

*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.

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 Natursteinbau 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.

4 Jahre stand das Haus am See 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 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	5,50 €
Möhren-Apfelsalat	5,50 €
Kleiner gemischter Blattsalat	6,50 €
Mozzarella mit Tomaten, Basilikum und Olivenöl	7,50 €
Großer gemischter Salat	
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	13,90 €
mit gebratenen Zanderfiletstreifen	15,50 €
Ofenkartoffeln mit Sour Creme und kleinen Salat	10,50 €
Gemüsepfanne mit Kartoffelrösti	12,50 €
Gemüse mit Käse überbacken	12,50 €

Dressing: Joghurt-Dressing oder Essig-Öl-Vinaigrette

Suppen und kleine Speise

Soljanka	6,90 €
Tagessuppe der Saison	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 €
Eierkuchen mit Apfelmus	6,50 €
Kinderschnitzel mit Pommes	7,90 €
Kinderschnitzel mit Kartoffeln und Gemüse	8,50 €

Herzhafte Speisen

Ofenkartoffeln mit Sour Creme und gebratenen Hähnchenbruststreifen	13,50 €
Bratkartoffeln mit Spiegelei	10,90 €
Sauerfleisch vom Schwein mit Bratkartoffeln und Remoulade	13,90 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes und Salatbouquet	15,90 €
Hamburger Schnitzel mit Spiegelei	
Bratkartoffeln und Salatbouquet	16,90 €
Mecklenburgischer Backpflaumenbraten mit Rotkohl und hausgemachten Knödel	18,90 €
Wildgulasch mit Rotkohl und hausgemachten Knödel	20,50 €
Steak „au four“ (überbacken mit Würzfleisch und Käse) mit Kroketten und Salatbouquet	20,90 €

Fisch

Matjes mit Bratkartoffeln und Remoulade	13,50 €
Gebratenes Zanderfilet mit Gemüse, Salzkartoffeln und Dillsauce	19,50 €
Gebratene Forelle „Müllerin Art“ mit Salzkartoffeln und kleinen Salat	20,50 €
Gebratenes Schollenfilet mit Bratkartoffeln und Salatbouquet	18,90 €
Gebratenes Welsfilet in Senfkruste mit Bratkartoffeln und Salat	19,50 €

Nachspeisen

Blechkuchen (hausgemacht) laut Tagesangebot	3,90 €
Torte (hausgemacht) laut Tagesangebot	4,90 €
Portion Sahne	1,00 €
Eiskugel (Erdbeere, Vanille, Schoko)	1,20 €
Schwedeneisbecher	6,90 €
(2 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör, Sahne)	
Schwarzwaldbecher	6,90 €
(2 Kugeln Eis ,Vanille und Schoko, Sauerkirschen, Kirschwasser und Sahne)	
Schokoeisbecher	6,90 €
(2 Kugeln Schokoeis, Schokosoße, Mandeln und Sahne)	
Eiskaffee (mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne)	4,90 €
Eisschokolade (mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne)	4,90 €
Gelber Engel (mit einer Kugel Vanilleeis)	4,70 €

Heiße Getränke

Tasse Kaffee Crema	3,00 €
Pott Kaffee Crema	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	2,90 €
<i>(Schwarz, Grün, Kräuter, frische Minze, Frucht)</i>	
Grog (Rum 40% und heißem Wasser)	5,90 €
Kakao (kalt oder heiß)	4,00 €
Kakao mit Sahne	4,50 €
Glühwein	4,50 €
Glühwein mit Schuss	5,90 €

Gerne können Sie sich einen Überblick das Kuchen- und Tortenangebotes im Gastraum verschaffen.

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser still / classic	0,25 l	2,50 €
Mineralwasser	0,75 l	6,00 €
Coca-Cola (<i>light</i>)	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	0,2 l	3,00 €
Saftschorle	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 (<i>alkoholfrei</i>)	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 €
Clausthaler Classic (<i>alkoholfrei</i>)	0,33 l	3,90 €
Jever Fun (<i>alkoholfrei</i>)	0,33 l	3,90 €

Spirituosen

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

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	0,2 l	4,90 €
trocken, halbtrocken, lieblich		

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)
Caipirinha (Limetten, Rohrzucker, Pitu)
Aperol (Aperol, Prosecco, Minze)
Aperol Tonic (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.