



## ERFRISCHENDES

<b>ENSINGER MINERALWASSER</b>  (0,25 l) <b>3,10 €</b> Classic oder Still in der Flasche (0,75 l) <b>5,50 €</b>
<b>TAFELWASSER</b>  (0,2 l) <b>2,40 €</b> (0,4 l) <b>3,50 €</b>
<b>KUMPF FRUCHTSÄFTE</b>  (0,2 l) <b>3,30 €</b> Johannisbeere, Maracuja, Orange, (0,4 l) <b>4,40 €</b> Apfel, Banane
<b>SAFTSCHORLE</b>  (0,2 l) <b>3,00 €</b> (0,4 l) <b>4,10 €</b>
<b>ALPIRSBACHER KLOSTERGARTEN</b> Apfel-Rosmarin Schorle  (0,33 l) <b>3,70 €</b>
<b>HOLUNDERBLÜTENSCHORLE</b> (0,25 l) <b>4,10 €</b> mit Minze, Limette und Eis
<b>SINALCO COLA</b> <sup>1,10</sup> (0,2 l) <b>2,90 €</b> (0,4 l) <b>4,10 €</b>
<b>SINALCO ORANGE</b> <sup>2,3</sup> (0,2 l) <b>2,90 €</b> (0,4 l) <b>4,10 €</b>
<b>SINALCO MIX</b> <sup>1,3,10</sup> (0,2 l) <b>2,90 €</b> (0,4 l) <b>4,10 €</b>
<b>SINALCO ZITRONE</b> <sup>11</sup> (0,2 l) <b>2,90 €</b> (0,4 l) <b>4,10 €</b>
<b>SINALCO COLA ZERO</b> <sup>1,6,7,10</sup> (0,2 l) <b>2,90 €</b> (0,4 l) <b>4,10 €</b>
<b>ELEPHANT BAY EISTEE</b> (0,33 l) <b>4,10 €</b> Lemon, Peach, Raspberry
<b>SCHWEPPE</b> (0,2 l) <b>3,10 €</b> (0,4 l) <b>4,10 €</b> Tonic Water <sup>8,9</sup> , Bitter Lemon <sup>3,8,9</sup> , Ginger Ale <sup>1,8</sup> , Wildberry <sup>1,8</sup>
<b>BIONADE HOLUNDER</b> (0,33 l) <b>3,70 €</b>
<b>ORANGINA</b> (0,25 l) <b>3,30 €</b>

Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoffen | 2. mit Konservierungsstoffen | 3. mit Antioxidationsmitteln | 4. mit Geschmacksverstärker | 5. mit Phosphaten | 6. mit Phenylalaninquellen | 7. mit Süßungsmitteln | 8. mit Säuerungsmitteln | 9. chininhaltig | 10. koffeinhalt



## APERITIF

<b>SEKT RIESLING trocken</b>  (0,1 l) <b>4,60 €</b> Lembergerland Roßwag (0,75 l) <b>24,10 €</b>
<b>SEKT RIESLING trocken</b>  (0,1 l) <b>4,70 €</b> mit Walnusslikör oder Weinberg Pfirsichlikör vom Kinzinger Berghof
<b>SECCO ROSSO</b>  (0,1 l) <b>4,30 €</b> Lembergerland Roßwag (0,75 l) <b>20,10 €</b>
<b>LILLET MIT WILDBERRY</b> <sup>1,8</sup> (0,25 l) <b>6,40 €</b> auf Eis mit Beeren
<b>MARTINI</b> (5 cl) <b>4,80 €</b> Extra Dry oder Bianco auf Eis und Zitrone
<b>CAMPARI</b> <sup>1</sup> (0,2 l) <b>5,20 €</b> mit Orangensaft oder Soda
<b>APEROL SPRITZ</b> <sup>1,9</sup> (0,25 l) <b>6,40 €</b> mit Prosecco, Soda und Aperol
<b>HUGO</b> (0,25 l) <b>6,40 €</b> mit Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette und Soda
<b>SEEMÜHLEN SPRITZ</b> <sup>ALKOHOLFREI</sup> (0,25 l) <b>6,40 €</b> mit Ingwer, Soda, Ginger Ale, Minze, Limette und Spicy Ginger
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b> <sup>1</sup> (0,25 l) <b>6,40 €</b> mit Prosecco, Soda, Zitrone und Minze
<b>SANBITTÈ (ALKOHOLFREI)</b> (0,2 l) <b>5,10 €</b> mit Orangensaft oder Soda auf Eis



## DIGESTIVE

<b>RAMAZZOTTI</b> (0,4 cl) <b>3,80 €</b> mit Eis und Zitrone
<b>JÄGERMEISTER</b> (0,4 cl) <b>3,80 €</b> mit Eis und Zitrone
<b>WILLIAMS O. MIRABELLE</b> (0,2 cl) <b>3,40 €</b>
<b>HIMBEERGEIST O. ZWETSCHGE</b> (0,2 cl) <b>3,20 €</b>
<b>TRESTERBRAND</b> (0,2 cl) <b>4,20 €</b> aus Eichenfassreifung Weingärtner Horrheim
<b>LIKÖR</b>
<b>BAILEYS</b> (0,2 cl) <b>3,20 €</b> mit Eis <b>4,30 €</b>
<b>WALNUSSLIKÖR</b> (0,2 cl) <b>4,30 €</b>
<b>WEINBERG PFIRSICHLIKÖR</b> (0,2 cl) <b>4,50 €</b>
<b>COGNAC</b> <b>4,50 €</b>
<b>REMY MARTIN V.S.O.P</b> (0,2 cl) <b>4,50 €</b>
<b>HENNESSY</b> (0,2 cl) <b>6,20 €</b>
<b>WHISKY</b> <b>7,20 €</b>
<b>JACK DANIELS</b> (0,4 cl) <b>7,20 €</b>
<b>CHIVAS REGAL</b> (0,4 cl) <b>6,40 €</b>
<b>LONGDRINKS</b> <b>6,40 €</b>
<b>BOMBAY GIN TONIC</b> (0,25 l) <b>6,40 €</b> mit Limette
<b>JACK DANIELS COLA</b> <sup>1,10</sup> (0,25 l) <b>6,10 €</b> mit Zitrone
<b>VODKA LEMON</b> <sup>3,8,9</sup> (0,25 l) <b>6,10 €</b> mit Limette



## WEINE AUS DER REGION



### WEISSWEINE

<b>RIESLING trocken</b> (0,25 l) <b>4,60 €</b> Lembergerland Roßwag
<b>RIESLING halbtrocken</b> (0,25 l) <b>4,60 €</b> Weingärtner Horrheim
<b>CHARDONNAY „K“ trocken</b> (0,25 l) <b>6,40 €</b> Faigle Horrheim (0,75 l) <b>18,10 €</b>
<b>WEISSBURGUNDER trocken</b> (0,25 l) <b>6,40 €</b> Lembergerland Roßwag (0,75 l) <b>18,10 €</b>
<b>GEWÜRZTRAMINER Spätlese</b> (0,25 l) <b>7,10 €</b> Weingärtner Horrheim (0,75 l) <b>18,10 €</b>
<b>GRAUBURGUNDER trocken</b> (0,25 l) <b>7,10 €</b> Sonnenhof Gündelbach (0,75 l) <b>18,10 €</b>
<b>AUXERROIS trocken</b> (0,25 l) <b>7,10 €</b> Klenert Münzesheim (0,75 l) <b>18,10 €</b>
<b>RIESLING MUSCHELKALK trocken</b> (0,25 l) <b>6,90 €</b> Kinzinger Berghof (0,75 l) <b>17,90 €</b>
<b>WHITE WEISSWEINCUVÉE feinherb</b> (0,25 l) <b>6,70 €</b> Kinzinger Berghof (0,75 l) <b>17,70 €</b>
<b>SAUVIGNON BLANC BERGLUFT trocken</b> (0,75 l) <b>26,90 €</b> Kinzinger Berghof
<b>WEISSER SCHWAN trocken</b> (0,75 l) <b>15,90 €</b> Lembergerland Roßwag
<b>CHARDONNAY „MEISTERWERK“ trocken</b> (0,75 l) <b>23,90 €</b> Lembergerland Roßwag
<b>GRAUBURGUNDER „MEISTERWERK“ trocken</b> (0,75 l) <b>27,90 €</b> Lembergerland Roßwag
<b>ROSS BLANC DE NOIR fruchtig</b> (0,75 l) <b>16,70 €</b> Lembergerland Roßwag
<b>ROSÉWEINE</b>
<b>SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST halbtrocken</b> (0,25 l) <b>4,60 €</b> Lembergerland Roßwag
<b>ROSÉ CUVÉE trocken</b> (0,25 l) <b>6,00 €</b> Weingärtner Horrheim (0,75 l) <b>16,10 €</b>
<b>MUSKATTROLLINGER lieblich</b> (0,25 l) <b>7,00 €</b> Lembergerland Roßwag (0,75 l) <b>18,10 €</b>
<b>TROLLINGER ROSÉ fruchtig</b> (0,25 l) <b>6,90 €</b> Kinzinger Berghof (0,75 l) <b>17,90 €</b>



### ROTWEINE

<b>TROLLINGER MIT LEMBERGER halbtrocken</b> (0,25 l) <b>4,60 €</b> Faigle Horrheim
<b>TROLLINGER trocken</b> (0,25 l) <b>4,40 €</b> Lembergerland Roßwag
<b>LEMBERGER 401 trocken</b> (0,25 l) <b>7,10 €</b> Lembergerland Roßwag (0,75 l) <b>19,10 €</b>
<b>SAMTROT halbtrocken</b> (0,25 l) <b>6,10 €</b> Lembergerland Roßwag (0,75 l) <b>16,10 €</b>
<b>MERLOT trocken</b> (0,25 l) <b>7,70 €</b> aus Eichenfassreifung/Weingärtner Horrheim (0,75 l) <b>20,10 €</b>
<b>SPÄTBURGUNDER „MEISTERWERK“ Lembergerland Roßwag</b> (0,75 l) <b>25,10 €</b>
<b>LEMBERGER „MEISTERWERK“ trocken</b> (0,75 l) <b>25,10 €</b> Lembergerland Roßwag
<b>MERLOT „MEISTERWERK“ trocken</b> (0,75 l) <b>27,90 €</b> Lembergerland Roßwag
<b>WEINSCHORLE weiß, rosé oder rot</b> (0,25 l) <b>4,10 €</b>



## BIERE



### FASSBIERE

<b>HEFEWEIZEN</b> (0,3 l) <b>3,50 €</b> Alpirsbacher Klosterbräu (0,5 l) <b>4,50 €</b>
<b>PILS</b> (0,3 l) <b>3,50 €</b> Alpirsbacher Klosterbräu (0,5 l) <b>4,50 €</b>
<b>RADLER (MIT ODER OHNE ALKOHOL)</b> (0,3 l) <b>3,50 €</b> Export oder Hefeweizen (0,5 l) <b>4,50 €</b>
<b>EXPORT Spezial</b> (0,3 l) <b>3,50 €</b> Alpirsbacher Klosterbräu (0,5 l) <b>4,50 €</b>
<b>COLAWEIZEN</b> (0,3 l) <b>3,50 €</b> Alpirsbacher Klosterbräu (0,5 l) <b>4,50 €</b>
<b>BANANENWEIZEN</b> (0,3 l) <b>3,70 €</b> Alpirsbacher Klosterbräu (0,5 l) <b>4,70 €</b>
<b>ZWICKEL unfiltriert und naturtrüb</b> (0,3 l) <b>3,50 €</b> Alpirsbacher Klosterbräu (0,5 l) <b>4,50 €</b>
<b>GUINNESS</b> (0,3 l) <b>4,10 €</b> Original irisches Schwarzbier (0,5 l) <b>5,10 €</b>
<b>FLASCHENBIERE VON ALPIRSBACHER KLOSTERBRÄU</b>
<b>KRISTALLWEIZEN</b> (0,5 l) <b>4,50 €</b> mit Zitrone
<b>DUNKLES HEFEWEIZEN</b> (0,5 l) <b>4,50 €</b>
<b>KLOSTERSTOFF MÄRZENBIER</b> (0,33 l) <b>3,80 €</b>
<b>PILS ALKOHOLFREI</b> (0,33 l) <b>3,70 €</b> malzaromatisch
<b>HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI</b> (0,3 l) <b>3,50 €</b> vom Fass (0,5 l) <b>4,50 €</b>



## SALATE

- SALAT „GUSTO“** ..... 14,90 €  
großer Salat mit hausgemachtem Karotten-, Gurken- und Krautsalat, mariniert mit Hausdressing, dazu paniertem Hirtenkäse und Chutney
- SALAT „GAMBERETTI“** ..... 15,90 €  
großer Blattsalat mit hausgemachtem Orangen-Zitronen-Dressing dazu gebratene Garnelen und Avocadospalten
- SALAT „SEEMÜHLE“** ..... 15,20 €  
großer Salat mit hausgemachtem Karotten-, Gurken- und Krautsalat, mariniert mit Hausdressing mit frischem Obst und Putenstreifen
- KLEINER GEMISCHTER SALAT** ..... 5,90 €

## VESPER

- SOMMERLICHER WURSTSALAT**  
mit Radieschen, Frühlings-Lauch und Zwiebeln und hausgemachtem Essiggemüse ..... 11,90 €  
Wahlweise mit Schwarzwurst oder Käse ..... 12,90 €  
Mit allem ..... 13,90 €
- ANTIPASTI-VESPER** ..... 12,90 €  
mit gegrillter Aubergine, Zucchini, Paprika, Salzgebäck und Aioli-Dip
- VAIHINGER KÄSEBRETTE** ..... 10,90 €  
drei verschiedene Käsesorten dazu Trauben, Walnüsse und Feigensenf
- HAUSMACHER WURSTPLATTE** ..... 10,90 €  
mit Leberwurst, Griebenwurst, Schwartenmagen dazu Butter und Brot
- PORTION POMMES** ..... 4,90 €
- PORTION HAUSGEMACHTE SPÄTZLE** ..... 5,90 €  
Mit Soße

## FLAMMKUCHEN

- KLASSISCHER ELSÄSSER FLAMMKUCHEN** ..... 11,90 €  
mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln
- FLAMMKUCHEN VEGETARIANO** ..... 10,90 €  
mit Sauerrahm, Zwiebeln, Spinat und Paprika-Pesto

## HAUPTGERICHTE

- HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE** ..... 13,90 €  
mit Heumilchkäse aus dem Sonnental und geschmälzten Zwiebeln
- PANIERTES SCHNITZEL VOM SCHWÄBISCHEN LANDSCHWEIN** ..... 13,90 €  
mit Spätzle oder Pommes und Soße
- SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN VOM HEIMISCHEN RIND** ..... 23,90 €  
mit hausgemachten Spätzle und geschmälzten Zwiebeln
- LACHSSTEAK** ..... 21,80 €  
dazu Orangen-Senfsoße und grüne Tagliatelle
- KALBSRAHMGULASCH** ..... 17,90 €  
mit Serviettenknödel und Gemüse
- MAISPOULARDE** ..... 18,90 €  
mit Ratatouille und Dinkelreis
- PASTA MIT BLATTSPINAT** ..... 16,90 €  
dazu Champignons, Pinienkerne und Pesto
- SCHARFES GRÜNES THAI CURRY** ..... 15,20 €  
dazu Zitronenreis, Gemüse und grüne Thai-Curry-Soße

- vegetarisch
- mit Schwein
- mit Fisch
- mit Rind
- mit Huhn

Bei Bedarf erhalten Sie gerne eine Separate Karte mit Deklaration der Allergene

## KINDERKARTE

**WÜNSCHEN SIE EINE KINDERKARTE?  
SPRECHEN SIE UNS GERNE DARAUFG AN.**

## DESSERT

- PANNA COTTA** ..... 4,90 €  
mit Fruchtmark im Gläschen
- ZITRONENCREME** ..... 4,90 €  
im Gläschen
- FRISCHER OBSTSALAT** ..... 5,20 €
- SCHOKOBROWNIE** ..... 10,90 €  
wahlweise mit Vanillesoße oder gesalzener Karamellsoße mit Sahne
- GEMISCHTES EIS** ..... 4,50 €  
3 Kugeln Ihrer Wahl  
Vanille, Schoko, Erdbeere
- GEMISCHTES EIS MIT SAHNE** ..... 5,10 €  
3 Kugeln Ihrer Wahl  
Vanille, Schoko, Erdbeere
- VANILLE-EIS MIT HEISSEN HIMBEEREN UND SAHNE** ..... 6,90 €  
3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und dazu heiße Himbeeren
- EINE KUGEL EIS NACH WAHL** ..... 1,80 €  
Vanille, Schoko, Erdbeere mit Sahne ..... +0,60 €
- HAUSGEMACHTES SORBET** ..... 2,10 €  
Fragen Sie uns nach unseren hausgemachten frischen Sorbets
- STIELEIS** .....  
an der Kasse erhältlich, Preis lt. Aushang



## HEISSGETRÄNKE

In unserer Manufaktur Mundwerk rösten wir unseren Kaffee durch Trommelröstung selbst. Dank dieses langsamen und schonenden Verfahrens können die Kaffeebohnen ihr volles Aroma entfalten und der Kaffee ist sehr magenschonend. **Kaffeebohnen sind auch bei uns in der Seemühle käuflich erwerbbar, sprechen Sie uns gerne darauf an.**

- CAFÉ CRÉMA** ..... 3,10 €
- ESPRESSO** ..... 2,70 €
- DOPPELTER ESPRESSO** ..... 3,70 €
- MILCHKAFFEE** ..... 3,70 €
- CAPPUCCINO** ..... 3,60 €
- LATTE MACCHIATO** ..... 3,80 €
- HEISSE SCHOKOLADE** Caotina ..... 3,90 €  
weiß oder dunkel, mit Sahne
- TEESPEZIALITÄTEN** Teehaus Ronnefeldt ..... 3,10 €  
Pfefferminz, Kräuter, Kamille, Earl Grey, Grüntee, Früchte oder Rooibos

Schmeck den Süden  
*Gastronomien*  
Baden-Württemberg

*SCHMECKEN SIE DEN SÜDEN!*

**Wir „Schmeck den Süden“-Gastronomien heißen Sie im „Ländle“ herzlich Willkommen!**

Gerne servieren wir Ihnen unsere Heimat mit einem Stück saftigen Fleisch, knackigem Gemüse oder fangfrischem Fisch. Jedes unserer „Schmeck den Süden“-Gerichte kochen wir ausschließlich mit Produkten aus unserer Region. Dafür steht der baden-württembergische Löwe, mit dem das Gericht gekennzeichnet ist und dessen Berechtigung jährlich von einer unabhängigen Institution kontrolliert wird.

Regionaler Anbau bedeutet kurze Transportwege und absolute Frische der Produkte. Das sind die Kernpunkte der „Schmeck den Süden“-Philosophie. Regionaler Anbau bedeutet darüber hinaus saisonale Küche: auf den Teller kommt das, was die Jahreszeit hergibt. Mit kreativer Leidenschaft.

Lassen Sie es sich schmecken!



**Inklusionsunternehmen** sind werteorientierte Wirtschaftsunternehmen, in denen Menschen mit und ohne Behinderung gleichberechtigt zusammenarbeiten. Sie folgen der Überzeugung, dass Vielfalt ein Gewinn ist. Nicht die Schwächen der Menschen stehen bei ihnen im Vordergrund, sondern ihre Stärken und Potenziale.