

*Herzlich willkommen
in unserem*

Gasthof Seehaus



Geschichte des Seehauses

Ein Teil der Halbinsel und der ~17ha große und ~4m tiefe Kreuzsee wurden in den 70er Jahren von der Familie Pretzsch, unserem einzigen unmittelbaren Nachbarn, erworben.

Die Familie Pretzsch verkaufte einen Teil des Grundstücks für den Bau des jetzigen Seehauses an die Baumechanik Neubrandenburg für den Bau einer betrieblichen Erholungseinrichtung.

In den ersten Jahren hatte die Familie Pretzsch die gastronomische Versorgung der Feriengäste übernommen.

Das Ehepaar Weis hatte das Ferienobjekt nach der Wende in privater Regie übernommen. In der 1. Etage waren Pensionszimmer und die Privatwohnung der Familie Weis. Der gastronomische Betrieb wurde in EG geführt.

Die Familie verließ das Anwesen und übersiedelte nach Hamburg.

4 Jahre stand das Haus zum Verkauf. 2012 haben wir uns entschlossen das Haus zu kaufen und umzubauen.

In einer 2-jährigen Bauzeit haben wir im Seehaus 4 Ferienwohnungen im Südteil des Gebäudes und 6 Pensionszimmer in der 1. Etage errichtet.

Den früheren Restaurantbetrieb haben wir verkleinert und im Mai 2015 mit einer Gaststube, einem Mehrzweckraum zum Feiern und einer Seeterrasse eröffnet.

Wir sind ein Ehepaar, Waltraut und Herbert Wille und Eltern von 2 Söhnen. Herbert ist Architekt, Waltraut ist Ärztin. Ursprünglich kommen wir vom Niederrhein, von der holländischen Grenze und südlich von München. Seit langem ist unser Lebensmittelpunkt in Berlin.

1992 sind wir auf der Suche nach einem Ferienhaus für unsere Familie in Pieverstorf gelandet. Dort haben wir einen alten, verfallenen Natursteininstall gekauft und zu Ferienwohnungen umgebaut.

2002 wurde uns ein Grundstück in Pieverstorf angeboten und Herbert hat in Eigenregie und Eigenleistung mit sehr viel nachbarschaftlicher Hilfe unser 2. Landhaus in Pieverstorf gebaut. Beide Häuser nutzen wir ganzjährig für die Ferienhausvermietung. Im Landhaus I haben wir 4 Ferienwohnungen, im Landhaus II 3 Ferienwohnungen.

Wir freuen uns, wenn Bewohner der umliegenden und entfernten Orte in Mecklenburg, Feriengäste und Durchreisende unseren abgelegenen Gasthof finden. Wir kochen alles selbst und verarbeiten vorrangig regionale und saisonale Produkte.

Sie sind als unsere Gäste herzlich willkommen.



Salate und Gemüse

Kleiner Gurkensalat	6,50 €
Möhren-Apfelsalat	6,50 €
Kleiner gemischter Salat	7,50 €
Mozzarella mit Tomaten, Basilikum und Olivenöl	8,50 €
Großer gemischter Salat	
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	14,90 €
mit gebratenen Zanderfiletstreifen	16,90 €
Ofenkartoffel mit Sour Creme und kleinen Salat	12,50 €
Gemüsepfanne mit Sauce Hollandaise und hausgemachten Kartoffelrösti	13,90 €
Gemüse mit Sauce Hollandaise und Käse überbacken	13,50 €
Dressing: Joghurt-Dressing oder Essig-Öl-Vinaigrette	

Suppen und kleine Speise

Soljanka	6,90 €
Würzfleisch mit Käse überbacken	7,90 €
gebackener Camembert mit Preiselbeeren	7,50 €

Für unsere kleinen Gäste

Portion Pommes (mit Ketchup oder Mayonnaise)	4,50 €
Fischstäbchen, pro Stück	1,20 €
Kinderschnitzel mit Pommes	7,90 €
Kinderschnitzel mit Kartoffeln und Gemüse	8,50 €

Herzhafte Speisen

Ofenkartoffeln mit Sour Cremé, kleinem Salat und gebratenen Hähnchenbruststreifen	14,90 €
Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleiern	12,90 €
Sauerfleisch vom Schwein mit Bratkartoffeln und Remoulade	14,90 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes und Salatbouquet	17,90 €
Hamburger Schnitzel mit Spiegelei Bratkartoffeln und Salatbouquet	18,90 €
Mecklenburgischer Backpflaumenbraten mit Rotkohl und hausgemachten Klößen	19,90 €
Wildgulasch mit Rotkohl und hausgemachten Klößen	22,90 €
Steak „au four“ (überbacken mit Würzfleisch und Käse) mit Krokettten und Salatbouquet	21,90 €

Fisch

Matjes mit Bratkartoffeln und Remoulade	14,50 €
Gebratenes Zanderfilet mit Gemüse, Salzkartoffeln und Dill Soße	21,90 €
Gebratene Forelle „Müllerin Art“ mit Salzkartoffeln und kleinen Salat	21,90 €
Gebratenes Schollenfilet mit Bratkartoffeln und Salatbouquet	22,50 €
Gebratenes Wels Filet in Senfkruste mit Bratkartoffeln und Salat	22,90 €

	<u>Nachspeisen</u>
Eierkuchen mit Apfelmus	6,50 €
Blechkuchen (hausgemacht) laut Tagesangebot	3,90 €
Torte (hausgemacht) laut Tagesangebot	4,90 €
Portion Sahne	1,00 €
Eiskugel (Erdbeere, Vanille, Schoko)	1,50 €
Schwedeneisbecher (2 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör, Sahne)	7,90 €
Schwarzwaldbecher (2 Kugeln Eis ,Vanille und Schoko, Sauerkirschen, Kirschwasser und Sahne)	7,90 €
Schokoeisbecher (2 Kugeln Schokoeis, Schokosoße, Mandeln und Sahne)	7,90 €
Eiskaffee (mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne)	4,90 €
Eisschokolade (mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne)	4,90 €
Gelber Engel (Orangensaft mit einer Kugel Vanilleeis)	4,90 €

	<u>Heiße Getränke</u>
Tasse Kaffee Crème	3,00 €
Pott Kaffee Crème	4,50 €
Espresso	2,90 €
Espresso Macchiato	3,50 €
Espresso doppelt	4,00 €
Milchkaffee	4,50 €
Cappuccino	3,50 €
Cappuccino groß	4,90 €
Latte Macchiato	4,50 €
Tasse Tee (Schwarz, Grün, Kräuter, Minze, Frucht)	2,90 €
Grog (Rum 40% und heißem Wasser)	5,90 €
Kakao (kalt oder heiß)	4,00 €
Kakao mit Sahne	4,50 €
Glühwein	4,50 €
Glühwein mit Amaretto	5,90 €

Gerne können Sie sich einen Überblick des Kuchens und Tortenangebotes im Gastraum verschaffen.

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser still / classic	0,25 l	2,50 €
Mineralwasser	0,75 l	6,00 €
Coca-Cola (zero)	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,50 €
Coca- Cola, Fanta, <i>Sprit, Spezi</i>	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,50 €
Tonic Water	0,2 l	3,60 €
	0,4 l	4,90 €
Ginger-Ale	0,2 l	3,60 €
	0,4 l	4,50 €
Bitter Lemon	0,2 l	3,60 €
	0,4 l	4,90 €
Bionade Holunder oder Kräuter	0,33 l	4,60 €

Säfte

Apfelsaft	0,2 l	3,50 €
	0,4 l	4,60 €
KiBa (Kirsch- und Bananensaft)	0,2 l	3,50 €
	0,4 l	4,60 €
Orangensaft	0,2 l	3,50 €
	0,4 l	4,60 €
Rhabarbersaft	0,2 l	3,50 €
	0,4 l	4,60 €
Tomatensaft	0,2 l	3,50 €
Saftschorle(Apfel, Rhabarber etc.)	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	4,00 €

Biere

Radeberger vom Fass	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	5,50 €

Flaschenbiere

Maisels Hefeweizen Dunkel	0,5 l	5,50 €
Maisels Hefeweißbier	0,5 l	5,50 €
Maisels Hefeweizen (alkoholfrei)	0,5 l	5,50 €
Ur-Krostitzer Pils	0,5 l	5,50 €
Köstritzer Schwarzbier	0,5 l	5,50 €
Lübzer Lemon (<i>naturtrüb</i>)	0,5 l	5,50 €
Berliner Weiße (<i>grün oder rot</i>) *1	0,33 l	3,90 €
Alsterwasser (<i>Bier mit Sprite</i>) *5	0,3 l	3,90 €
Alsterwasser (<i>Bier mit Sprite</i>) *5	0,5 l	5,50 €
Radeberger Pils (alkoholfrei)	0,33 l	3,90 €
Jever Fun (alkoholfrei)	0,33 l	3,90 €

Spirituosen

Korn	}	2 cl	3,90 €
Wodka			
Obstler	}	4 cl	5,90 €
Weinbrand			
Whiskey	}	2 cl	4,50 €
Ramazotti			
Jägermeister	}	4 cl	6,90 €
Grappa			
Mürli (Eierlikör)		5 cl	4,50 €
Mürli (Kräuterlikör)		5 cl	4,50 €
Portwein/Sherry		5 cl	4,50 €
Martini Bianco		5 cl	4,50 €

Weißweine		
Müller-Thurgau	0,2 l	5,90 €
trocken, halbtrocken, lieblich	1,0 l	21,90 €
Riesling	0,2 l	4,90 €
trocken, halbtrocken	1,0 l	20,90 €
Weißer Burgunder	0,2 l	5,90 €
trocken	1,0 l	21,90 €
Weißweinschorle (trocken, halbtrocken, lieblich)	0,2 l	4,90 €
Sekt		
Sekt	0,1 l	3,50 €
Trocken, halbtrocken, lieblich	0,75 l	16,50 €
Prosecco	0,1 l	3,50 €
trocken	0,75 l	16,50 €
Rotweine		
Dornfelder	0,2 l	5,90 €
trocken, halbtrocken, lieblich	1,0 l	20,90 €
Merlot	0,2 l	5,90 €
trocken	0,75 l	19,90 €
Tempranillo	0,2 l	5,90 €
trocken	0,75 l	19,90 €
Roséwein	0,2 l	5,90 €
trocken	0,75 l	19,90 €

Long Drinks 6,90 €

Hugo (Holundersirup, Sekt, Minze)
 Limoncello Spritz (Limoncello, Prosecco Minze)
 Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Minze)
 Aperol Tonic Spritz (Aperol, Tonic, Minze)
 Wodka Lemon (Wodka, Bitter Lemon)
 Wodka Orangensaft
 Havanna Cola (Rum, Cola)
 Bacardi Cola (Rum, Cola)
 Cuba Libre (Rum, Cola, Limetten, Rohrzucker)
 Gin Tonic (Gin, Tonicwasser)
 Batida Kirsch (Batida de Coco, Kirschsafte)

Alkoholfrei:

Shirley Temple
 (Ginger Ale, Sprite Grenadine Sirup)
 Sunrice
 (Orangensaft, Grenadine Sirup)

Die Erläuterungen der Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte der separaten Karte, die wir Ihnen gerne reichen.