------------

FLASCHEN

XLINGER 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

23. Februar 2019 | Bier & Dine | 18 Uhr

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

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.



Lagern noch alte Schätze in Ihrem Weinkeller die Sie trinken wollen? Jeden Donnerstag ab 18 Uhr können Sie genau das bei uns machen. Sie bringen Ihre Lieblingsflasche(n) selber mit, wir servieren Ihnen den Wein und Sie bestellen das Essen dazu aus unserer À la carte-Karte.

Preis: À la carte und zusätzliche Weinservicepauschale von CHF 10|Person



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.

