

Speise- & Getränkekarte



Laden Sie sich unsere
App herunter



Damit Sie immer auf dem neusten Stand sind –
besuchen Sie uns auf www.blockhaus-seeger.de
und folgen Sie uns auf




Unsere Speisen



Suppen

Rinderbrühe mit hausgemachten Maultaschen ^{2,3,4,5}	5,90 €
Rinderbrühe mit Leberknödeln ⁴	5,90 €

Vespergerichte


Brätbrot & Schmalzbrot ^{2,3,4}	6,90 €
Brätbrot mit Zwiebeln ^{2,3,4}	6,90 €
Brätbrot überbacken mit Käse ^{1,2,3,4}	8,90 €
Käsewürfel mit Zwiebelringen ¹ 	7,90 €
Wurstsalat mit Zwiebeln ^{1,2,3,4,5}	10,90 €
Wurstsalat Schwäbisch mit Blutwurst ^{1,2,3,4,5}	12,50 €
Schweizer Wurstsalat mit Käse ^{1,2,3,4,5}	12,50 €
Besenbrot belegt mit Käse ¹	7,90 €

Salate

Bunter Salatteller mit gebratener Maultasche, Champignons & Joghurtdressing ^{1,2,3,4}	14,50 €
Bunter Salatteller mit gebratenen Champignons, dazu Joghurtdressing ^{1,2,3,4} 	14,50 €
Bunter Salatteller mit gebackenem Schafskäse & Preiselbeeren ² 	13,50 €
Bunter Salatteller mit Putenbruststreifen, Champignons & Joghurtdressing ^{1,2,3,4}	16,90 €
Gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebeln & Joghurtdressing ^{1,2,3,4}	15,90 €

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir im Restaurant keine Kreditkarten akzeptieren, gerne aber Ihre EC-Karte.


Maultaschen

Maultaschen mit Käse überbacken, geschmorten Zwiebeln & gem. Salat ^{1,2,3,4,5}	14,50 €
Vegetarische Maultaschen mit gebratenen Pilzen & Kirschtomaten ^{1,2,3,4,5} 	12,50 €

Besengerichte


Schlachtplatte mit Sauerkraut & Besenbrot ^{2,3,4}	12,90 €
Salzfleisch mit Sauerkraut ^{2,3,4}	11,50 €
Salzfleisch mit Käse gratiniert ^{1,2,4}	13,90 €
Schinkensülze mit Bratkartoffeln ^{2,3,4}	12,90 €
Wengerterschmaus - Leberwurst mit Bratkartoffeln ^{2,3,4}	11,90 €
Saure Kutteln in Trollinger mit Lemberger Sauce mit Bratkartoffeln ^{1,4}	12,90 €
Schälrippchen gekocht od. gegrillt mit Sauerkraut & Besenbrot ^{2,3,4}	17,90 €
„Von allem Ebbes“ für zwei - Leber- & Blutwurst, Salzfleisch, Kesselfleisch, Maultasche, Bratwurst & Sauerkraut ^{2,3,4,5}	28,50 €

Seniorengerichte





Leberwurst mit Sauerkraut ^{2,3,4}	6,90 €
Blutwurst mit Sauerkraut ^{2,3,4}	6,90 €
Saure Kutteln in Trollinger mit Lemberger Sauce ^{1,4}	7,50 €
Linsen mit Spätzle dazu Saitenwurst und Bauernrauchfleisch ^{2,3,4,5}	10,50 €
Käsespätzle mit Emmentaler Käse und geschmorten Zwiebeln ^{1,2,3,4} 	9,50 €
Paniertes Schweineschnitzel nach Wiener Art mit Spätzle oder Pommes Frites ^{1,4}	9,50 €
Putensteak mit hausgemachter Kräuterbutter & Spätzle oder Pommes Frites ^{1,4}	9,50 €
Schweinefiletmedaillons in Pilzrahmsauce mit Spätzle oder Pommes Frites ^{1,4}	13,90 €
Sauerbraten mit Spätzle, gemischtem Salat & Preiselbeeren ^{1,2,3,4}	16,50 €

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir im Restaurant keine Kreditkarten akzeptieren, gerne aber Ihre EC-Karte.

Schwäbische Klassiker

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle & Salat ^{1,2,3,4}	26,50 €
Linsen mit Spätzle, Saitenwurst & Bauernrauchfleisch ^{2,3,4,5}	14,50 €
Siedfleisch mit Meerrettichsauce, Bratkartoffeln & Preiselbeeren	17,50 €
Käsespätzle mit geschmorten Zwiebeln & gemischtem Salat ^{1,2,3,4} 	14,90 €

Hauptspeisen

Schweinshaxe mit Sauerkraut & Besenbrot ^{2,3,4}	18,90 €
Ein Paar Bauernbratwurst mit Kartoffelsalat, Bauernbrot & Sauce ^{1,2,3,4,5}	13,50 €
Gegrillter Fleischkäse mit Bratkartoffeln & gemischtem Salat ^{1,2,3,4,5}	15,50 €
Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark und Salatbouquet ^{1,2,3,4} 	13,50 €
Wilde Kartoffeln mit hausgemachtem Kräuterquark und Salatbouquet ^{1,2,3,4} 	14,50 €
Blockhaus Nudelpfanne mit Kräuterpesto, Kirschtomaten & Parmesan ^{2,3,4} 	13,90 €
Veganes Gemüsecurry mit Reis in Kokosmilchsauce 	14,90 €
Sauerbraten mit Preiselbeeren, Spätzle & gemischtem Salat ^{1,2,3,4}	20,90 €
Ragout v. Wildschwein mit Preiselbeeren, Wacholdersauce, Spätzle & Salat ^{1,2,3,4}	18,90 €
Ochsenbäckchen in Madeirasauce mit Spätzle & gemischtem Salat ^{1,2,3,4}	21,90 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes & gemischtem Salat ^{1,2,3,4}	17,50 €
Schweinelende mit Spätzle, Champignonrahmsauce & gemischtem Salat ^{1,2,3,4}	22,50 €
Putenrahmgeschnetztes mit Paprika & Champignons, Spätzle & gem. Salat ^{1,2,3,4}	17,50 €
Putensteak vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes Frites & Salat ^{1,2,3,4}	17,50 €
Rinderleber mit Bratkartoffeln, geschmorten Zwiebeln & gemischtem Salat ^{1,2,3,4,5}	19,90 €

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir im Restaurant keine Kreditkarten akzeptieren,
gerne aber Ihre EC-Karte.

Informationen zu den Allergenen Stoffen

Wir informieren Sie gerne über die 14 Allergene, die wir ausweisen müssen. Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an und Sie erhalten die gewünschte Information und unseren Allergeneordner.

Bedeutung der Inhaltsstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmitteln, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Phosphat, 6 mit Süßungsmittel(n), 7 mit Aromastoffen, 8 koffeinhaltig

Kinderkarte

Kleines Schweineschnitzel mit Pommes oder Spätzle ^{1,4}	9,50 €
Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise ²	5,50 €
Spätzle mit Bratensauce ¹	5,50 €
Putensteak mit Spätzle und Pilzrahmsauce ^{1,4}	9,50 €
Saitenwurst mit Ketchup und Bauernbrot ^{2,3,4,5}	5,90 €

Dessert

Bananensplit mit Vanilleeis, Banane, Schokoladensauce und Sahne ^{1,2,5,6,7}	7,90 €
Nussbecher mit Nuss- & Schokoladeneis, Schokoladensauce & Sahne ^{1,2,5,6,7}	8,90 €
Gemischter Eisbecher – Drei Kugeln nach Wahl mit Sahne ^{1,2,5,6,7}	6,90 €
Portion Sahne	1,50 €

Unsere Eissorten

Vanille, Zitrone, Erdbeere, Schokolade, Stracciatella, Walnuss

Unsere Kuchen

Schwarzwälder Kirschtorte ^{1,2,5,6,7}	4,30 €
Apfelkuchen ^{1,2,5,6,7}	3,50 €

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee ¹	3,50 €
Kännchen Kaffee ¹	6,80 €
Cappuccino ¹	3,90 €
Milchkaffee ¹	3,80 €
Latte Macchiato ¹	4,90 €
Espresso ¹	3,00 €
Doppelter Espresso ¹	5,50 €

Teespezialitäten

Pfefferminz, Ingwer / Zitrone, Schwarz-Tee, Grün-Tee & Früchte-Tee	3,20 €
Kännchen Tee	5,90 €

Spirituosen

Ramazzotti	2 cl	3,90 €
------------	------	--------

Edelbrände

Himbeergeist	2 cl	3,90 €
Mirabelle	2 cl	3,90 €
Williams Christ	2 cl	3,90 €
Obstler	2 cl	3,50 €

Liköre

Trauben-Pfirsich Likör	2 cl	3,90 €
Mandellikör	2 cl	3,90 €

Unsere Getränke

Aperitif

Sekt halbtrocken	0,1l	3,90 €
Sekt	0,75 l	23,50 €
Aperol Spritz		7,50 €
Seegers` Hugo		7,50 €

Biere

Oberbräu Hell	0,5 l	4,80 €
Hefeweizen, König Ludwig	0,5 l	4,80 €
Pils, Warsteiner	0,33 l	4,20 €
Radler, Warsteiner süß ₂ od. sauer	0,5 l	4,80 €
Alkoholfreies Pils	0,5 l	4,80 €
Alkoholfreies Hefeweizen	0,5 l	4,80 €

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser still, medium, classic	0,75 l	4,90 €
Süßer Sprudel ₂	0,70 l	5,50 €
Glas Sprudel sauer	0,2 l	2,10 €
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprudel süß _{1,2,3,4}	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	4,50 €
Spezi _{1,2,3,4}	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	4,50 €
Almdudler	0,35 l	4,50 €
Traubensaft, -schorle	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	4,50 €
Apfelschorle	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	4,50 €

Aus unserem Weingut Seeger

Weißweine

Riesling – alte Rebe

Feinfruchtiger Weißwein mit Zitrusfrucht- und grünen Apfelaromen.

	0,25 l	0,5 l	1 l
Riesling trocken	4,30 €	8,60 €	17,20 €
QBA			
Riesling QBA	4,30 €	8,60 €	17,20 €

Weißwein Cuvée Selection feinherb, Kabinett

In der Primärfrucht zeigt sich ein blumig, frisches Aroma, begleitet von vollreifem Weinbergpfirsich.

	0,25 l	0,5 l	0,75 l
Weißwein Cuvée			
Selection Kabinett	5,40 €	10,80 €	16,20 €

Chardonnay

In der Primärfrucht zeigt sich ein deutliches Apfelaroma, gefolgt von einer feinen Karamellnote.

Begleitet werden diese Aromen von einer feinherben, filigranen Säure und einem vollmundigen Bukett.

	0,25 l	0,5 l	0,75 l
Chardonnay feinherb QbA	5,20 €	10,40 €	15,60 €

Blanc de noir

Unser „blanc de noir“ zeigt ein würziges Fruchtaroma. Durch den „feinherben“ Ausbau entsteht ein angenehm prickelndes Bukett.

	0,25 l	0,5 l	1 l
Blanc de noir feinherb QBA	4,80 €	9,60 €	19,20 €

Muskateller

In der Primärfrucht zeigt sich ein blumiges Muskatbukett, begleitet von Rosenduft und vegetativen Aromen.

	0,25 l	0,5 l	0,75 l
Muskateller lieblich	5,20 €	10,40 €	15,60 €
QBA			
Muskateller halbtrocken	5,20 €	10,40 €	15,60 €
QBA			

Roséweine

Roséwein

In der Primärfucht finden sich rote Beeren, sowie tropische Früchte wieder.

	0,25 l	0,5 l	1 l
Rosé trocken QBA	4,50 €	9,00 €	18,00 €
Rosé QBA	4,50 €	9,00 €	18,00 €

Muskat Trollinger Rosé

Würzige Muskatnoten werden begleitet von reifen, tropischen Fruchtaromen.

	0,25 l	0,5 l	0,75 l
Muskat Trollinger Rosé QBA	5,20 €	10,40 €	15,60 €

Rotweine

Trollinger

Unser Urschwabe – In seiner Primärfucht finden sich Sauerkirscharomen wieder.

	0,25 l	0,5 l	1 l
Trollinger trocken QBA	4,10 €	8,20 €	16,40 €

Trollinger mit Lemberger

Schwarzkirschen Aromen, gefolgt von roten Früchten machen diesen schwäbischen Klassiker zu einem besonderen Trinkgenuss.

	0,25 l	0,5 l	1 l
Trollinger mit Lemberger tr. QBA	4,70 €	9,40 €	18,80 €
Trollinger mit Lemberger QBA	4,70 €	9,40 €	18,80 €

Samtrot mit Schwarzriesling

	0,25 l	0,5 l	1 l
Samtrot mit Schwarzriesling QBA	4,90 €	9,80 €	19,60 €

Aus unserem Holzfässle – Cuvée Selection

Durch die achtmonatige Lagerung im französischen und amerikanischen Eichenholzfass, entsteht eine markante und ausdrucksstarke Taninstruktur. In der Primärfucht finden sich kräftige Schwarze Johannisbeeraromen, sowie ein Hauch von Vanille- und Holzdüften wieder.

	0,25 l	0,5 l	0,75 l
Cuvée Selection trocken QBA	5,70 €	11,40 €	17,10 €

Weinschorle

Aus unseren Traditionsweinen

	0,25 l	0,5 l
weiß – rosé – rot Schorle sauer oder süß	3,80 €	7,60 €