



SEELBACHER HOF

HOTEL & RESTAURANT



Herzlich Willkommen im Seelbacherhof

Lassen Sie sich von unserem Servicepersonal verwöhnen, und genießen Sie die schöne Atmosphäre und die frische, gutbürgerliche Küche.

Aktuelle Informationen sowie unseren Veranstaltungskalender

finden Sie in dieser Mappe oder auf

www.seelbacher-hof.de

SEELBACHER HOF

HOTEL & RESTAURANT

Feste und Feierlichkeiten



Egal ob Hochzeiten, Geburtstagsfeiern, Weihnachtsfeiern oder Firmenevents,
mit uns ist alles möglich!

Wir organisieren und kümmern uns um die gesamte Abwicklung ihrer Feierlichkeit.

In unserem Bankettsaal bieten wir Veranstaltungen für bis zu 120 Personen an.
Gerne richten wir ihre Feierlichkeit aber auch an ihrem Wunschort aus.

Sie planen eine Veranstaltung? Dann vereinbaren Sie doch ein unverbindliches
Beratungsgespräch. Wir freuen uns auf Sie!

SEELBACHER HOF

HOTEL & RESTAURANT

Vorspeisen & Kleinigkeiten

- Schweizer Wurstsalat in Kräutervinaigrette** 2,10,11, E250,E300 **10,50 €**
mit frischem Bauernbrot, Gouda, Paprika und Butter
- mit Bratkartoffeln, Speck und Zwiebeln **13,50 €**
- Frisch paniertes, gebackener Camembert** 1,2,3,11 **10,50 €**
mit Wildpreiselbeeren und Salatbukett

Frische Salate

- Kleiner Beilagensalat** mit Schmand-Dressing 2,11 **4,50 €**
- Großer gemischter Salatteller** mit Schmand-Dressing 2,11 **10,50 €**
- dazu gebratene **Hähnchenbrust** 2,8,11, E260 **15,50 €**
in süß saurer Chili soße
- dazu gebratene **Roastbeef Streifen** 2,8,11 **17,50 €**
vom Lavastein Grill
- dazu gebratene **Champignons und Fetakäse** 2,8,11 **15,50 €**
mit frischen Kräutern
- dazu gebratener **Norwegischer Lachs** 2,8,11,12 **17,50 €**

(Alle Salate werden mit unserem hausbackenen Brot serviert)

SEELBACHER HOF

HOTEL & RESTAURANT

Vegetarisches und Ofenkartoffeln

Hausgemachte Käsespätzle <small>1,2,3,8,11</small>	15,90 €
mit Schmorzwiebeln und Salat	
Im Ofen gebackene Folienkartoffel <small>1,2,3,11</small>	12,50 €
mit Kräuterquark und Salat	
➤ mit gebratener Hähnchenbrust <small>2,8,11, E260</small>	16,50 €
in süß saurer Chili soße	
➤ mit gebratenem Roastbeefstreifen <small>2,8,11</small>	17,50 €
vom Lavastein Grill	

Schnitzel vom Schwein

Schnitzel „Wiener Art“ <small>1,2,3,11</small>	14,00 €
mit Pommes-Frites und Salat	
„Champignonrahm“ Schnitzel <small>1,2,3,8,11</small>	16,00 €
mit Champignon-Rahmsauce, Pommes-Frites und Salat	
„Zwiebel“ Schnitzel <small>1,2,3,8,11</small>	16,00 €
mit geschmorten Zwiebeln, Kräuterbutter, Pommes-Frites und Salat	
„Chili-Cheese“ Schnitzel <small>1,2,3,8,11</small>	16,50 €
mit Jalapenos und Cheddarkäse überbacken, Pommes-Frites und Salat	
Schnitzel „Seelbacher Hof“ <small>1,2,3,8,11,E250,E301</small>	16,50 €
mit Käse, Würfelspeck und Zwiebeln überbacken dazu Pommes-Frites und Salat	
„Bauern“ Schnitzel <small>1,2,3,8,10,11,E250,E301</small>	16,50 €
mit Baconstreifen, Zwiebeln und Sauce Bernaise, Pommes-Frites und Salat	
Seelbacher Krüstchen <small>1,2,3,6,8,11</small>	14,50 €
gebratenes Schnitzel auf Butterstoast mit Spiegelei, Schmorzwiebeln und Salatbukett	

SEELBACHER HOF

HOTEL & RESTAURANT

Fleisch & Fisch

Rumpsteak vom Argentinischen Weiderind (220g Rohgewicht) **26,50 €**

mit Pommes Frites, Schmorzwiebeln, ^{2,8,11}

Kräuterbutter und Salat / vom Lavasteingrill

➤ mit gebratenen Champignons **28,50 €**

Schweinelende in Champignonrahmsoße ^{1,2,3,8,11} **18,50 €**

mit Spätzle und Salat / vom Lavasteingrill

Norwegischer Lachs in Zitronenbutter gebraten ^{2,8,11,12} **20,50 €**

mit Ofenkartoffel, Kräuterquark und Salat

„Seelbacher“ Grillteller ^{2,8,11} **21,50 €**

Schweinerückensteak, kleines Rumpsteak und Schweinelende

mit Ofenkartoffel, Kräuterquark, Schmorzwiebeln,

Kräuterbutter und Salat / vom Lavasteingrill

Seelbacher Hof Burger

Barbecue-Beef-Cheese Burger ^{1,2,3,8,11, E160b,E250,E301} **16,50 €**

Gegrilltes Rindfleisch, Hamburgerbrötchen, Barbecue-Soße, Bacon,

Cheddar, Tomaten, Zwiebeln, Essiggurken, Salat, Hamburgersoße &

Kräutermayonnaise, Kartoffelwedges und Sour-Cream

Dessert

Gemischtes Eis ^{1,2,3,4,5,9} **5,50 €**

➤ mit Sahne **5,90 €**

Heiße Liebe ^{1,2,3,4,5,9} **6,80€**

Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Sahne

Unsere Eissorten:

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Zitrone (Sorbet Laktose frei)

Amarena, Stracciatella

Falls Sie fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen haben wenden sie sich bitte an unser Servicepersonal

SEELBACHER HOF

HOTEL & RESTAURANT

Für unsere kleinen Gäste

Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites	1,2,3	7,50 €
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	1,2,3	7,50 €
Spätzle mit Rahmsauce	1,2,3,10	7,50 €
Kinder-Eisbecher mit Schoko- und Vanilleeis, Sahne, Smarties und Schokostreuseln	1,2,3,4,5,9	5,50 €



SEELBACHER HOF

HOTEL & RESTAURANT

Alkoholfreie Getränke

Apollinaris Mineralwasser /	0,25 l / 0,75	2,20 € / 5,20 €
Vio Naturell		
Cola / Fanta / Sprite / Cola Light / Spezi / <small>E150d,E338/E412,E414,E445/Koffein/E951</small>	0,3 l / 0,5 l	2,70 € / 4,50 €
Saftschorle	0,3 l / 0,5 l	2,70 € / 4,50 €
Apfelsaft / Orangensaft / Rhabarbersaft	0,3 l / 0,5 l	2,70 € / 4,50 €
Johannisbeer Nektar	0,2 l	2,70 €
Bitter Lemon / Russian Wild Berry <small>E300,Chinin</small>	0,2 l	3,20 €

Biere

Krombacher Pils ³	0,3 l / 0,5 l	2,70 € / 4,50 €
Radler / Cola Bier ³	0,3 l / 0,5 l	2,70 € / 4,50 €
Krombacher Alkoholfrei ³	0,33 l	2,70 €
Diebels Altbier ³	0,33 l	2,70 €
Alt Schuss	0,4 l	3,50 €
Franziskaner Weizen ³	0,3 l / 0,5 l	2,70 € / 4,50 €
Franziskaner Weizen Dunkel ³	0,5 l	4,50 €
Franziskaner Weizen Alkoholfrei ³	0,5 l	4,50 €
Malzbier ³	0,33 l	2,70 €

SEELBACHER HOF

HOTEL & RESTAURANT

Wein Sekt

Possmann Apfelwein / Süß / Sauer / Cola	0,25 l / 0,5 l	2,70 € / 4,50 €
Riesling Qualitätswein feinherb <small>E220</small>	0,2l	5,20 €
Weinhaus Gebrüder Ludwig / Mosel		
Grauburgunder Qualitätswein trocken <small>E220</small>	0,2 l	5,20 €
Weingut Keth / Rheinhessen		
Spätburgunder Weißherbst halbtrocken	0,2 l	5,20 €
Weingut Bercher / baden <small>E220</small>		
Spätburgunder Rotwein halbtrocken	0,2 l	5,20 €
Winzergenossenschaft Alde Gott / Baden <small>E220</small>		
Merlot Garda DOCG <small>E220</small>	0,2 l	5,20 €
Cantina di Custoza / Italien		
Weißwein / Rotweinschorle	0,2 l	4,50 €
Glas Sekt <small>E220</small>	0,1 l	4,60 €
Lilet mit Schweppes Russian Wild Berry	0,2 l	6,50 €
Aperol Spritz <small>Chininhaltig</small>	0,2 l	6,50 €
Hugo – Sekt mit Holunder und Minze	0,2 l	6,50 €

Heißgetränke

Tasse Kaffee <small>15</small>	2,80 €
Cappuccino <small>2,15</small>	3,80 €
Milchkaffee <small>2,15</small>	3,80 €
Latte Machiato <small>2,15</small>	3,80 €
Espresso <small>15</small>	2,40 €
Doppelter Espresso <small>15</small>	3,80 €
Glas Tee	2,80 €

Falls Sie fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen haben wenden sie sich bitte an unser Servicepersonal

SEELBACHER HOF

HOTEL & RESTAURANT

Spirituosen

Kümmel / Rumkümmel 30%	2 cl	2,40 €
Doppelwacholder 38%	2 cl	2,40 €
Brombeerlikör 21%	2 cl	2,40 €
Kümmerling 35%		2,60 €
Obstler 38% / Willi 40% / Marille 35%	2 cl	2,60 €
Grappa	2 cl	2,60 €
Steinbeißer „Haselnuss“ 33%	2 cl	2,60 €
Linie Aquavit 41,5%	2 cl	2,60 €
Malteser 40%	2 cl	2,60 €
Fernet Branca 39%	2 cl	2,60 €
Jägermeister 35%	2 cl	2,60 €
Ouzo 38%	2 cl	2,60 €
Sambuca 40%	2 cl	2,60 €
Asbach uralt 38%	2 cl	2,60 €
Baileys 17%	2 cl	2,60 €
Ramazotti 30%	2 cl	2,60 €
Campari 25% / Campari Orange	5 cl / 0,2 l	4,50 € / 6,50 €
Martini 14,4% / Martini Sprite	5 cl / 0,2 l	4,50 € / 6,50 €
Jack Daniels 40% / Jacky Cola	2 cl / 0,2 l	4,50 € / 6,50 €
Wodka 40% / Wodka orange	2 cl / 0,2 l	4,50 € / 6,50 €
Wodka Lemon		

SEELBACHER HOF

HOTEL & RESTAURANT

Allergene und Zusatzstoffe

1. Eier
2. Milch
3. Glutenhaltige Getreide
4. Erdnüsse
5. Nüsse (Schalenfrüchte)
6. Schwefeldioxid und Sulphit
7. Lupinen
8. Sesam
9. Soja
10. Sellerie
11. Senf
12. Fische
13. Krebstiere
14. Weichtiere (Muscheln)
15. Koffein
16. E160b Annatto
17. E220 Schwefeldioxid
18. E260 Essigsäuremodifizierte Stärke
19. E250 Natriumnitrit
20. E301 Natriumascorbat
21. E440 Pektine
22. E330 Zitronensäure
23. E300 Ascorbinsäure
24. E150d Ammoniumsulfid
25. E338 Phosphorsäure
26. E412 Guarkernmehl
27. E414 Gummi arabicum
28. E445 Glycerinester
29. E950 Acesulfam K
30. E951 Aspartam