

## **Geschichte des Seehauses**

Ein Teil der Halbinsel und der ~ 17 ha große und ~ 4 m 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 im 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 am 01.05.2015 mit einer Gaststube, einem Mehrzweckraum zum Feiern für ~ 28 Gäste 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 saisonale Produkte.

**Sie sind als unsere Gäste sehr willkommen.**



## **Salate**

---

Kleiner Gurkensalat	2,90 €
Möhren-Apfelsalat	2,90 €
Kleiner gemischter Blattsalat	3,90 €
Mozzarella mit Tomaten, Basilikum und Olivenöl	4,70 €
Großer Salat mit Schafskäse	8,50 €
<i>mit gebratenem Hähnchenbruststreifen</i>	9,50 €
<i>oder mit gebratenem Zander</i>	9,90 €

**Dressing ( hausgemacht ) :Joghurt-Dressing oder Essig-Öl- Vinaigrette**

## **Suppen und kleine Speise**

---

Soljanka oder Tagessuppe der Saison	3,90 €
Würzfleisch mit Käse überbacken	4,90 €
gebackener Camembert mit Preiselbeeren	6,90 €

## **Ohne Fleisch**

---

Ofenkartoffeln mit Sour Creme <i>mit Salat</i>	7,90 €
Gemüsepfanne mit Kartoffelröstis	8,90 €
Gemüse mit Käse überbacken	8,90 €
Bratkartoffeln mit Spiegelei	7,50 €

## Herzhafte Speisen

---

Ofenkartoffeln mit Sour creme <i>mit gebratenem Hähnchenbruststreifen</i>	8,90 €
Sauerfleisch <i>mit Remoulade + Bratkartoffeln</i>	8,90 €
Schnitzel Wiener Art + Pommes <i>mit Salatbouquet</i>	11,90 €
Hamburger Schnitzel <i>mit Spiegelei + Bratkartoffeln + Salatbouquet</i>	12,90 €
Mecklenburgischer Backpflaumenbraten <i>mit Rotkohl + Knödeln</i>	12,90 €
Wildgulasch + Rotkohl + Knödel	13,90 €
Steak au four + Pommes + Salatbouquet	12,90 €

## Fisch

---

Matjes mit Bratkartoffeln + Remoulade <i>Preiselbeersöße</i>	9,90 €
gebr. Zanderfilet <i>mit Gemüse, Salzkartoffeln + Dillsoße</i>	12,90 €
Forelle „Müllerin“ <i>mit Salat +. Salzkartoffeln</i>	13,90 €
Scholle mit Bratkartoffeln + kleinem Salat	14,90 €
Wels in Senfkruste <i>mit + Bratkartoffeln Salat</i>	13,90 €

## Für unsere kleinen Gäste

---

Portion Pommes (m. Ketchup o. Mayo)	4,10 €
Fischstäbchen, <i>pro Stück</i>	0,80 €
Eierkuchen mit Apfelmus	4,10 €
Kleines Kinderschnitzel + Pommes	6,10 €
<b><i>eigener Teller zum Mitessen bei den Eltern</i></b>	<b>0,00 €</b>

## Nachspeisen

---

Blechkuchen ( <i>hausgemacht</i> )	2,90 €
Torte ( <i>hausgemacht</i> )	3,70 €
Eis pro Kugel	1,00 €
Schwedeneisbecher <i>2 Kugeln Eis, Apfelmus, Eierlikör, Sahne</i>	4,90 €
Schwarzwaldbecher <i>2 Kugeln Eis Vanille + Schoko mit Sauerkirschen mit Sahne + Kirschwasser</i>	4,90 €
Schokoeisbecher <i>2 Kugeln Eis mit Schokosoße, Mandeln, Sahne</i>	4,90 €
Eiskaffee mit 1 Kugel Eis + Sahne	3,70 €
Eisschokolade mit 1 Kugel Eis + Sahne	3,70 €
Gelber Engel, Orangensaft mit 1 Kugel Eis	3,60 €

## Heiße Getränke

---

Tasse Kaffee Crema	2,00 €
Espresso	1,90 €
Espresso Macchiato	2,00 €
Milchkaffee	2,90 €
Cappuccino	2,50 €
Latte Macchiato	2,90 €
Tasse Tee ( <i>Schwarz, Grün, Kräuter, frische Minze, Frucht</i> )	2,00 €
Tee mit 2 cl Rum	4,50 €
Kakao	2,90 €
Kakao mit Sahne	3,50 €

## **Alkoholfreie Getränke**

---

Mineralwasser still / classic	0,25 l	2,00 €
Mineralwasser	0,75 l	4,50 €
Coca-Cola (1,2) (light)	0,3 l	2,50 €
Fanta (1,4) oder Sprite (4)	0,3 l	2,50 €
Spezi (1,2,4) (Fanta + Cola)	0,4 l	3,50 €
Tonic Water (3)	0,2 l	2,90 €
Ginger-Ale (1)	0,2 l	2,90 €
Bitter Lemon	0,2 l	2,90 €
Bionade Holunder oder Kräuter	0,33 l	3,50 €

## **Säfte**

Apfelsaft	0,2 l	1,90 €
	0,4 l	2,90 €
KiBa (Kirsch- + Bananensaft)	0,2 l	2,00 €
Orangensaft	0,2 l	2,00 €
Rhabarbersaft	0,2 l	2,00 €
Tomatensaft	0,2 l	2,50 €
Saftschorle	0,4 l	2,90 €

**Zusatzstoffe: 1) Farbstoff, 2) Coffein, 3) Chinin, 4) Antioxidationsmittel, 5) Konservierungsmittel**

## **Biere**

---

Radeberger vom Fass 0,3 l / 0,5 l                      2,50 € / 3,90 €

## **Flaschenbiere**

Maisels Hefeweizen Dunkel	0,5 l	3,90 €
Maisels Hefeweißbier	0,5 l	3,90 €
Maisels ( <i>alkoholfrei</i> )	0,5 l	3,90 €
Ur-Krostitzer Pils	0,5 l	3,90 €
Lübzer Lemon	0,5 l	3,90 €
Berliner Weiße (1) ( <i>grün oder rot</i> )	0,33 l	2,90 €
Alsterwasser (5) ( <i>Bier + Sprite</i> )	0,3 l	2,40 €
	0,5 l	3,80 €
Clausthaler Classic ( <i>alkoholfrei</i> )	0,33 l	2,50 €
Schwarzbier/Duckstein	0,5 l	4,60 €

## **Spirituosen**

---

Korn		
Wodka		
Obstler		
Weinbrand	2 cl	2,20 €
Whiskey		
Ramazotti	4 cl	3,70 €
Jägermeister		
Mürli (Kräuterlikör)		
Grappa		
Eierlikör		
Portwein/Sherry	5 cl	3,70 €

## Weißweine

---

Hauswein trocken	0,2 l	3,90 €
	0,75 l	12,90 €
Müller-Thurgau <i>trocken /iebl.</i>	0,2 l	4,00 €
	1,0 l	16,90 €
Riesling	0,2 l	4,00 €
	1,0 l	16,90 €
Weißer Burgunder	0,2 l	4,90 €
	1,0 l	18,90 €
Weißweinschorle	0,2 l	3,50 €

## Sekt

---

Sekt trocken / halbtrocken / lieblich	0,1 l	2,50 €
	0,75 l	14,90 €
Prosecco	0,1 l	2,50 €
	0,75 l	14,90 €

## Rotweine

---

Hauswein trocken	0,2 l	3,90 €
	0,75 l	12,90 €
Dornfelder <i>iebl./halbtr./tr.</i>	0,2 l	3,90 €
	0,75 l	12,90 €
Merlot	0,2 l	4,00 €
	0,75 l	16,90 €
Rosé	0,2 l	4,00 €
	0,75 l	13,90 €
Tempranillo	0,2 l	4,90 €
	0,75 l	18,90 €



## Long Drinks

---

**Hugo** *Holundersirup, Sekt, Minze*

**Caipirinha** *Limetten, Rohrzucker, Pitu*

**Aperol** *Aperol, Sekt, Minze*

**Aperol Tonic, Minze**

**Wodka Bitter Lemon**

**Wodka Orangensaft**

**Bacardi Orangensaft**

**Bacardi Cola**

**Cuba Libre** *Rum, Cola, Limetten, Rohrzucker*

**Gin Tonic** *Gin, Shweppes Tonic*

**Batida de Coco** *Batida, Kirsch- o .Orangensaft*

**Shirley Temple** *(alkoholfrei)*

*Ginger Ale, Sprite Grenadine*

**Ipanema - Drink** *(alkoholfrei)*

*Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale*

4,90 €