

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





Wir unterstützen die Grundsätze des Trägervereins CULINARIUM und arbeiten deshalb soweit wie möglich mit einheimischen Spezialitäten und Produkten aus der Region.

Frühling am Bodensee

Der Frühling hat Einzug gehalten.
Unser Küchenchef Marc Wöhrle empfiehlt Ihnen ein leckeres, saisonales 3-Gang Menü. Die Küchenbrigade wünscht Ihnen "en guete" und viel Vergnügen beim Geniessen.

Apero

Prosecco | Rosensirup
9.5

Frühlingsmenü

Spargelcremesuppe
Knusperstange



Flanksteak vom Thurgauer Rind
Sauerampfersauce
Geschmorte Aubergine | Tomaten-Ofenreis



Erdbeer-Rhabarber „Magnum“
Kreuzlinger Schokolade

Menü 3-Gang
65



Küchenchef Marc Wöhrle



Schloss Menü

Frühlingsalat

Radieschen | Kräuter aus dem Schlossgarten | Kerne



Rieslingsuppe

Bündnerfleischcracker



Bärlauch-Risotto

Pinienkerne | getrocknete Tomaten



Saiblingfilet vom Kundelfingerhof | Estragonsauce

Gebratener Spargel | Neue Kartoffeln



Apfelstrudel im Glas

Vanillerahmglace

Menü 5-Gang

85

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

105

Vorspeisen

Frühlingssalat Radieschen Kräuter aus dem Schlossgarten Kerne	10
Hausgebeizter Schottischer Lachs Knusperbrot Avocadocreme Gartenkresse	22
Spargel-Kräutersalat Tägerwiler Salat Erdbeervinaigrette	18
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
Spargelschaumsuppe Knusperstange	13

Vegetarisch | Vegan

	Vorspeise	Hauptgang
Portion Spargel Sauce Hollandaise Kartoffeln	22	28
Bärlauch-Risotto Pinienkerne getrocknete Tomaten	18	24

Fisch

Saiblingfilet vom Kundelfingerhof | gebraten 38
Estragonsauce
Gebratener Spargel | Neue Kartoffeln

Zanderfilet | gebraten 44
Speckschaum
Gemüse | Bärlauch-Risotto | Pinienkerne | getrocknete Tomaten

Fleisch

Roulade von der Thurgauer Pouletbrust 38
Tägerwiler Gemüse | Griess-Strudel

Lammhüftli | Sous vide gegart 45
Morchelrahmsauce
Grillierter Spargel | Neue Kartoffeln

Flanksteak vom Thurgauer Rind 42
Sauerampfersauce
Geschmorte Aubergine | Tomaten-Ofenreis

Schlossklassiker

Eglifilets 37
im Knusperteig | Apfel-Mayonnaise
Blattspinat | Kartoffeln

Kalbsleberli 38
Thurgados | Birnenwürfeli
Ziegelhofgemüse | Rösti

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

Süsses

Erdbeer-Rhabarber „Magnum“ Kreuzlinger Schokolade	14
Pistazienparfait Schokoladenwaldboden Fichtennadeln	14
Apfelstrudel im Glas Vanillerahmglace	12
Mini Desserts Crema Catalana Passionsfrucht Thurgauer Mostcreme 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/Irland
Lachs Schottland | 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 

Weinfelden

Amriswil

Fruchtsäfte

Biotta AG

Tägerwilen

Brot | Backwaren

Bäckerei Mohn

Bäckerei Bürgin

Kreuzlingen

Kreuzlingen

Salat | Gemüse | Früchte

Gemüsezentrale 

Ziegelhof | Familie Böhler


Ammannhof

Tägerwilen

Tägermoos

Sommeri

Kräuter

Schlossgarten Seeburg 

Kreuzlingen

Balsamischer Apfelessig

Daniele Manufaktur AG

Schaffhausen

Fisch

G. Bianchi AG 

Kundelfingerhof 

Zufikon

Schlatt

Eier

Mühli-Ei

Homburg

Schokolade

Chocolat Bernrain

Kreuzlingen

Culinariumzertifizierte Getränke

Mosterei Möhl

GOBA Mineralquellen

Weingut Burhart

Brauerei Schützegarten

Arbon

Gontenbad

Weinfelden

St. Gallen

WEINE IM OFFENAUSSCHANK

UNSER HAUSWEIN

		1dl	7.5dl
MÜLLER THURGAU	Müller Thurgau		
Weingut Burkhart Ottenberg Schweiz	2017	7.5	49
PINOT NOIR CLASSIC	Pinot Noir		
Weingut Burkhart Ottenberg Schweiz	2017	9	59

WEISSWEIN

CONTRADA BIANCO DI MERLOT 	Merlot		
Weingut Guido Brivio Mendrisio Schweiz	2017	7.5	49
SAUVIGNON BLANC 	Sauvignon blanc		
Weingut Paladin Veneto Italien	2017	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 Toskana Italien	2016	7	45
PINUAGA COLECCIÓN	Tempranillo		
Weingut Pinuaga La Mancha Spanien	2016	8.5	59

ROSEWEIN

STIEGELMAR ROSE	Zweigelt Blaufränkisch Cabernet Sauvignon		
Weingut Stiegelmar Burgenland Österreich	2017	8.5	59

SÜSSWEIN

		5cl	7.5dl
CHATEAU DOISY VEDRINES	Sauvignon Blanc Sémillon		
Sauternes Bordeaux	2013	8.5	120
WINNER SÜSS	Siegerrebe		
Weingut Burkhart Ottenberg Schweiz	2015	8	80

SCHAUMWEIN

	1dl	7.5dl
PROSECCO		
Dry Paladin	8.5	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

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

11. Juli bis 8. August 2019 | Seeburgtheater | 18 Uhr

Das Theaterstück *Arsen & Spitzenhäubchen* beginnt jeweils um 20.30 Uhr. Davor servieren wir Ihnen das 3-Gang-Theatermenü. CHF 109.– pro Person inkl. Theaterticket und 3-Gang-Menü
Buchbar direkt über info@see-burgtheater.ch

Bring your own

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

Seminare im Schloss

In unseren neuen Räumlichkeiten im 2. Stock haben wir viel Platz für Ihre Kreativität. Gerne zeigen wir Ihnen die Räumlichkeiten in welchem Ihr Seminar oder Ihr Workshop Platz findet.

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.

