

WIRTSHAUS

seeufer



Feinschmecker können sich in unserem Haus nach allen Regeln verwöhnen lassen.

Genießen Sie unsere Küche und erleben Sie dank saisonal wechselnder Karte kulinarische Trends, abgestimmt auf die jeweilige Jahreszeit.

Bei der liebevollen Zubereitung unserer Gerichte achten wir besonders auf die Verwendung qualitativ hochwertiger, frischer und heimischer Produkte.

Unsere aus der Region stammende Ware mit ausgezeichneter Qualität beziehen wir unter anderem von:



Metzgerei Klampfl, Eging a. See
Wilhelm Stegbauer, Fürsteneck



Fischzucht Glück, Eging am See



Bernauer Hof, Schöllnach



Tölzer Käseladen, Landshut
Hofkäserei Ecker, Grafenau



Früchte Eder, Kirchham



Bäckerei Markl, Aicha vorm Wald

Zudem begeistern wir mit einer gemütlich-rustikalen Atmosphäre in unserem Wintergarten und Gastzimmer mit Kamin – bei wärmeren Temperaturen bieten Biergarte und Terrasse einen herrlichen Blick über den Eginger See.

Wohlfühlen inmitten ruhiger Natur und kreativer Erlebnisküche

– dies verspricht unser Restaurant Seeufer

Ihre Familie Pfeiffer

Hütt'n

AM SEE



Gemeinsames Feiern, Trinken und Essen in uriger Atmosphäre

- unsere Hütt'n im Biergarten bietet Ihnen genau das!

Sie haben Fragen zur Reservierung unserer Hütte oder planen Ihre nächste Feier?

- sprechen Sie uns einfach an, wir helfen Ihnen gerne weiter.



Besuchen Sie uns auch auf:



vorspeisen

gebackenes Kalbsbries
auf mariniertem Salatnest in Gemüsevinaigrette
€ 7,90

Carpaccio von der Chioggia-Beete
mit frischen Himbeeren und Rahmschaum
€ 6,90

suppen

Consommé vom Rind
mit gekräuterten Pfannkuchen-Streifen
€ 5,20

aufgeschäumtes Lauchcremesüppchen
mit Duett vom grünen Apfel
€ 4,90

Pot au Feu von heimischen Raubfischen
in Flusskrebssud mit Wurzelgemüse
€ 6,90

salate

kleiner gemischter Salat
€ 3,40

großer gemischter Salat / mit gegrillten Putenstreifen
€ 7,90 / € 12,90

Grünkohlsalat
in Orangenvinaigrette und eingelegten Cranberrys
€ 10,90

Mangold-Chicorée-Salat
mit karamellisierten Birnenspalten und Weißschimmelkäse
€ 12,90

großer gemischter Salat „Surf & Turf“
mit Rinderlendensteak und Riesengarnele
€ 19,90

hauptgerichte

Gröstl von der geschmorten Bernauer Hofente
mit confiertem Wachtelei

€ 13,90

Seeufer-Burger vom DryAged bayerischen Simmental Rind (200g)
im selbstgemachten Buchweizen-Brioche-Weckerl mit BBQ-Soße, gebratenem Speck,
gratiniertem Bergkäse und selbstgemachten Wedges

€ 14,90

Edelsaftgulasch vom niederbayerischen Simmental Rind
an Kartoffelnockerl

€ 16,90

geschmorte **Kalbsackerl**

in feiner Kalbsrahmsoße an aufgespritztem Kartoffelpüree und gegrillten Lauchzwiebeln

€ 17,90

Tafelspitz von der „Fetten Alten Kuh“

an gekräuterten Kartoffeln mit Duett von wildem Broccoli in Meerrettichschaum

€ 17,90

$\frac{1}{4}$ **Ente** vom Bernauer Hof

an Kartoffelknöderl mit Apfel-Blaukraut und Entenjus

€ 16,90

Zwiebelrostbraten aus der Färse, vom niederbayerischen Simmental Rind
auf Bratkartoffeln an Speckbohnen mit Schalottenglace und Röstzwiebeln

€ 24,90

kross gebratenes **Zanderfilet**

auf Perlgraupenrisotto mit Schwarzwurzelmousslin und Rieslingjus

€ 16,90

Hofstettner **Edel-Forelle** Müllerin

an Dillkartoffeln mit Wurzelgemüse und Mandelbutter

€ 17,90

gebackenes **Saiblingsfilet**

auf Steckrübenstampf an Zweierlei von der Roten-Urkarotte

€ 18,90

Empfehlung des Küchenchefs:

getrüffeltes **Rinderfilet** (250g) vom niederbayerischen Simmental Rind
auf gebratenem Kartoffeltaler an turnierter Mini-Karotte und Rinderjus

€ 39,90

Jedes weitere Gramm weißer Alba Trüffel € 6,90

pasta

gekräuterte **Strozzapreti** im Bergkäse-Bauernspeck-Soßerl mit Speckchips
€ 12,90

Tagliatelle

mit Riesengarnelen, Kirschtomaten und Lauchgemüse in leichter Jus vom Pinot Grigio
€ 16,90

vegetarisch

Gelbe-Beete-Risotto mit frischen Kräutern und Chips von der gelben Beete
€ 13,90

gebackene **Auberginen** auf Pepperonata und Petersilienschaum (auch Vegan)
€ 11,90

dessert

„Apfelstrudel Reloaded“, Apfelcrumble auf Strudelteigcreme an Bratapfeleis
€ 8,60

Vanillesoße im Schokoladenmantel auf Schokobrownie an Kaffeeeis und Schokosoße
€ 11,90

Karamellierter Kaiserschmarrn

an Creme-Eis von der Bourbonvanille mit Apfelmus, Zwetschgenröster und Preiselbeeren
(Wartezeit ca. 20 min)
€ 9,90

Käsevariation mit Schmankerln aus der Hofkäserei Ecker in Unterhüttensölden

Streichrahmnockerl/Bergkas/Brennesselkas/Bockshornkleekas/Paprika-Weißschimmelkas
mit Hagebutten-Mark und karamellisierten Walnüssen
€ 11,50

für Eisliebhaber bieten wir unsere hausgemachten Sorten auch in Kugeln an:

Creme-Eis von der Bourbon Vanille, Dunkle Schokolade, Bratapfeleis oder Kaffeeeis
€ 2,40

unsere „Wirtshaus Klassiker“

Schnitzel „Wiener Art“ vom Strohschwein mit Kartoffelsticks und Ketchup € 12,90

Schweinelendchen auf Butterspätzle in Rahmschwammerlsoße und Röstzwieberl € 13,90

Cordon Bleu vom Strohschwein an Kartoffelsticks und Preiselbeeren € 14,90

Currywurst an Kartoffelsticks und selbstgemachter Currysoße € 8,90

Alle Klassiker-Gerichte sind selbstverständlich auch in Kinderportionen erhältlich, ausgenommen Currywurst

aperitif

Aperol Sprizz ^{1,4}	€ 5,20
Hugo ^N	€ 5,20
Lillet Wild Berry ^N	€ 5,80
Schilerol ^N	€ 5,80

alkoholfreie aperitif

Hugo LIGHT live Spritzer ^N	€ 4,80
Maracuja LIGHT live Spritzer ^N	€ 4,80

secco

Prosecco Antica Rua	0,1l	€ 3,10	0,75l	€ 19,50
Schlumberger white oder rosé ^N	0,2l	€ 6,80		
LIGHT live (alkoholfrei)	0,1l	€ 3,10	0,75l	€ 19,50

kaffee & co.

Tasse Kaffee ^{3,H}	€ 2,40
Haferl Kaffee ^{3,H}	€ 2,90
Tasse Kaffee koffeinfrei	€ 2,40
Espresso ^{3,H}	€ 2,10
Doppelter Espresso ^{3,H}	€ 3,10
Tasse Cappuccino ^{3,G,H}	€ 2,80
Haferl Cappuccino ^{3,G,H}	€ 3,40
Latte Macchiato ^{3,G,H}	€ 3,10
Milchkaffee ^{3,G,H}	€ 3,10
Heiße Schokolade ^{G,C,H}	€ 3,40

tee

SOURCER TEE – aus kontrolliert biologischem Anbau

Heidelbeere Holunder

Erlesene Minze

Grüner Tee Exotische Passionsfrucht & Mango

Magischer Ayurveda

Klassischer Earl Grey ³ je € 2,30

Tee mit Rum € 4,20

alkoholfreie getränke

LIBELLA

Tafelwasser	0,2l	€ 1,90	0,4l	€ 2,80
Stilles Wasser	0,2l	€ 1,90	0,4l	€ 2,80
Cola ^{1,3,5}	0,2l	€ 2,10	0,4l	€ 2,90
Spezi ^{1,3,5}	0,2l	€ 2,10	0,4l	€ 2,90
Zitronenlimonade ⁵	0,2l	€ 2,10	0,4l	€ 2,90
Orangelimonade ⁵	0,2l	€ 2,10	0,4l	€ 2,90
Eistee Pfirsich ⁵	0,2l	€ 2,10	0,4l	€ 2,90
Coca-Cola ^{1,3,5}	0,33l	€ 2,90		
Coca-Cola light ^{1,3,5}	0,33l	€ 2,90		
Apollinaris „Spritzig“	0,25l	€ 2,40	0,75l	€ 4,50
Vio „Still“	0,25l	€ 2,40	0,75l	€ 4,50
Bitter Lemon ^{4,5}	0,2l	€ 2,80		
Dose Red Bull ^{1,2,3,5}	0,25l	€ 3,50		

säfte

Apfel, Traube, Johannisbeere, Maracuja, Rhabarber, Orange	0,2l	€ 2,60	0,4l	€ 3,60
... alle Säfte auch als Schorlen	0,2l	€ 2,40	0,4l	€ 3,10
Holunderschorle			0,4l	€ 3,60
Himbeerschorle			0,4l	€ 3,60
Bitter Lemon Schorle			0,4l	€ 3,60

biere

HACKLBERGER BRAUEREI

Urhell vom Fass			0,5l	€ 3,10
Alkoholfreies Helles			0,5l	€ 3,10
Radler ⁵			0,5l	€ 3,10
Jakobi Weizen			0,5l	€ 3,20
Hochfürst Pilsener			0,33l	€ 2,90
Maß Bier / Radler ⁵			1l	€ 6,20
Goasmaß ^{1,3,5}			1l	€ 8,60

ERDINGER BRAUEREI

Urweiße vom Fass	0,3l	€ 2,60	0,5l	€ 3,20
Erdinger Pikantus Dunkler Weizenbock			0,5l	€ 3,60
Dunkles Weizen			0,5l	€ 3,20
Leichtes Weizen			0,5l	€ 3,20
Alkoholfreies Weizen			0,5l	€ 3,20
Cola-Weizen ^{1,3} oder Russ'n ⁵	0,3l	€ 2,60	0,5l	€ 3,20
Maß Urweisse / Cola-Weizen ^{1,3} / Russ'n ⁵			1l	€ 6,40

weine

WEISSWEIN

Unser Hauswein „Grüner Veltliner“^N	0,2l	€ 3,80		
Grüner Veltliner^N	0,2l	€ 4,40	0,75l	€ 16,40
Weingut Buchmayer, Niederösterreich leicht, fruchtig				
Pinot Grigio^N	0,2l	€ 4,90	0,75l	€ 18,20
Venezia, Italien vollmundig, rund im Abgang				
Riesling Einblick N°1^N	0,2l	€ 4,90	0,75l	€ 18,20
Weingut Nick Köwerich, Rheinland-Pfalz frisch, mit einer dezenten Restsüße				
Anna-Lena^N	0,2l	€ 6,90	0,75l	€ 24,90
Weingut Brennfleck, Sulzfeld am Main Silvaner Kabinett trocken, temperamentvoll				

ROTWEIN

Unser Hauswein „Blauer Zweigelt“^{N,G}	0,2l	€ 3,80		
Blauer Zweigelt^{N,G}	0,2l	€ 4,60	0,75l	€ 16,80
Winzerhof Erber, Niederösterreich fruchtig & mild				
Merlot „Rafale“ IGP d´OC^N	0,2l	€ 4,90	0,75l	€ 18,20
Vignerons Catalans, Frankreich würzig & aromatisch				
Primitivo di Mandura DOC^N	0,2l	€ 5,40	0,75l	€ 19,90
Pietra Puro, Italien kräftig & aromatisch				

ROSÉWEIN

Spätburgunder Weißherbst^N	0,2l	€ 4,60	0,75l	€ 16,80
Weingut Bercher-Schmidt, Baden natürliche Fruchtsüße				

WEINSCHORLE

rot oder weiß^N	0,25l	€ 3,80	0,5l	€ 5,80
----------------------------------	-------	--------	------	--------

Authentischer Fleischgenuss

Ihr esst gerne Fleisch und legt dabei Wert auf hochrangige Produkte aus **artgerechter Aufzucht** und **Haltung** und auf „**echten Geschmack**“?

Dann seid Ihr bei uns, im **Wirtshaus Seeufer**, genau richtig!

Hier kommt nur „**das Beste**“ auf den Teller!

Wir haben in unseren Lieferanten aus dem bayerischen Wald mehrere Partner gefunden, die den hohen Ansprüchen unseres Hauses gerecht werden und uns die Fleischqualität bieten wie wir sie uns vorstellen.

Fleisch von Tieren aus der Region, deren artgerechte Haltung durchgehend garantiert ist!



Auf Vorbestellung:

Tomahawk vom bayerischen Jung Bullen ca. 2 kg für bis zu 5 Personen

p. Pers. ab € 31,90

Tomahawk DryAged vom bayerischen Simmental-Rind ca. 2 kg für bis zu 5 Personen

p. Pers. ab € 37,90

Rumpsteak EXTRA DRY AGED Fette Alte Kuh 350 gr. Cut

€ 79,00

Strip Lion EXTRA DRY AGED Fette Alte Kuh 1400 gr. für bis zu 4 Personen

p. Pers. ab € 49,90

Steak Beilagen:

Kartoffelsticks / selbstgemachte Wedges / Wurzelgemüse / Bratkartoffeln je € 3,50

Steak Dips:

Kürbiskernmayonnaise / BBQ-Soße / Kräuterbutter je € 1,00

Jahresprogramm

Kochkurse

- Für kleine Gruppen (auf Anfrage)

März - April - Mai

Frühlingskarte „Blüten & Kräuter“

- Salatbuffet
- Bayerisches Menü
- Karfreitagsmenü
- Ostermenü
- Spargelwochen

Juni - Juli - August

Sommerkarte „locker & leicht“

- Steakzeit im Seeufer

September - Oktober - November

Herbstkarte „bunt & wild“

- Wildwochen
- St.-Martins-Ganserl-Menü

Dezember - Januar - Februar

Winterkarte „deftig & kräftig“

- „...eine Reise durch die Alpen!“
- Bayerischer Abend
- Weihnachtsmenü
- Silvestermenü