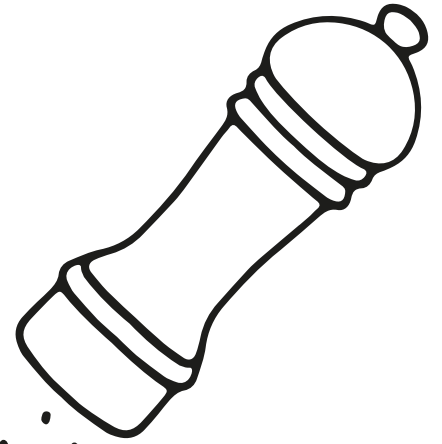




***SPEISE-, GETRÄNKE-
& WEINKARTE***





ERFRISCHENDES

ENSINGER MINERALWASSER	(0,25 l)	3,30 €	
Classic oder Still in der Flasche	(0,75 l)	5,90 €	
TAFELWASSER	(0,2 l)	2,80 €	
Classic oder Still	(0,4 l)	3,80 €	
APFELSAFT	(0,2 l)	3,60 €	(0,4 l) 4,60 €
als Schorle	(0,2 l)	3,30 €	(0,4 l) 4,30 €
ORANGENSAFT	(0,2 l)	3,60 €	(0,4 l) 4,60 €
als Schorle	(0,2 l)	3,30 €	(0,4 l) 4,30 €
JOHANNISBEERSAFT	(0,2 l)	3,60 €	(0,4 l) 4,60 €
als Schorle	(0,2 l)	3,30 €	(0,4 l) 4,30 €
MARACUJASAFT	(0,2 l)	3,60 €	(0,4 l) 4,60 €
als Schorle	(0,2 l)	3,30 €	(0,4 l) 4,30 €
BANANENSAFT	(0,2 l)	3,60 €	(0,4 l) 4,60 €
als Schorle	(0,2 l)	3,30 €	(0,4 l) 4,30 €
ALPIRSBACHER KLOSTERGARTEN			
Apfel-Rosmarin Schorle	(0,33 l)	3,90 €	
Apfel-Johannisbeere-Lavendel Schorle	(0,33 l)	3,90 €	
HOLUNDERBLÜTENSCHORLE	(0,3 l)	4,50 €	
mit Minze, Limette und Eis			
SINALCO COLA 1 10	(0,2 l)	3,30 €	(0,4 l) 4,30 €
SINALCO ORANGE 2 3	(0,2 l)	3,30 €	(0,4 l) 4,30 €
SINALCO MIX 1 3 10	(0,2 l)	3,30 €	(0,4 l) 4,30 €
SINALCO ZITRONE 11	(0,2 l)	3,30 €	(0,4 l) 4,30 €
SINALCO COLA ZERO 1 6 7 10	(0,2 l)	3,30 €	(0,4 l) 4,30 €
SCHWEPES	(0,2 l)	3,60 €	
.....	(0,4 l)	4,60 €	
Tonic Water 8 9, Bitter Lemon 3 8 9, Ginger Ale 1 8			
BIONADE HOLLUNDER	(0,33 l)	3,90 €	
ORANGINA	(0,25 l)	3,70 €	



APERITIF

SEKT RIESLING trocken	(0,1 l)	6,20 €
Lembergerland Roßwag	(0,75 l)	28,90 €
SEKT RIESLING trocken	(0,1 l)	6,40 €
mit Cassis oder Pêcher Mignon		
HERBST SPRITZ	(0,2 l)	7,90 €
Aperol, Prosecco, Zimtsirup, Birnensaft, Sprudel, Sternanis und Orangenscheibe		
PRISECCO (ALKOHOLFREI)	(0,1 l)	4,90 €
Cuvée: Rhabarber, Apfel und Blüten	(0,75 l)	23,90 €
Manufaktur Jörg Geiger		
LILLET MIT WILDBERRY 1 8	(0,2 l)	7,30 €
mit Prosecco und Beeren		
APEROL SPRITZ 1 9	(0,2 l)	7,30 €
mit Prosecco, Soda und Orange		
HUGO	(0,2 l)	7,30 €
mit Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette und Soda		
SEEMÜHLEN SPRITZ (ALKOHOLFREI)	(0,2 l)	6,90 €
mit Ingwer, Soda, Ginger Ale, Minze und Limette		
LIMONCELLO SPRITZ 1	(0,2 l)	7,30 €
mit Prosecco, Soda, Zitrone und Minze		
MARTINI	(5 cl)	5,90 €
Extra Dry oder Bianco auf Eis und Zitrone		
CAMPARI 1	(0,2 l)	6,20 €
mit Orangensaft oder Soda		
SANBITTÈ (ALKOHOLFREI)	(0,2 l)	5,90 €
mit Orangensaft oder Soda auf Eis		

Informationen zu den Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite.



LONGDRINKS

TANQUERAY GIN TONIC (0,2 l)	7,90 €
mit Limette und Eis	
GORDON GIN TONIC (0,2 l)	6,90 €
mit Limette und Eis	
JACK DANIELS COLA 1 10 (0,2 l)	6,90 €
mit Zitrone	
VODKA LEMON 3 8 9 (0,2 l)	6,90 €
mit Limette und Eis	
RED PASSION (ALKOHOLFREI) (0,3 l)	6,90 €
Sanbitter, Zitronensaft und Maracujanektar	
BIG BEN (0,3 l)	7,90 €
Gin, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine und Bitter Lemon	
CUBA LIBRE (0,3 l)	7,90 €
Havana Club, Cola und Limette	
CAIPIRINHA (0,3 l)	8,50 €
Cachaça, Limette und Rohrzucker	

*„Ich habe einen sehr einfachen
Geschmack - ich bin immer mit dem
Besten zufrieden.“*

– Oscar Wilde



BIERE



FASSBIERE VON ALPIRSBACHER KLOSTERBRÄU

HEFEWEIZEN (0,3 l)	3,70 €
Erfrischend frucht aromatisch (0,5 l)	4,70 €
ZWICKEL vollmundig, mit feiner (0,3 l)	3,70 €
Hefenote, unfiltriert und naturtrüb (0,5 l)	4,70 €
RADLER (MIT ODER OHNE ALKOHOL) (0,3 l)	3,70 €
Export oder Hefeweizen (0,5 l)	4,70 €
EXPORT spezial (0,3 l)	3,70 €
Vollmundig, malzaromatisch (0,5 l)	4,70 €
COLAWEIZEN (0,3 l)	3,70 €
..... (0,5 l)	4,70 €
BANANENWEIZEN (0,3 l)	3,90 €
..... (0,5 l)	4,90 €



FLASCHENBIERE VON ALPIRSBACHER KLOSTERBRÄU

KRISTALLWEIZEN (0,5 l)	4,70 €
mit Zitrone	
DUNKLES HEFEWEIZEN (0,5 l)	4,70 €
KLOSTERSTOFF MÄRZENBIER (0,33 l)	3,90 €
GUINNES aus der Flasche (0,5 l)	5,30 €
Original Irisches Schwarzbier	



ALKOHOLFREI VON ALPIRSBACHER KLOSTERBRÄU

PILS ALKOHOLFREI (0,33 l)	3,90 €
Malzaromatisch	
HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI (0,3 l)	3,70 €
vom Fass (0,5 l)	4,70 €

Informationen zu den Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite.



WEINE AUS DER REGION

WEISSWEINE

RIESLING trocken (0,25 l) 5,90 €
Lembergerland Roßwag

RIESLING halbtrocken (0,25 l) 5,90 €
Kinzinger Berghof

CHARDONNAY „K“ trocken (0,25 l) 7,90 €
Faigle Horrheim (0,75 l) 22,50 €
Dieser fruchtige, spritzige Weißwein überzeugt durch seinen Duft nach Pfirsich, Apfel und Melone

GELBER MUSKATELLER lieblich (0,25 l) 7,50 €
Faigle Horrheim (0,75 l) 21,80 €
Ein frischer, aromatischer Weißwein mit intensiven Noten von Muskat und Zitrusfrüchten. Die feine Süße und die lebendige Säure harmonisieren perfekt und machen ihn zu einem erfrischenden Genuss.

GRAUBURGUNDER trocken (0,25 l) 7,90 €
Kinzinger Berghof (0,75 l) 22,50 €
In der Nase jugendlich frisch mit Aromen von Nüssen, Mandeln und Birne. Ein perfekter Allrounder!

RIESLING MUSCHELKALK trocken (0,75 l) 22,50 €
Kinzinger Berghof
In der Nase sind Anklänge von Apfel, Pfirsich und Ananas zu finden. Am Gaumen überzeugt der Muschelkalk Riesling mit einem schönen Frucht-Säure-Spiel

SAUVIGNON BLANC trocken (0,75 l) 29,90 €
Kinzinger Berghof
Unser Horrheim Sauvignon Blanc ist ein aromatischer Weißwein mit Aromen von grüner Paprika, Stachelbeere und Holunder. Angenehm am Gaumen mit harmonischem Säurespiel.

ROSÉWEINE

SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST halbtrocken (0,25 l) 5,90 €
Lembergerland Roßwag

Mit seiner funkelnden Rosé Farbe und den fruchtigen Beerenaromen ist dieser Weißherbst ein treuer Begleiter. Sein weicher Körper mit der leichten Säure verleiht ihm eine elegante Art.

ROSÉ trocken (0,25 l) 6,90 €
Kinzinger Berghof (0,75 l) 19,90 €

Unser ROSÉ wurde im Saignéverfahren schonend gekeltert. In der Nase sowie im Mund zeigen sich klare Noten von Wald- und Himbeeren. Rebsorten; Lemberger & Merlot

MUSKAT TROLLINGER ROSÉ fruchtig (0,25 l) 7,90 €
Kinzinger Berghof (0,75 l) 22,50 €
Ein blumiges, fruchtiges und würziges Muskataroma zeichnet diese Rebsorte aus. Ein ausgewogener Roséwein mit faszinierendem Süß-Säure-Spiel.

BLANC DE NOIRS halbtrocken (0,75 l) 19,90 €
Kinzinger Berghof
Unser Blanc de Noirs wurden traditionell aus roten Trauben weiß gekeltert. Im Mund fruchtig und filigran mit angenehmer Süße und zartem Säurespiel.

BERGLIEBE ROSÉ fruchtig (0,75 l) 19,90 €
Kinzinger Berghof
Frisch und fruchtig. Beerige Aromen wie Himbeere, Kirsche und Holunder harmonisieren in diesem Rosé perfekt zusammen.



WEINE AUS DER REGION

ROTWEINE

LEMBERGER MIT TROLLINGER halbtrocken..... (0,25 l) 5,90 €

Faigle Horrheim

Dieser elegant samtige Cuvée aus Trollinger und Lemberger mit schöner Kirsch Aromatik ist ein wahrer Klassiker aus Württemberg.

SAMTROT halbtrocken (0,25 l) 6,90 €

Lembergerland Roßwag (0,75 l) 19,90 €

Intensive Fruchtaromen, nach Himbeeren und Süßkirschen runden das milde Gesamtbild ab.

LEMBERGER 401 trocken (0,25 l) 7,90 €

Lembergerland Roßwag (0,75 l) 22,50 €

Feurig, mit kräftigen Aromen nach dunklen Beeren und würzigem Duft, verhält sich der Lemberger 401 dicht und muskulös im Mund. Seine vielschichtige reife Tanninstruktur zeigt in einem lang anhaltenden Nachhall alles, was ein Lemberger aus der Steillage zu bieten hat.

SPÄTBURGUNDER halbtrocken (0,25 l) 6,90 €

Lembergerland Roßwag (0,75 l) 19,90 €

Mild und elegant präsentiert sich diese königliche Rebsorte aus dem Burgund. Seine Fruchtaromen von Sauerkirsche und Johannisbeere werden von seinem weichen, saftigen Körper getragen.

MERLOT JUNGE REBEN feinherb..... (0,25 l) 8,90 €

Kinzingen Berghof..... (0,75 l) 24,90 €

Der etwas andere Merlot! In der Nase intensive, tiefe Fruchtaromatik nach Kirsch, Cassis und Pflaume.

PAUL ROTWEINCUVÉE trocken (0,75 l) 24,90 €

Kinzingen Berghof

Eine Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot & Lemberger. Dunkle Beerenaromatik gepaart mit schokoladig, süßlich, rauchiger Note und einer kräftigen Würze spielen in dieser Rotweincuvée hervorragend zusammen.

SATIN NOIR „NOVUM“ trocken (0,75 l) 24,50 €

Lembergerland Roßwag

Aromen nach schwarzer Johannisbeere und etwas Paprika, aber auch reife Aromen nach Zigarre und Pflaumen zeigen den Tiefgang dieses Weines. Ein wilder Wein mit Reifepotenzial.

HERZBLUT CUVÉE trocken (0,75 l) 29,90 €

Lembergerland Roßwag

Das Herzblut zeigt die Leidenschaft und den Weitblick unserer Wengerter für eine einzigartige Kulturlandschaft. Diese Cuvée vermählt unseren heimischen Lemberger mit den internationalen Rebsorten Merlot und Cabernet. Im Holzfass gereift.



WEIN AUS SPANIEN

FINCA ENGUERA CRIANZA 2021 trocken..... (0,25 l) 7,20 €

Enguera Biowein..... (0,75 l) 21,00 €

Die Cuvée besteht aus Spaniens Top-Rebe Tempranillo und dem mediterranen Aromen-Wunder Monastrell.

Klassisch-spanisches Bouquet mit Fruchtaspekten von Pflaumenkompott, Brombeere, Fassnoten wie Kokos und Vanille und einer leichten Kräuternote. Auch am Gaumen reif, rund, saftig, fruchtig. Der Schlussakkord mit schön integriertem Holz.



VORSPEISEN

-  **PAPRIKA-TIRAMISU** c)g) 11,90 €
mit Feldsalatbouquet
-  **HAUSGEBEIZTER LACHS** g)a)c) 12,90 €
auf Bärlauchcreme, dazu salziges Gebäck
-  **KLEINER GEMISCHTER SALAT** j) 5,90 €



SUPPEN

-  **KOKOS-CURRY-SUPPE** 6,50 €
-  **FLÄDLESUPPE** a)g)c) 6,90 €
Rinderkraftbrühe mit Flädle

*„Man soll dem Leib etwas
Gutes bieten, damit die Seele Lust hat,
darin zu wohnen.“*

– Winston Churchill



mit Rind



mit Wild



mit Huhn



Vegetarisch



Vegan



mit Schwein



mit Fisch



mit Ente

Hinweise zu den enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie bitte der letzten Seite dieser Speisekarte.



HAUPTGERICHTE

-  **PANIERTES SCHNITZEL VOM SCHWÄBISCH HALLISCHEM LANDSCHWEIN** a)c)i)
mit hausgemachten Spätzle und Soße 18,50 €
mit Pommes 16,90 €
-  **SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN VOM HEIMISCHEN RIND** c)a)i) 26,90 €
mit hausgemachten Spätzle, Soße und geschmälzten Zwiebeln
-  **HAUSGEMACHTE RINDERROULADE** a)c)g)j)i) 25,90 €
mit Balsamicojus, Brokkoli und Serviettenknödel
-  **KALBSRAHMGESCHNETZELTES** g)a) 23,90 €
mit Champignons und Tagliatelle
-  **THUNFISCHSTEAK, MEDIUM GEBRATEN** g) 26,90 €
mit Dijonsenfsoße, Paprika-Zucchini-Gemüse und Perlkartoffeln



VEGETARISCH/VEGAN

-  **GEBRATENER CHICORÉE** f) 16,90 €
in Sesam-Soja-Marinade, dazu Paprika-Reisbällchen
-  **TAGLIATELLE** a)g) 16,50 €
mit Zucchini, Zwiebeln, Kokosmilch und Feta
-  **HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE** a)c)g) 15,90 €
mit geschmälzten Zwiebeln



BEILAGEN

-  **PORTION POMMES** 5,90 €
-  **PORTION HAUSGEMACHTE SPÄTZLE** 6,90 €
-  **PORTION HAUSGEMACHTE SOSSE** 0,50 €



mit Rind



mit Wild



mit Huhn



Vegetarisch



Vegan



mit Schwein



mit Fisch



mit Ente

Hinweise zu den enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie bitte der letzten Seite dieser Speisekarte.

*„Iss immer zuerst den Nachtisch!
Was man am liebsten tun möchte, sollte
man zuerst tun.“*

– Joss Whedon



DESSERT

PISTAZIENMOUSSE c)g)a).....	12,50 €
in hausgebackener Hippe, dazu Karamellsoße	
GEMISCHTES EIS g)c)h)f).....	4,90 €
3 Kugeln Ihrer Wahl	
Vanille, Schoko, Erdbeere	
mit Sahne	+0,60 €
VANILLE-EIS MIT HEISSEN	
HIMBEEREN UND SAHNE g)c)h)f).....	7,40 €
3 Kugeln Vanille-Eis mit Sahne und dazu heiße Himbeeren	
EINE KUGEL EIS NACH WAHL g)c)h)f).....	1,80 €
Vanille, Schoko, Erdbeere	
mit Sahne	+0,60 €
HAUSGEMACHTES SORBET	5,90 €
auf Fruchtspiegel	

Hinweise zu den enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie bitte der letzten Seite dieser Speisekarte.



DIGESTIF

RAMAZZOTTI	(0,4 cl)	4,30 €
mit Eis und Zitrone		
JÄGERMEISTER	(0,4 cl)	4,30 €
mit Eis und Zitrone		
SCHNAPS		
VOM KINZINGER BERGHOF	(0,2 cl)	4,90 €
Wildkirsche, Williams-Christ oder Tresterbrand		
WEITERE SCHNÄPSE	(0,2 cl)	3,70 €
Williams-Christ, Mirabelle Himbeergeist oder Zwetschge		
LIKÖR		
WEINGUT KINZINGER BERGHOF	(0,2 cl)	4,60 €
VAIHINGEN ENZ		
Weinberg Pfirsich, Walnuss		
BAILEYS	(0,2 cl)	3,50 €
mit Eis		
GRAPPA PROSECCO BARRICATA	(0,2 cl)	4,90 €
COGNAC		
HENNESY	(0,2 cl)	5,10 €
WHISKY		
JAMESON IRISH	(0,4 cl)	6,90 €
JACK DANIELS	(0,4 cl)	6,50 €
TALISKER ISLE OF SKYE SINGLE MALTH	(0,4 cl)	7,50 €
GLENFIDDICH SINGLE MALT SCOTCH 12Y.	(0,4 cl)	7,50 €



HEISSGETRÄNKE

In unserer Manufaktur Mundwerk rösten wir unseren Kaffee durch Trommelröstung selbst. Dank dieses langsamen und schonenden Verfahrens können die Kaffeebohne ihr volles Aroma entfalten und der Kaffee ist sehr magenschonend. **Die 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	3,90 €
TEESPEZIALITÄTEN Teehaus Ronnefeldt.....	3,10 €
Pfefferminz, Kräuter, Kamille, Earl Grey, Grüntee, Früchte oder Rooibos	

WIE SCHÖN,

DASS SIE DA SIND!

Wir hoffen, es hat Ihnen bei uns gefallen – und vor allem geschmeckt!

Teilen Sie Ihre Erfahrung doch mit anderen und bewerten Sie uns auf Google.
Einfach den QR-Code scannen und erzählen, was Ihnen besonders gut gefallen hat.



DEKLARATION

Liebe Gäste,

Ihre Zufriedenheit und Ihr Wohlbefinden liegen uns am Herzen.

Deshalb möchten wir Sie über mögliche Allergene und Zusatzstoffe in unseren Speisen und Getränken informieren. Unsere Gerichte können Zutaten enthalten, die bei bestimmten Personen Unverträglichkeiten oder allergische Reaktionen auslösen können.

Eine detaillierte Übersicht finden Sie in der folgenden Liste.

Bei Fragen oder besonderen Ernährungswünschen wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal – wir beraten Sie gerne.

Allergenkennzeichnung

- a) Glutenthaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)
- b) Krebstiere und Krebserzeugnisse
- c) Eier und Eierzeugnisse
- d) Fisch und Fischerzeugnisse
- e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g) Milch und Milcherzeugnisse
- h) Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Paranuss, Macadamia, Pekanuss, Cashewkerne, Pistazien)
- i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- j) Senf und Senferzeugnisse
- k) Sesamsamen und Erzeugnisse
- l) Schwefeldioxid (Sulfit, So₂)
- m) Lupine und Lupinenerzeugnisse
- n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe / Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe

- 1. mit Farbstoff
- 2. mit Konservierungsstoffe
- 3. mit Antioxidationsmittel
- 4. mit Geschmacksverstärker
- 5. geschwefelt
- 6. geschwärzt
- 7. gewachst
- 8. mit Phosphat
- 9. mit Süßungsmittel
- 11. enthält Phenylalaninquelle
- 12. chininhaltig
- 13. koffeinhaltig
- 14. mit kakaohaltiger Fettglasur
- 15. mit Persipan
- 16. mit Molkepulver
- 18. mit Milcheiweiß
- 19. mit Eiklar