



Die ultimative
Mittelalterfeier

Original Ritteressen

Öffentliches
Ritteressen
jeweils am letzten Samstag
im Oktober und März

Wir führen Sie in eine andere Welt
..... die Tafelwelt der Ritter

Wir versuchen so nahe wie möglich,
an der historische Überlieferung anzuknüpfen.
Nehmen aber kleine Abstriche in Kauf,
um Ihren Komfort & Zufriedenheit zu erhöhen.

Metempfang
6-Gang-Menü
Gaukler & Musik



Metempfang

an der 1000jährigen Stadtmauer
reicht man euch Met ~ diesen keiner verschmäht

„Kuhstall anno 1559“

ein ca. 500 Jahre alter ~ einmaliger Gewölbe-Eventort
die frühere Remise der Herzöge von Bayern

Tischzuchten

man wird euch unterweisen, wie es sich geziemt
am Tische seines Herrn zu speisen
Die Tugend und Manier der alten Rittersleut

Handwaschung

Da viele die höfisch Sauberkeit nicht achten ~
solltet Ihr die gar lieblich Tischmagd nicht verachten.

die Fürstenwahl

der Edelste, der diesem Mahle vorstehe

die Pfaffenweih

da jeder Edle sich auch einen Geistlichen bei Hofe hielt,
wird einer zu diesem hochlößlich Dienst erkorn

die Küchenmeisterey

gar vortrefflich Speis, in der altgebräuchlich Weis
der Trachten (Gänge) viel ~ so wie´s den edlen Herr´n gefiel

der Mundschenk

und seine Knecht versorgen Ihre Gäste
wahrlich nicht schlecht.

Fällt Ihm ein Gast unter den Tisch ~
krieg´n die Knecht Ihn wieder frisch.

der Minnesänger

ein gar lustig Gesell ~ sorgt für Stimmung ziemlich schnell
Er führet euch durch diese Nacht ~
auf daß Ihr wieder glücklich erwacht.
Ist euch ein Witz nicht gerecht ~ nehmt es Ihm nicht schlecht.

der Kutsch´nknecht

wollt Ihr nach einem durstig Mahl nach Haus ~
so macht vorher einen „Heimfahrerservice“ aus.

Firmen- oder Familienfeier?
jederzeit buchbarTOP



Bauernfräß

Griebenschmalz
mit Brot vom Hofbäck

Schwäbische
meerrettichsuppe

mit Lauchstreifen & angeröscht´n Brot

Bauernhenna

auf ´m Wurzelgemues
Fingernudeln

Schweinschax´n

auf Bairisch-Kraut, Backapfel
Semmelknödel

Back´ne Traub´n

auf Silvanerschäum
frische Frücht´
Vanilleg´frenenes

Der „Kuhstall anno 1559“
ist zu einem Mekka, nicht nur
für Mittelalterfans geworden.
Gaudi, Schlemmen & Kurzweyl
das ideale für Vereine, Gruppen
und Betriebsfeiern, aber auch
unzählige Geburtstagsfeiern
und Mittelalterhochzeiten
sind mit Sicherheit unvergessen.

Fürstentafel

Schinken-Cognacmus

mit weißem Brot vom Hofbäck

Nocken vom Steinpilz

in der wacholderbrüh

Wachtelbrüstchen

auf ´m bairisch Kraut
Brotpfannkuchen

back´ne Flußforelle

Rieslingtunke, Broccolinudeln

Hirschrücken vom Brett

Backapfel & Preiselbeertunke
Blaukraut, fränkische Brotnudeln

Apfel-Mandel-Souffle

auf Trollingerschäum
frische Frücht´
Vanilleg´frenenes

Pfaffenschmaus

Griebenschmalz

mit Brot vom Hofbäck

Kapuzinerbrüh

brotnocken und wurzelg´mues
in der Meßweinbrüh

Hennahax´n

auf ´m bairisch Kraut
Brotpfannkuchen

back´ne Flußforelle

Rieslingtunke, Broccolinudeln

Pfaffenbraten

vom Milchkalb

Dunkelbier-Sahnesoße, Backapfel
Semmelknödel im Bröselbutter

Nonnenpfürzle

auf Burgunderschäum
frische Frücht´
Vanilleg´frenenes

Treff
eure Wahl



Bürgertafel

Griebenschmalz

mit Brot vom Hofbäck

Nocken vom Grieb

in der Ochsenbrüh

Laubfroesch

auf ´m bairisch Kraut
Brotpfannkuchen

back´ne Flußforelle

Rieslingtunke, Broccolinudeln

Hirschkeule vom Brett

Backapfel & Preiselbeertunke
Blaukraut, fränkische Brottaler

Apfelküchle

auf Trollingerschäum
frische Frücht´
Vanilleg´frenenes



Feiern bei Seebauer´s
mehr als ein Geheimtip unter Brüdern

Eine tiefe Verbundenheit gegenüber den Traditionen unserer Vorfahren,
das Bewußtsein Geschichte spürbar zu machen und die Freude des Menschen am Feiern
....."das menschliche" sind mit die Triebfedern für diese besondere Gastronomie.
Wir machen Ihre Gäste glücklich.....und das macht uns stolz und zufrieden.

Ritter Hatz

Griebenschmalz

mit Brot vom Hofbäck

Nocken von der Kalbsleber

in der Ochsenbrüh

Grillwachtel

auf ´m bairisch Kraut
Brotpfannkuchen

back´ne Flußforelle

Rieslingtunke, Broccolinudeln

Bauergans am Stück

auf blau´m Kraut, Preiselbeerapfel
Semmelknödel im Bröselbutter

Apfelschmarr´n

auf Trollingerschäum
frische Frücht´
Vanilleg´frenenes

Burg Pappenheim

Wild-Broccoli-Terrine

mit Brot vom Hofbäck

Feine Potage von der Erbse

Krauter-Speckwürfel

Blanc manger von der poulard

feine Gemüs, Brottaler

back´ne Flußforelle

Rieslingtunke, Broccolinudeln

Pfannkucha vom Rost

mit Apfel- und Waldbeermus
hoße Kirschen und
vanillegefrenenes

Kasauswahl

frische Frücht und bauernbrez´n
vom Brett

Die einzelnen Gänge können auch kombiniert werden!