

## 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

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 Schlössli 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.

## IHR EVENT

Wir bieten Ihnen in insgesamt 9 Räumlichkeiten die Möglichkeit, Ihren Anlass in wunderschöner Umgebung feiern zu können. 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.

---

## APERERO

PROSECCO DRY PALADIN  
Rosensirup

9.5

---

## SOMMERMENÜ

SOMMERSALAT AUS DEM TÄGERMOOS  
Granatapfel | Beerendressing

GESCHNETZELTES VOM OSTSCHWEIZER RIND  
Ziegelhof Gemüse | Getrüffeltes Kartoffelstock

DUETT VOM THURGAUER APFEL  
Creme | Ragout | Gesalzenes Caramelglace

Menü 3-Gang  
65



Küchenchef Marc Wöhrle

---

## SCHLOSS MENÜ

SOMMERSALAT AUS DEM TÄGERMOOS  
Granatapfel | Beerendressing

5

KALTE ESSENZ VON DER OCHSENHERZTOMATE  
Tomaten-Knusperstange

5

RANDEN-LIMETTEN RISOTTO  
Sbrinz

5

LACHSFORELLENFILET VOM KUNDELFINGERHOF | GEBRATEN  
Kräutersauce  
Gemüse aus dem Tägermoos | Quinoa

5

ERDBEER "MAGNUM"  
Kreuzlinger Schokolade

Menü 5-Gang

85

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

105

---

## VORSPEISEN

SOMMERSALAT AUS DEM TÄGERMOOS 12  
Granatapfel | Beerendressing

MARKBEIN VOM RIND (Zubereitungszeit 15 Minuten) 19  
Im Knochen gratiniert | Zitrone | Salatbouquet

TATAKI VOM THUNFISCH FOS zertifiziert 26  
Erbsen-Wasabicreme | Süsse Peperonisauce

ROASTBEEF VOM CHUCK FLAP STEAK 25  
Mediterranes Gemüse | Pinienkernen-Salsa

RINDSTATAR 50 gr. | 100 gr. | 150 gr. 19 | 29 | 34  
kleines Salatbouquet  
Toast | Butter | Cognac

Die Salate servieren wir Ihnen mit unserem hausgemachten Balsamicodressing.

---

## SUPPEN

THURGAUER RIESLINGSUPPE 14  
Müller Thurgau vom Weingut Burkhart | Bündnerfleischcracker

KALTE ESSENZ VON DER OCHSENHERZTOMATE 16  
Tomaten-Knusperstange

---

## VEGETARISCH | VEGAN

	Vorspeise	Hauptgang
FEIGEN-PECORINO RAVIOLI Honigsauce   Kräuter aus dem Schlossgarten	23	29

SÜSSKARTOFFEL   GEBACKEN  Kerbelsauce   Spinat   Tägerwiler Gemüse   Quinoa	19	25
---	----	----

---

## FISCH

LACHSFORELLENFILET VOM KUNDELFINGERHOF | GEBRATEN 39  
Kräutersauce  
Gemüse aus dem Tägermoos | Quinoa

ZANDERFILET GEBRATEN 44  
Safransauce  
Tägerwiler Gemüse | Randen-Limetten Risotto

---

## FLEISCH

POULETBRUST AUS DEM ALPSTEIN "SUPREME" 39  
Lavendel-Grillgemüse | Kräuterpolenta

GESCHNETZELTES VOM OSTSCHWEIZER RIND 41  
Ziegelhof Gemüse | Getrüffelter Kartoffelstock

FLANKSTEAK VOM OSTSCHWEIZER RIND 44  
Estragonsauce  
Geschmorte Aubergine | Tomaten-Ofenreis

---

## SCHLOSSKLASSIKER

EGLIFILETS IM KNUSPERTEIG 39  
Tartarsauce  
Blattspinat | Neue Kartoffeln

KALBSLEBERLI 38  
Thurgados | Birnenwürfeli  
Ziegelhofgemüse | Rösti

DRY AGED KOTELETTE VOM THURGAUER LANDSCHWEIN 39  
Orangenpfeffer-Rub  
Grillgemüse | Kräuterpolenta

---

## SÜSSES

ERDBEER "MAGNUM" 14  
Kreuzlinger Schokolade

DUETT VOM THURGAUER APFEL 12  
Creme | Ragout | Gesalzenes Caramelglace

MINI DESSERTS pro Stück 5  
Crema Catalana  
Thurgauer Apfelcreme  
Schoggimousse dunkel  
Lavendel-Limetten Panna Cotta

---

## KÄSE

KÄSETELLER VOM CHÄS RENZ UND DER KÄSEREI STUDER 15  
4er Selection | Tessiner Feigenchutney

---

## ALLERGIEN | UNVERTRÄGLICHKEITEN

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.

### DEKLARATION

Schweizer Fleisch

Lachsforellenfilet Schweiz | Zander Estland | Thunfisch Pazifik FOS zertifiziert

Egli Schweiz/Deutschland


### WLAN

Seeburg Guest | Seeburg8280

---


## REGIONALE PARTNER

### FLEISCH


Metzgerei Bolliger   
Kreuzlingen | Berg


### KÄSE

Chäs Renz  
Weinfelden

Käserei Studer   
Amriswil

### FISCH

G. Bianchi AG   
Zufikon

Kundelfingerhof   
Schlatt


### FRUCHTSÄFTE

Biotta AG  
Tägerwilen

### EIER

Mühli-Ei  
Homburg

### SALAT | GEMÜSE | FRÜCHTE

Gemüsezentrale   
Tägerwilen

Ammannhof  
Sommeri

### CULINARIUMZERTIFIZIERTE GETRÄNKE

Mosterei Möhl  
Arbon

GOBA Mineralquellen  
Gontenbad

### WILD


Jagdgesellschaft  
Kreuzlingen

### BROT | BACKWAREN

Bäckerei Mohn  
Kreuzlingen

Bäckerei Bürgin  
Kreuzlingen

### KRÄUTER

Schlossgarten Seeburg   
Kreuzlingen

### BALSAMISCHER APFELESSIG

Daniele Manufaktur AG  
Schaffhausen

### SCHOKOLADE

Chocolat Bernrain  
Kreuzlingen

Ziegelhof | Familie Böhler  
Tägermoos

Weingut Burkhart  
Weinfelden

Brauerei Schützengarten  
St. Gallen

---

## UNSER HAUSWEIN

		1dl	7.5dl
MÜLLER THURGAU	Müller Thurgau		
Weingut Burkhart   Ottenberg   Schweiz	2018	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	2018	7.5	49
SAUVIGNON BLANC 	Sauvignon blanc		
Weingut Paladin   Veneto   Italien	2018	6.5	39
CHARDONNAY ALTKIRCH	Chardonnay		
Cantina Colterenzio   Südtirol   Italien	2018	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	5cl	5dl
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	6.5	39
Kreation - Beat Beerli   Hörhausen und Michael Burkhard   Weinfeldern		
SAN BITTER	1dl	4.2

---

## FRUCHT- UND GEMÜSESÄFTE

ORANGENSAFT   GRANINI	2dl	4.5
TOMATENSAFT   GRANINI	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
	1 Liter	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
BODENSEEWASSER	1 Liter	5

---

## BIER

### VOM FASS

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

### FLASCHEN

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

### WILDWOCHEN IM SCHLOSS | Ganzer Monat November

Kreuzlinger Reh & Kreuzlinger Wildsau in verschiedenen Variationen.  
Dazu Hirschspezialitäten und die klassischen Herbstbeilagen. Freuen sie sich auf unsere Wildkarte.

### 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.

