



# Getränkekarte

## Niehoffs-Vaihinger Säfte

<i>Niehoffs Orangensaft</i>	<i>0.2l</i>	<i>1,60 Euro</i>
<i>Niehoffs Kirschsafft</i>	<i>0.2l</i>	<i>1,60 Euro</i>
<i>Niehoffs Apfelsaft</i>	<i>0.2l</i>	<i>1,60 Euro</i>
<i>Niehoffs Bananensaft</i>	<i>0.2l</i>	<i>1,60 Euro</i>
<i>Niehoffs Tomatensaft</i>	<i>0.2l</i>	<i>1,60 Euro</i>
<i>Niehoffs Pfirsichsaft</i>	<i>0.2l</i>	<i>1,60 Euro</i>
<i>Pepsi Cola</i>	<i>0.2l</i>	<i>1,50 Euro</i>
<i>7-up</i>	<i>0.2l</i>	<i>1,50 Euro</i>
<i>Mirinda</i>	<i>0.2l</i>	<i>1,50 Euro</i>
<i>Wasser</i>	<i>0.2l</i>	<i>1,30 Euro</i>
<i>Wasser Güstrower Gourmet</i>	<i>1.0l</i>	<i>3,50 Euro</i>
<i>Güstrower Bitter Lemon</i>	<i>0.2l</i>	<i>1,70 Euro</i>
<i>Güstrower Tonic</i>	<i>0.2l</i>	<i>1,70 Euro</i>
<i>Güstrower Ginger Ale</i>	<i>0.2l</i>	<i>1,70 Euro</i>
<i>Apfelschorle</i>	<i>0.2l</i>	<i>1,60 Euro</i>

Krüseliner Seeschänke



# Herzlich Willkommen in der Krüseliner Seeschänke

Die Wurzeln der Krüseliner Mühle reichen bereits zurück bis in das Jahr 1275. Als Feldberger Amtsmühle mussten die Bürger der Stadt ihr Korn hier mahlen lassen. Ein geschlossenes Sägegatter verarbeitete Holz aus den umliegenden Wäldern überwiegend zu Bauholz. Die erste uns vorliegende urkundliche Erwähnung aus dem Landeszentralarchiv datiert aus anno 1514, in der die Herzöge Heinrich und Albrecht zu Mecklenburg der Kirche St. Marien zu Strelitz den Besitz der Krüseliner Mühle bestätigen. Nach mehreren Eigentümerwechseln befand sich die Mühle bis in den 50er Jahren im Besitz der Familie Ahlgrimm. Von dieser erwarb die Zuckerfabrik Anklam die Mühle. Sie legte den Mühlenbetrieb still und baute das Objekt zu einem Kinderferienlager um. Nachdem die Zuckerfabrik nach der Wende von einem dänischen Konzern aufgekauft wurde, hatten wir das Glück das Objekt 1996 kaufen zu können. Nach umfangreichen Sanierungen konnten wir 1997 die ersten Gäste in unseren Ferienwohnungen begrüßen.

Nach diversen Umbauten haben wir im Mai 2000 dieses kleine Lokal eröffnet. Unser Team geht gern auf Ihre Wünsche ein und richtet natürlich auch Familienfeiern außerhalb der Saison für Sie aus. Da wir den überwiegenden Teil der Gerichte frisch zubereiten, bitten wir für eventuelle Wartezeiten um Verständnis.

Einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit wünschen

Sigrid Brenncke  
Wirtin

Sabine Borstel  
Küche

Marco Damm  
Küche

Ulrich Brenncke  
Service

Sylvia Rubow  
Service

Astrid Kreienbrink  
Service



# Suppen

*Omas Fischterriner*

*3,80 Euro*

*Soljanka mit Sahne*

*3,80 Euro*

*Tagessuppe laut Angebot*

## Für den kleinen Hunger



*Gemischter Salat klein*

*3,20 Euro*

*Gemischter Salat groß*

*4,20 Euro*

*Gemischter Salat mit Hähnchenbrust*

*6,70 Euro*

*Kleiner Mozzarella-Tomatensalat, wahlweise*

*4,40 Euro*

*Öl/Essig*

*Würzfleisch aus Hähnchenbrust überbacken*

*4,80 Euro*

*Toast*

*Geflügelleber im Salatnest*

*6,20 Euro*

*Hausgemachter Matjessalat*

*4,80 Euro*

*mit Apfel im Blätterteig*

*Wenn abends dicker Nebel liegt, dann das schöne Wetter siegt.*





## *Für unsere kleinen Gäste*

<i>Kartoffelpuffer, Zucker, Apfelmus</i>	<i>3,20 Euro</i>
<i>Nudeln mit Tomatensauce</i>	<i>3,70 Euro</i>
<i>Fischstäbchen, Ketchup, Pommes</i>	<i>3,90 Euro</i>
<i>Eierkuchen mit Apfelmus und Sahne</i>	<i>3,50 Euro</i>

## *Dessert*

<i>Eierkuchen mit Kirschfüllung</i>	<i>3,50 Euro</i>
<i>Quarkkeulchen mit Vanillesauce</i>	<i>3,50 Euro</i>
<i>Eisbecher nach Angebot</i>	

*Wenn kleiner Regen will, legt großen Wind er still.*





# Fleischgerichte

<i>Bauernfrühstück, Beilage</i>	<i>6,50 Euro</i>
<i>Krüseliner Pfanne (Hackbällchen, Kartoffelspalten, knackiges Gemüse)</i>	<i>6,90 Euro</i>
<i>Hamburger Schnitzel mit Bratkartoffeln und Salat</i>	<i>8,50 Euro</i>
<i>Hausgemachtes Sauerfleisch, Remouladen-Sauce, Bratkartoffeln</i>	<i>6,50 Euro</i>
<i>"Mühlenteller", Schweinesteak auf Kartoffelpuffer mit Speckkämmchen, Apfelscheiben, Grillwürstchen und Sauerkraut</i>	<i>7,50 Euro</i>
<i>Wildgeschnetzeltes in Rahmsauce mit Waldpilzen und Spätzle</i>	<i>10,80 Euro</i>
<i>Wildbraten in Rotweinsauce, Birne, Preiselbeeren, Rotkohl und Semmelknödel</i>	<i>13,20 Euro</i>
<i>Steak au four, Pommes und Salat</i>	<i>12,50 Euro</i>
<i>Rumpsteak, Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Buttergemüse, Kartoffelspalten</i>	<i>13,10 Euro</i>
<i>Gebratenes Putenschnitzel in Cornflakeshülle Fingermöhren und Krokette</i>	<i>11,50 Euro</i>

*Viel Nebel im Frühjahr, viel Regen im Sommer.*





# Fischgerichte



- Matjeshering nach Hausfrauenart,  
Bratkartoffeln, Beilage* *6,50 Euro*
- Hering gebraten mit Kräuterbutter, Zitrone,  
Bratkartoffeln u. Salatbeilage* *9,90 Euro*
- Saibling "Müllerin Art"  
Bratkartoffeln, Kräuterbutter, Salatbeilage* *13,10 Euro*
- Zanderfilet auf Zitronenbuttersauce, Wildreis  
und Salatbeilage* *12,90 Euro*
- "Mecklenburger Fischplatte", Maräne, Zanderfilet,  
Welsfilet gebraten, Kräutersauce, Bratkartoffeln  
und Beilage* *13,50 Euro*

# Vegetarische Gerichte

- Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung,  
im Salatbett* *6,50 Euro*
- Brokkoli - Kartoffelauflauf mit Sahnesauce,  
überbacken mit Käse* *6,50 Euro*

*Schäfchen, die hoch am Himmel weiden, immer nur gute Tage bedeuten.*





# Kaffee & Kuchen

<i>Tasse Café Crème, frisch gemahlen und gebrüht</i>	<i>1,60 Euro</i>
<i>Kännchen Kaffee oder Pott Kaffee</i>	<i>3,00 Euro</i>
<i>Espresso klein, stark, schwarz</i>	<i>1,60 Euro</i>
<i>Tasse Cappuccino / Espresso und Milchschaum</i>	<i>1,90 Euro</i>
<i>Tasse Milchkaffee frisch gebrüht mit heißer Milch</i>	<i>1,60 Euro</i>
<i>Latte Macchiato schichtweiser Genuß für Auge und Gaumen</i>	<i>2,00 Euro</i>
<i>Heiße Schokolade mit Milch</i>	<i>1,70 Euro</i>
<i>Glas Eiles Premium Tee verschiedene Sorten</i>	<i>1,70 Euro</i>
<i>1 Stück Kuchen nach Angebot</i>	<i>ab 2,00 Euro</i>
<i>1 Portion Sahne</i>	<i>0,50 Euro</i>

# Weine

<i>1 Schoppen Riesling Weingut Pauly</i>		<i>2,80 Euro</i>
<i>1 Schoppen Dornfelder Weingut Pauly</i>		<i>2,80 Euro</i>
<i>Sekt Alt Malchow</i>	<i>0,7l.</i>	<i>11,00 Euro</i>
<i>Sekt Piccolo Alt Malchow oder Prosecco</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,80 Euro</i>
<i>Weißweinschorle</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,60 Euro</i>

*Starker Tau hält Himmel blau.*





# Getränkekarte

## Biere

Lübzer Bier vom Faß	0,3l	2,00 Euro
Lübzer Bier vom Faß	0,5l	3,00 Euro
Köstritzer Schwarzbier	0,5l	3,00 Euro
Endinger Hefeweizen	0,5l	3,00 Euro
Endinger Dunkel	0,5l	3,00 Euro
Endinger Alkoholfrei	0,5l	3,00 Euro
Lübzer Alkoholfrei	0,33l	2,20 Euro

## Spirituosen

Goldkrone	2cl	1,20 Euro
Malteserkreuz Aquavit	2cl	1,80 Euro
Ramazotti	2cl	1,80 Euro
Wilthener Gebirgskräuter	2cl	1,60 Euro
Jägermeister	2cl	1,60 Euro
Russischer Wodka	2cl	1,80 Euro
Grappa, fassgelagert	2cl	2,30 Euro
Calvados	2cl	2,50 Euro
Edle Schwechower Brände, Schlehe, Himbeere, Birne	2cl	2,70 Euro

*Wenn der Nebel in die Höhe zieht, fällt er in drei Tagen als Regen nieder.*





# Getränkekarte


## Niehoffs-Vaihinger Säfte

Niehoffs Orangensaft	0,2l	1,70 Euro
Niehoffs Kirschsafte	0,2l	1,70 Euro
Niehoffs Apfelsaft	0,2l	1,70 Euro
Niehoffs Bananensaft	0,2l	1,70 Euro
Niehoffs Tomatensaft	0,2l	1,70 Euro
Niehoffs Pfirsichsaft	0,2l	1,70 Euro

Coca Cola	0,2l	1,60 Euro
Sprite	0,2l	1,60 Euro
Fanta	0,2l	1,60 Euro
Wasser	0,2l	1,40 Euro
Wasser Güstrower Gourmet	0,75l	3,50 Euro
Güstrower Bitter Lemon	0,2l	1,80 Euro
Güstrower Tonic	0,2l	1,80 Euro
Güstrower Ginger Ale	0,2l	1,80 Euro
Apfelschorle	0,2l	1,70 Euro

*Weht es aus Ost bei Vollmondschein, dann stellt sich strenge Kälte ein.*





*Gibt's Schnee und Eis im Januar, so fängt mit Kälte an das Jahr.  
Wenn die Bäume zweimal blühen, wird sich der Winter bis Mai hinziehen.  
April und Weiberwill ändern sich sehr bald und viel.  
Baumblüte spät im Jahr, nie ein gutes Zeichen war.  
Je früher im April die Schlehen blühen, desto früher die Schnitter zur Ernte ziehen.  
Gibt's im Juni Donnerwetter, wird auch das Getreide fetter.  
Soll gedeihen Korn und Wein, muß im Juni Wärme sein.  
Der August muß Hitze haben, sonst Obstbaumsegen wird begraben.  
Abendrot - Gutwetterbot.  
Im Wald regnet's zweimal.  
Die Mücken tanzen - es gibt gutes Wetter.  
Gewitter, die langsam ziehen, schlagen am schwersten.  
Die Frösche quaken wohl, das Wetter machen sie nicht.  
Hat's an einem Sommermorgen keinen Tau, so macht der Bauer auch kein Heu.  
Hat der Mond einen Hof, zeigt er Regen an.  
Dreht mehrmals sich der Wetterhahn, so zeigt er Sturm und Regen an.  
Süd bringt Regen, Nordwind Dürre, danach richte dein Geschirre.  
Geraten im September die Reben, wird's in der Folge viel Räusche geben.  
Baut die Ameise hoch ihr Haus, fällt der Winter trocken aus.  
Fällt's Buchenlaub früh und schnell, wird der Winter streng und hell.  
Fällt das Laub zu bald, wird der Herbst nicht alt.  
Wenn im November der Schornstein raucht, wird in der Küche viel Holz verbraucht.  
Die Sonne scheint im Winter so schön als im Sommer, aber sie wärmt wenig.  
Gefriert's Silvester in Berg und Tal, geschieht es dies Jahr zum letzten Mal.*

