

# ***GETRÄNKEKARTE***



# ***SPEISEKARTE***



# ***GETRÄNKE- & SPEISEKARTE***





## ERFRISCHENDES

<b>ENSINGER MINERALWASSER</b> .....	(0,25 l)	3,30€
Classic oder Still in der Flasche .....	(0,75 l)	5,70€
<b>TAFELWASSER</b> .....	(0,2 l)	2,60€
Classic oder Still .....	(0,4 l)	3,70€
<b>KUMPF FRUCHTSÄFTE</b> .....	(0,2 l)	3,60€
Johannisbeere, Maracuja, Orange, .....	(0,4 l)	4,70€
Apfel, Banane .....		
<b>SAFTSCHORLE</b> .....	(0,2 l)	3,30€
.....	(0,4 l)	4,40€
<b>ALPIRSBACHER KLOSTERGARTEN</b>		
Apfel-Rosmarin Schorle .....	(0,33 l)	3,90€
Apfel-Johannisbeer-Lavendel-Schorle .....	(0,33 l)	3,90€
<b>HOLUNDERBLÜTENSCHORLE</b> .....	(0,3 l)	4,30€
mit Minze, Limette und Eis .....		
<b>SINALCO COLA</b> <sup>1,10</sup> .....	(0,2 l)	3,10€
.....	(0,4 l)	4,30€
<b>SINALCO ORANGE</b> <sup>2,3</sup> .....	(0,2 l)	3,10€
.....	(0,4 l)	4,30€
<b>SINALCO MIX</b> <sup>1,3,10</sup> .....	(0,2 l)	3,10€
.....	(0,4 l)	4,30€
<b>SINALCO ZITRONE</b> <sup>11</sup> .....	(0,2 l)	3,10€
.....	(0,4 l)	4,30€
<b>SINALCO COLA ZERO</b> <sup>1,6,7,10</sup> .....	(0,2 l)	3,10€
.....	(0,4 l)	4,30€
<b>SCHWEPPEs</b> .....	(0,2 l)	3,30€
.....	(0,4 l)	4,50€
Tonic Water <sup>8,9</sup> , Bitter Lemon <sup>3,8,9</sup> , Ginger Ale <sup>1,8</sup>		
<b>BIONADE HOLLUNDER</b> .....	(0,33 l)	4,10€
<b>ORANGINA</b> .....	(0,25 l)	3,50€



## APERITIF

<b>SEKT RIESLING trocken</b> .....	(0,1 l)	5,10€
Lembergerlang Roßwag .....	(0,75 l)	24,90€
<b>SEKT RIESLING trocken</b> .....	(0,1 l)	5,30€
mit Walnusslikör, Vanillelikör oder Nougatlikör		
Kinzinger Berghof .....		
<b>SECCO KINZINGER trocken</b> .....	(0,1 l)	4,10€
Kinzinger Berghof .....	(0,75 l)	21,90€
<b>MARTINI</b> .....	(5 cl)	5,40€
Extra Dry oder Bianco auf Eis und Zitrone		
<b>CAMPARI</b> <sup>1</sup> .....	(0,2 l)	5,70€
mit Orangensaft oder Soda		
<b>LILLET ORANGE</b> <sup>1,8</sup> .....	(0,25 l)	7,30€
mit Prosecco, Lillet Blanc, Orangenlikör, Angostura-Bitter,		
Eiswürfel, Minze, Orangenschale und Soda		
<b>APEROL SPRIZZ</b> <sup>1,9</sup> .....	(0,25 l)	7,10€
mit Prosecco, Soda und Aperol		
<b>HUGO</b> .....	(0,25 l)	7,10€
mit Prosecco, Holunderblütensirup, Minze,		
Limette und Soda		
<b>SEEMÜHLEN SPRIZZ</b> <sup>ALCOHOLFREI</sup> .....	(0,25 l)	7,10€
mit Ingwer, Soda, Ginger Ale, Minze,		
Limette und Spicy Ginger		
<b>SANBITTÈ</b> <sup>ALCOHOLFREI</sup> <sup>1</sup> .....	(0,2 l)	5,90€
mit Orangensaft oder Soda auf Eis		



## EMPFEHLUNG

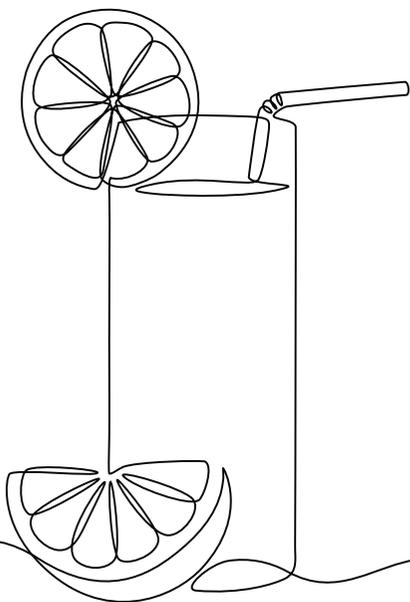
<b>HOLUNDER-FIZZ MIT APFEL</b> .....	(0,25 l)	7,10€
Holunderblütensirup, Zitronensaft, Gin, Mineralwasser		
Crushed Ice		

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. koffeinhaltig



## LONGDRINKS

<b>GORDON GIN TONIC</b> ..... (0,25l)	6,60€
mit Limette	
<b>BOMBAY GIN TONIC</b> ..... (0,25 l)	7,30€
mit Limette	
<b>JACK DANIELS COLA</b> <sup>1,10</sup> ..... (0,25 l)	6,90€
mit Zitrone	
<b>VODKA LEMON</b> <sup>3,8,9</sup> ..... (0,25 l)	6,60€
mit Zitrone	
<b>RED PASSION</b> <sup>ALKOHOLFREI</sup> ..... (0,25 l)	6,60€
Sanbitter, Zitronensaft und Maracujanektar	
<b>BIG BEN</b> ..... (0,25 l)	7,30€
Gin, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine und Bitter Lemon	
<b>CUBA LIBRE</b> ..... (0,25 l)	7,30€
Havana Club, Cola und Limette	



## BIERE



### FASSBIERE VON ALPIRSBACHER KLOSTERBRÄU

<b>HEFEWEIZEN</b> ..... (0,3 l)	3,70€
erfrischend frucht aromatisch ..... (0,5 l)	4,70€
<b>PILS</b> ..... (0,3 l)	3,70€
feine Hopfenbittere ..... (0,5 l)	4,70€
<b>RADLER</b> <sup>MIT ODER OHNE ALKOHOL</sup> ..... (0,3 l)	3,70€
Export oder Hefeweizen ..... (0,5 l)	4,70€
<b>EXPORT Spezial</b> ..... (0,3 l)	3,70€
vollmundig, malzaromatisch ..... (0,5 l)	4,70€
<b>COLAWEIZEN</b> ..... (0,3 l)	3,70€
..... (0,5 l)	4,70€
<b>BANANENWEIZEN</b> ..... (0,3 l)	3,90€
..... (0,5 l)	4,90€
<b>ZWICKEL</b> vollmundig, mit feiner ..... (0,3 l)	3,70€
Hefenote, unfiltriert und naturtrüb ..... (0,5 l)	4,70€
<b>GUINNESS</b> ..... (0,3 l)	4,30€
Original irisches Schwarzbier ..... (0,5 l)	5,30€



### FLASCHENBIERE VON ALPIRSBACHER KLOSTERBRÄU

<b>KRISTALLWEIZEN</b> ..... (0,5 l)	4,70€
mit Zitrone	
<b>DUNKLES HEFEWEIZEN</b> ..... (0,5 l)	4,70€
<b>KLOSTERSTOFF MÄRZENBIER</b> ..... (0,33 l)	3,90€
<b>ALKOHOLFREI VON ALPIRSBACHER KLOSTERBRÄU</b>	
<b>PILS ALKOHOLFREI</b> ..... (0,33 l)	3,90€
malzaromatisch	
<b>HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI</b> ..... (0,3 l)	3,70€
vom Fass ..... (0,5 l)	4,70€



## WEINE AUS DER REGION



### WEISSWEINE

**RIESLING** trocken ..... (0,25 l) 4,90€

*Lembergerland Roßwag*

Rassig und doch charmant zeigt sich dieser Riesling mit seiner eleganten Säure und seinen frischen Aromen nach Apfel und Zitrusfrüchten.

**RIESLING** halbtrocken ..... (0,25 l) 4,90€

*Weingärtner Horrheim*

Dieser Weißwein überzeugt durch seine angenehmen Citrus Noten. Die Restsüße und Säure ist harmonisch ausbalanciert.

**RIESLING MUSCHELKALK** trocken ..... (0,25 l) 7,20€

*Kinzinger Berghof* ..... (0,75) 20,90€

Ein aromatischer Riesling gewachsen auf Muschelkalk. In der Nase sind Anklänge von Apfel, Pflirsich und Ananas zu finden.

**WH!TE WEISSWEINCUVÉE** feinherb ..... (0,25 l) 7,10€

*Kinzinger Berghof* ..... (0,75) 20,60€

Ein frischer, spritziger Weissweincuvée mit angenehmer Säurestruktur. Rebsorten: Kerner & Sauvignon Blanc

**CHARDONNAY „K“** trocken ..... (0,25 l) 6,90€

*Faigle Horrheim* ..... (0,75 l) 20,40€

Dieser fruchtige, spritzige Weißwein überzeugt durch seinen Duft nach Pfirsich, Apfel und Melone

**GRAUBURGUNDER** trocken ..... (0,25 l) 7,90€

*Sonnenhof Gündelbach* ..... (0,75l) 21,70€

Wunderschöner Grauburgunder mit vielschichtigen Aromen von Quitte, reifer Birne und vegetabilen, kräutrigen Noten.

**ROSS BLANC DE NOIS**

fruchtig ..... (0,75 l) 19,70

*Lembergland Rosswag*

Fruchtig, frisch und unkompliziert präsentiert sich Ihnen unsere junge Weinedition ROSS. Mit viel EigenSINN sammelt sich hier der gesamte Esprit und die Lebensfreude des Lembergerlands.

**GEWÜRZTRAMINER** spätlese ..... (0,25 l) 7,30€

*Weingärtner Horrheim* ..... (0,75 l) 21,10€

Der Duft erinnert an Litschis und Rosen.

Sehr fruchtig und nachhaltig im Geschmack mit angenehmer Säurestruktur.





## WEINE AUS DER REGION



### ROSÉ WEINE

#### **SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST**

halbtrocken ..... (0,25 l) 4,90€

*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.

#### **MERLOT ROSÉ trocken**

*Horrheimer Stromberg* ..... (0,25 l) 6,60€

*Weingärtner Horrheim* ..... (0,75 l) 20,30€

Der perfekte Wein zu Risotto, gebratenen Garnelen und Nudelgerichten! Diese Cuvée aus den drei Rebsorten Lemberger, Trollinger und Spätburgunder besticht durch ihre Eleganz.

**MUSKATTROLLINGER lieblich** ..... (0,25 l) 7,30€

*Lembergerland Roßwag* ..... (0,75 l) 21,10€

Holunderblüte, Rosenduft und ein Muskataroma machen diesen Rosé zu einem Genusserelebnis.

**BERGLIEBE ROSÉ fruchtig** ..... (0,25 l) 7,20€

*Kinzingen Berghof* ..... (0,25 l) 20,90€

Unsere Bergliebe Weine sind frisch und fruchtig.

Aromen wie Himbeere, Kirsche und Holunder harmonisieren in diesem Rosé perfekt zusammen.

**„Das Leben ist zu kurz,  
um schlechten Wein zu trinken.“**

- Johann Wolfgang von Goethe



### ROT WEINE

**LEMBERGER MIT TROLLINGER halbtrocken** ..... (0,25 l) 4,90€

*Faigle Horrheim*

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

**TROLLINGER trocken** ..... (0,25 l) 4,70€

*Lembergerland Roßwag*

Sein Aroma erinnert an fruchtige Himbeeren und süßliche Kirschen.

**SAMTROT halbtrocken** ..... (0,25 l) 6,20€

*Lembergerland Roßwag* ..... (0,75 l) 20,10€

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

**LEMBERGER 401 trocken** ..... (0,25 l) 7,60€

*Lembergerland Roßwag* ..... (0,75 l) 22,10€

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 langanhaltenden Nachhall alles, was ein Lemberger aus der Steillage zu bieten hat.

**SPÄTBURGUNDER trocken** ..... (0,25 l) 7,90€

*Sonnenhof Gündelbach* ..... (0,75 l) 21,70€

Dieser vollmundige Wein erinnert an Erdbeeren und Veilchen.

**MERLOT trocken** ..... (0,25 l) 8,10€

aus Eichenfassreifung ..... (0,75 l) 23,80€

*Weingärtner Horrheim*

Ein guter Begleiter zu kräftigem Fleisch, Braten, Wild oder auch würzigem Käse.

**CABERNET CUBIN trocken** ..... (0,75l) 49,90€

*Weingut Faigle*

im Barrique gereift



## WEINE AUS DER REGION

### MEISTERWERK VARIATION

**GRAUBURGUNDER „MEISTERWERK“** trocken .. (0,75 l) 28,10€  
*Lembergerland Roßwag*

**CHARDONNAY „MEISTERWERK“** trocken ..... (0,75 l) 28,10€  
*Lembergerland Roßwag*

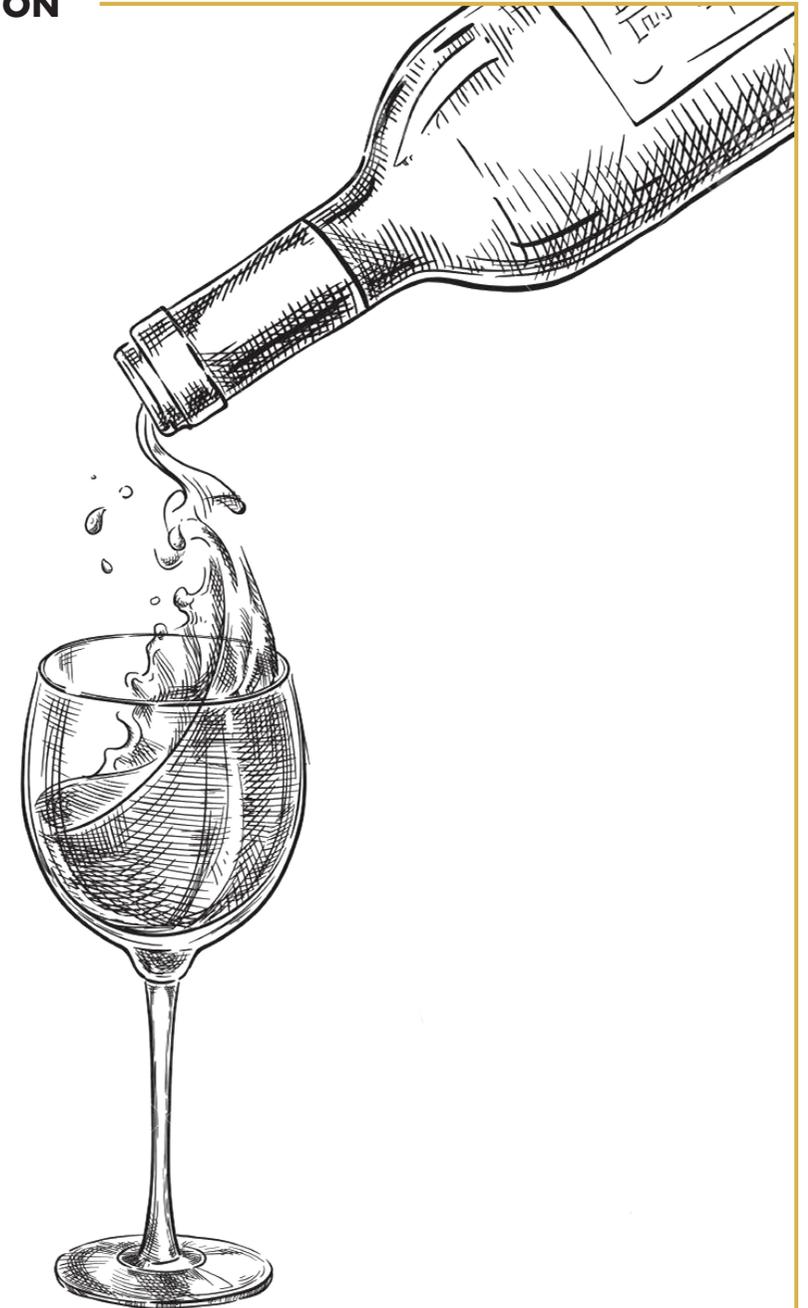
**LEMBERGER „MEISTERWERK“**  
trocken ..... (0,75 l) 28,10€  
*Lembergerland Roßwag*

Dieser Lemberger lenkt sofort und entschlossen die Aufmerksamkeit auf sich. Durch das Holzfass entwickelt er eine sehr ausgeprägte Struktur. Als Diplomat integriert er gekonnt die weichen Beerenaromen mit den würzig-reifen Gerbstoffen.

**SPÄTBURGUNDER „MEISTERWERK“**  
trocken ..... (0,75 l) 28,10€  
*Lembergerland Roßwag*

Das 3300 Liter fassende Holzfass aus schwäbischer Eiche, im Zusammenspiel mit der Inspiration, der Erfahrung und dem handwerklichen Geschick unseres Kellermeisters, vollendet diesen Spätburgunder.

**MERLOT „MEISTERWERK“**  
trocken ..... (0,75 l) 31,90€  
*Lembergerland Roßwag*



**"Alter ist irrelevant, es sei denn,  
du bist eine Flasche Wein."**

- Joan Collins

---

## SALATE

---

*KLEINER SALAT VOM BUFFET* ..... 5,90€

*GROSSER SALAT VOM BUFFET* ..... 9,80€

---

## VORSPEISEN

---

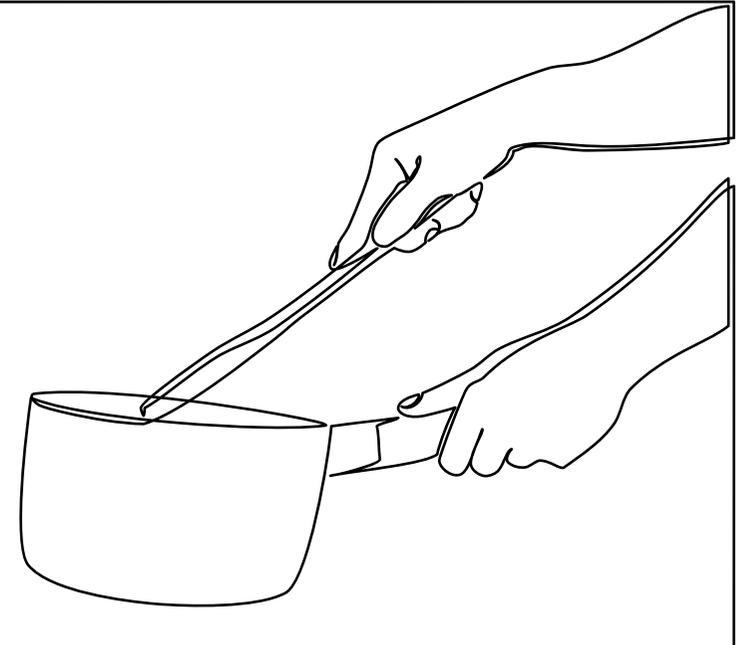
 *ROSA ROASTBEEF RÖLLCHEN* ..... 14,90€  
gefüllt mit Pilzen, Portweinsauce, Frühlingszwiebel,  
Kirschtomate, Wildkräutersalat

 *IN ROTWEIN POCHIERTE BIRNENHÄLFTE* ..... 12,90€  
gefüllt mit Gorgonzola,  
dazu Kürbis Muffin auf Rucolasalat

 *KÜRBISSAMOSAS AUF FELDSALAT* ..... 12,90€  
mit Pinienkernen und Orangendressing

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

- Winston Churchill



---

## SUPPEN

---

*SUPPE VOM BUFFET* ..... 6,50€  
wöchentlich wechselnd

---

## VESPER

---

 *HERBSTLICHER WURSTSALAT MIT BROT*  
mit Radieschen, Karottenstreifen, Zwiebeln  
und Essiggemüse ..... 11,90 €  
Wahlweise mit Schwarzwurst oder Käse ..... 12,90 €  
Mit allem ..... 13,90 €

 *KÄSEBRETTE* ..... 13,90€  
drei verschiedene Käsesorten dazu Trauben, Walnüsse und  
Feigensenf

## HAUPTGERICHTE

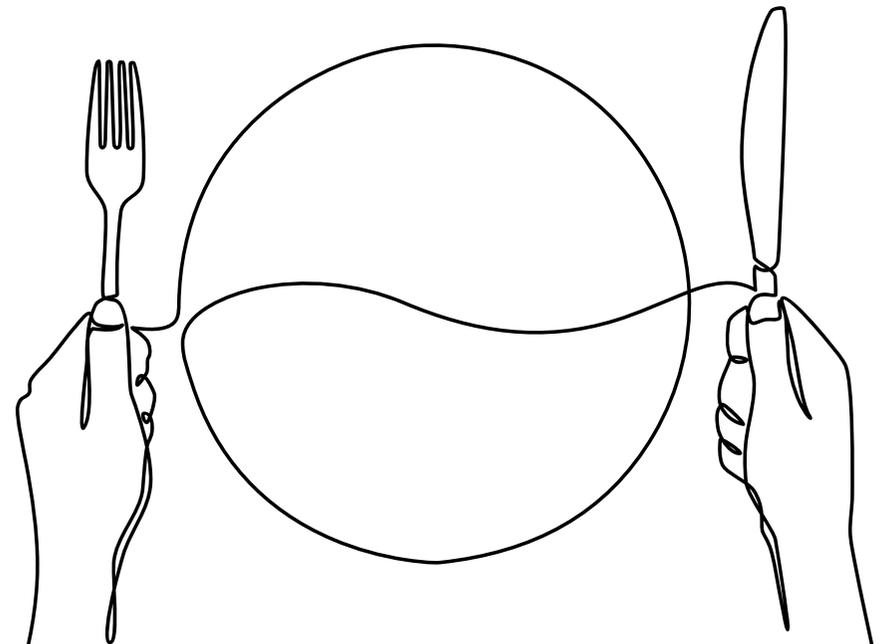
-  **SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN VOM HEIMISCHEN RIND** ..... 24,90 €  
mit hausgemachten Spätzle und geschmälzten Zwiebeln
-  **PANIERTES SCHNITZEL VOM SCHWÄBSICHEN LANDSCHWEIN** ..... 15,90 €  
mit hausgemachten Spätzle oder Pommes und Soße
-  **MEDAILLONS VOM SCHWEIN** ..... 19,80€  
mit Senf- Balsamico-Soße, dazu Kräuter-Gnocchis
-  **FILET VOM KALB** ..... 31,90€  
Medium oder Englisch gebraten, mit Knoblauch-Kräuterkruste auf Pfefferrahmsauce, dazu Brokkoli-Blumenkohl-gemüse und Tagliatelle
-  **LAMMBRATEN MIT LEMBERGER JUS** ..... 21,80€  
Speckbohnen, dazu Rosmarinkartoffeln
-  **MARINIERTER GANZE FORELLE** ..... 19,80€  
auf hausgemachter Kartoffelsalat



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

## VEGETARISCHES

-  **HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE** ..... 13,90 €  
mit Heumilchkäse aus dem Sonntal und geschmälzten Zwiebeln
-  **KÜRBISRISOTTO** ..... 16,90€  
mit gebackenen Tomaten und Parmesanchips
-  **HAUSGEMACHTE CAPPELETTI** ..... 17,90€  
gefüllt mit Pilzen der Saison, dazu Mozzarella Pesto-Soße



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

- Joss Whedon

**DESSERT**

**DREIERLEI VOM KÜRBIS** ..... 10,90€  
Butternutkürbis-Honig Käseküchle mit Kürbisparfait dazu  
karamellisierte Kürbiskerne

**SEEMÜHLEN KIRSCH DESSERT** ..... 11,90€  
Mascarponecreme, Spekulatiuscrumble, Kirsche,  
Sahne, Schokostreusel

**GEMISCHTES EIS** ..... 4,90 €  
3 Kugeln Ihrer Wahl  
Vanille, Schoko, Erdbeere

**GEMISCHTES EIS MIT SAHNE** ..... 5,50 €  
3 Kugeln Ihrer Wahl  
Vanille, Schoko, Erdbeere

**VANILLE-EIS MIT HEISSEN  
HIMBEEREN UND SAHNE** ..... 7,40€  
3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und dazu heiße Himbeeren

**EINE KUGEL EIS NACH WAHL** ..... 2,20 €  
Vanille, Schoko, Erdbeere  
mit Sahne ..... +0,60 €

**HAUSGEMACHTES SORBET** ..... 2,40 €  
Fragen Sie uns nach unseren hausgemachten frischen Sorbets

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



**DEGESTIF**

**RAMAZZOTTI** ..... (0,4 cl) 4,10€  
mit Eis und Zitrone

**JÄGERMEISTER** ..... (0,4 cl) 4,10€  
mit Eis und Zitrone

**WILLIAMS O. MIRABELLE** ..... (0,2 cl) 3,70€

**HIMBEERGEIST O. ZWETSCHGE** ..... (0,2 cl) 3,50€

**TRESTERBRAND** ..... (0,2 cl) 4,50€

aus Eichenfassreifung Weingärtner Horrheim

**LIKÖR**

**BAILEYS** ..... (0,2 cl) 3,50€  
mit Eis

**WALLNUSSLIKÖR** ..... (0,2 cl) 4,60€  
Kinzinger Berghof

**VANILLE O. NOUGAT** ..... (0,2 cl) 4,60€  
Kinzinger Berghof

**COGNAC**

**REMY MARTIN V.S. O.P.** ..... (0,2 cl) 4,80€

**HENNESSY** ..... (0,2 cl) 4,80€

**WHISKY**

**GLENFIDDICH** ..... (0,4 cl) 7,20€

**JACK DANIELS** ..... (0,4 cl) 6,50€

**CHIVAS REGAL** ..... (0,4 cl) 7,50€



**HEISSGETRÄNKE**

In unserer Manufaktur Mundwerk rösten wir unseren Kaffee durch Trommelröstung selbst. Dank diesem langsamen und schonenden Verfahren können die Kaffeebohnen ihr volles Aroma entfalten und der Kaffee ist dadurch sehr magenschonend.

**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



## VERANSTALTUNG

**OB HOCHZEIT ODER GEBURTSTAG, FEIERN SIE STILVOLL IN EINEM ANGEMESSENEN AMBIENTE, WO FESTE, EVENTS & VERANSTALTUNGEN ZUM ERLEBNIS WERDEN.**

Bei uns feiern Sie wetterunabhängig – das großzügige Design des Hauses bietet den richtigen Rahmen für Ihre Feier im Sommer oder im Winter – bei Sonnenschein oder bei Regen. Sowohl unsere moderne **Weinlounge** mit Platz für bis zu 70 Personen, als auch unser eleganter **Mühlensaal** mit Platz für bis zu 100 Personen oder unser ansprechendes **Restaurant** mit Platz für bis zu 120 Personen mit deren einladendem **Biergarten** mit Platz für bis zu 200 Personen, bieten ebenso Platz für Ihre Geburts- tags- oder Hochzeitsfeier, für ein kleines oder großes Firmenfest.

Wir stehen Ihnen mit unseren Räumlichkeiten gerne zur Verfügung und erarbeiten Ihnen spezielle Menüvorschläge, um Ihnen einen besonderen Abend zu bereiten.

Sie können natürlich auch gerne mit Ihren individuellen Wünschen und Vorstellungen an uns herantreten.

Setzen Sie sich mit uns in Verbindung, damit wir Ihrem Terminwunsch und der Organisation Ihrer Feier in vollem Umfang gerecht werden können!

Anfragen und Reservierungen: **07042 2607070**, [hallo@seemuehle-vaihingen.de](mailto:hallo@seemuehle-vaihingen.de) oder unter [Seemuehle-vaihingen.de/reservierung](https://www.seemuehle-vaihingen.de/reservierung)

Die Seemühle wird betrieben von der Dreisamwerke gGmbH, die 2013 als Integrationsunternehmen gegründet wurde.

Unter der Leitung der Geschäftsführer Michael Brenner und Michael Danner von Wilpert lautet das oberste Ziel des ambitionierten Integrationsunternehmens - nach § 132 SGB IX - die Schaffung von sozialversicherungspflichtigen Arbeitsplätzen für schwerbehinderte Menschen auf dem allgemeinen Arbeitsmarkt, außerhalb von Werkstätten.

Motivation der Dreisamwerke-Verantwortlichen ist es zu beweisen, dass Inklusion auch im Arbeitsleben vollumfänglich möglich und nötig ist.

