

WIRTSCHAUS

seeufer



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

Bei der liebevollen Zubereitung unserer Gerichte achten wir besonders auf die Verwendung qualitativ hochwertigen und heimischen Produkten.

Frisch, ehrlich -> Seeufer

Die moderne Wirtshauskultur

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

Wohlfühlen inmitten ruhiger Natur und traditioneller Küche

– dies verspricht unser Wirtshaus 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:



a Suppal

Rinderkraftbrühe

mit gekräuterten Pfannkuchenstreifen

€ 4,90

Suppe der Saison

Fragen Sie unser Personal

€ 4,90

aus´m Garten

Kleiner Salat

€ 3,40

Große Salatschüssel

dazu zwei Scheiben Weißbrot

€ 7,90

Salat Seeufer

mit **gegrillten Putenstreifen**, blauen Trauben

dazu zwei Scheiben Weißbrot

€ 12,90

Marinierter Vogelssalat in Himbeervinaigrette
mit **gebackenen Mozzarella-Kugeln** und frischen Beeren

dazu zwei Scheiben Weißbrot

€ 12,90

Große Salatschüssel

mit fein **gewürzten Garnelen** in Knoblauch gebraten

dazu zwei Scheiben Weißbrot

€ 16,90

wos Vegetarisches

hausgemachte **Kasspatzen**

mit Röstzwiebel und Salat

€ 10,90

Südtiroler **Kaspressknödel**

auf jungem Blattspinat in Rahm und Parmesan

€ 9,90

Tagliarini

in Tomatensoße mit Parmesan

€ 8,90

ebs Gscheid´s

Currywurst

mit Pommes

€ 8,90

Saftiges Schweinsbratl vom heimischen Schwein
mit zwei Semmelknödeln und hausgemachtem Speck-Krautsalat

€ 11,90

Schnitzel „Wiener Art“ vom heimischen Schwein

mit Pommes, Ketchup und Beilagensalat

€ 12,90

Seeuferlendchen vom heimischen Schwein

mit hausgemachten Eier-Spätzle, feiner Champignon-Rahmsöße und Röstzwiebeln

€ 13,90

Cordon Bleu vom heimischen Schwein

mit Pommes, Preiselbeeren und Beilagensalat

€ 14,90

Backhendl in Kürbispanade

dazu hausgemachten Kartoffel-Vogerlsalat und Kürbiskernmayonnaise

€ 14,90

Zwiebelrostbraten, vom niederbayerischen Rind

mit Bratkartoffeln, Speckbohnen, Zwiebelglace und Röstzwiebeln

€ 22,90

aus´m Wossa

Zanderfilet vom Grill

mit Petersilienkartoffelstampf, Wurzelgemüse und Weißweinsöße

€ 16,90

Fangfrische **Forelle** „Müllerin“

mit Petersilien-Kartofferl und Wurzelgemüse

€ 17,90

Tagliarini

mit Riesengarnelen, Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln

€ 18,90

ebs koid's

Bayerischer Obazda mit Zwiebeln dazu Bauernbrot
€ 6,90

Kalter Braten mit Essiggurkerl, Kren dazu Bauernbrot
€ 6,90

Weißer Presssack mit roten Zwiebeln dazu Bauernbrot
€ 6,90

Klassischer **Wurstsalat** von der Lyoner mit Bauernbrot
€ 7,90 / mit Emmentaler € 8,90

Deftiges **Brotzeitbrettl** reichlich aus garniert mit Spezialitäten aus der Region
€ 10,90

zum Nachtisch was siaß

altbayerischer **Apfelstrudel** mit Vanilleeis und Sahne
€ 8,90

Pfannkuchen mit Vanilleeis und Sahne
€ 6,90

Affogato al caffe Espresso mit Vanilleeis
€ 3,90

Gemischtes Eis mit Sahne
€ 4,80 / ohne Sahne € 4,20

Eiskaffee oder **Eisschokolade**
€ 4,90

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne
€ 6,90

Bananensplit mit Vanilleeis und Sahne
€ 6,90

Früchte Becher mit Sahne
€ 7,90

Nusseisbecher mit Krokant und Sahne
€ 7,90

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 | € 2,90 |
| Stilles Wasser | 0,2l | € 1,90 | 0,4l | € 2,90 |
| Cola ^{1,3,5} | 0,2l | € 2,10 | 0,4l | € 3,20 |
| Spezi ^{1,3,5} | 0,2l | € 2,10 | 0,4l | € 3,20 |
| Zitronenlimonade ⁵ | 0,2l | € 2,10 | 0,4l | € 3,20 |
| Orangelimonade ⁵ | 0,2l | € 2,10 | 0,4l | € 3,20 |
| Eistee Pfirsich ⁵ | 0,2l | € 2,10 | 0,4l | € 3,20 |
| Coca-Cola ^{1,3,5} | 0,33l | € 3,10 | | |
| Coca-Cola light ^{1,3,5} | 0,33l | € 3,10 | | |
| 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 € 3,30

Dunkles Bier 0,5l € 3,30

Alkoholfreies Helles 0,5l € 3,30

Radler⁵ 0,5l € 3,30

Jakobi Weizen 0,5l € 3,40

Hochfürst Pilsener 0,33l € 2,90

Maß Bier / Radler⁵ 1l € 6,60

Goasmaß^{1,3,5} 1l € 8,80

ERDINGER BRAUEREI

Urweiße vom Fass 0,3l € 2,80 0,5l € 3,40

Erdinger Pikantus Dunkler Weizenbock 0,5l € 3,80

Dunkles Weizen 0,5l € 3,40

Leichtes Weizen 0,5l € 3,40

Alkoholfreies Weizen 0,5l € 3,40

Cola-Weizen^{1,3} oder Russ'n⁵ 0,3l € 2,80 0,5l € 3,40

Maß Urweisse / Cola-Weizen^{1,3} / Russ'n⁵ 1l € 6,80

weine

WEISSWEIN

| | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------|------|--------|-------|---------|
| Unser Hauswein „Grüner Veltliner“^N | 0,2l | € 3,80 | | |
| Grüner Veltliner^N | 0,2l | € 4,40 | 0,75l | € 14,40 |
| Weingut Buchmayer, Niederösterreich leicht, fruchtig | | | | |
| Pinot Grigio^N | 0,2l | € 4,90 | 0,75l | € 16,40 |
| Venezia, Italien vollmundig, rund im Abgang | | | | |
| Riesling Einblick N°1^N | 0,2l | € 4,90 | 0,75l | € 16,40 |
| Weingut Nick Köwerich, Rheinland-Pfalz frisch, mit einer dezenten Restsüße | | | | |
| Anna-Lena^N | 0,2l | € 6,90 | 0,75l | € 23,40 |
| 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 | € 15,80 |
| Winzerhof Erber, Niederösterreich fruchtig & mild | | | | |
| Merlot „Rafale“ IGP d´OC^N | 0,2l | € 4,90 | 0,75l | € 16,40 |
| Vignerons Catalans, Frankreich würzig & aromatisch | | | | |
| Primitivo di Mandura DOC^N | 0,2l | € 5,40 | 0,75l | € 18,40 |
| Pietra Puro, Italien kräftig & aromatisch | | | | |

ROSÉWEIN

| | | | | |
|---------------------------------------------------------|------|--------|-------|---------|
| Spätburgunder Weißherbst^N | 0,2l | € 4,60 | 0,75l | € 15,80 |
| Weingut Bercher-Schmidt, Baden natürliche Fruchtsüße | | | | |

WEINSCHORLE

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

allergene

Rinderbrühe A, C, G, I

Suppe der Saison: Fragen Sie unser Personal

Kleiner Salat J

Großer Salat A, J

Großer Salat mit Pute A, J

Großer Salat Garnele A, D, J

Marinierter Vogerlsalat A, G

Kasspatzn A, C, G

Kaspressknödel A, C, G

Tagliarini mit Tomatensoße A, C, G

Currywurst A, J

Schweinebraten A, C, G

Schnitzel A, C, G, J

Cordon Bleu A, C, G, J

Seeuferlendchen A, C, G, J

Zwiebelrostbraten A, I, J

Forelle A, D

Zander A, G, I

Tagliarini mit Garnelen A, B, C, G

Kalter Braten A

Obazda A, G, J

Presssack A

Wurstsalat A, G

Brotzeitbrett I, G

Apfelstrudel A, C, G

Palatschinken A, G

Affogato G

Eiskaffe / Eisschokolade G

Eis mit Himbeeren G

Bananensplit G, E

Nussbecher G, E

1 Farbstoff

2 taurinhaltig

3 koffeinhaltig

4 chininhaltig

5 Konservierungsstoffe

A Glutenhaltiges Getreide

B Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

C Eier und Eierzeugnisse

D Fisch und Fischerzeugnisse

E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

F Soja und Sojaerzeugnisse

G Milch und Milcherzeugnisse

H Schalenfrüchte

I Sellerie und Sellerieerzeugnisse

J Senf und Senferzeugnisse