

# WIRTSHAUS seeufer



Wir freuen uns, Sie in unserem Wirtshaus begrüßen zu dürfen. Mit unserer direkten Lage am Eginger See, verwöhnen wir Sie das ganze Jahr mit unseren traditionellen und kulinarischen Gerichten. Ob im lichtdurchfluteten Wintergarten oder zur kalten Jahreszeit vor dem flackernden Kaminfeuer in der Gaststube. Wir bieten für jeden Geschmack das richtige Ambiente. Feiern Sie Ihre Feste wie Geburtstag, Hochzeiten, Firmenfeiern, Weihnachtsfeiern oder ähnliches... mit bis zu 100 Gästen im Lokal oder mit 30 bis 70 Gästen in unserer urigen Hütt'n in unserem Biergarten.

In den Sommermonaten bieten Biergarten und Terrasse einen herrlichen Blick über den See.

Wohlfühlen inmitten ruhiger Natur und moderner, traditioneller Küche

**Petra & Patrick Pfeiffer mit Team**

# 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 oder planen schon Ihre nächste Feier.

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



Besuchen Sie uns auch auf:



## **mongdrazerl**


|   |         |
|---|---------|
| <b>Rinderkraftbrühe</b> mit gekräuterten Pfannkuchenstreifen                    | € 4,50  |
| <b>Rinderkraftbrühe</b> mit Kaspressknödel                                      | € 4,50  |
| <b>lauwarmer Ziegenkäse</b> auf Feldsalat mit roter Beete, Orange und Feldsalat | € 9,90  |
| <b>Rindercarpaccio</b> mit Rucola, Parmesan, Oliven-Öl und Knoblauch Baguette   | € 11,90 |

## **aus´m garten**

|  |         |
|--|---------|
| <b>Beilagensalat</b>   | € 4,30  |
| <b>Großer gemischter Salat</b> mit Tomate, Gurke, Paprika und Karottenstifte | € 8,90  |
| <b>mit Grillgemüse</b>   | € 9,90  |
| <b>mit gegrillten Putenstreifen</b>  | € 11,90 |
| <b>mit gegrilltem Ziegenkäse</b>   | € 12,90 |
| <b>mit Backendl in Kürbiskernpanade</b>                                      | € 13,90 |
| <b>mit fein gewürzten Black-Tiger-Garnelen</b>                               | € 14,90 |
| <b>mit rosa gebratenen Rinderlendenstreifen</b>                              | € 15,90 |
| <b>Classic-Ceasar-Salat</b> mit Römersalat, Parmesan und Weißbrot-Croutons   | € 9,90  |
| <b>mit Grillgemüse</b>   | € 11,90 |
| <b>mit gegrillten Putenstreifen</b>  | € 12,90 |
| <b>mit gegrilltem Ziegenkäse</b>   | € 13,90 |
| <b>mit Backendl in Kürbiskernpanade</b>                                      | € 14,90 |
| <b>mit fein gewürzten Black-Tiger-Garnelen</b>                               | € 15,90 |
| <b>mit rosa gebratenen Rinderlendenstreifen</b>                              | € 16,90 |

Unsere großen Salate servieren wir mit hausgemachtem Baguette!

## **wos vegetarisches**

|   |   |         |
|---|---|---------|
| <b>Thai-Curry</b>   |  |         |
| mit Mini-Mais, Broccoli, Kirschtomate, Zuckerschoten und Jasminreis |   | € 10,90 |
| alternativ mit Hühnchenbrust oder Black-Tiger-Garnelen              |   | € 16,90 |
| <b>Knödel Trio</b> (Spinat-, Rotebeete- & Kaspressknödel)           |   |         |
| auf Rucola-Salat mit brauner Butter und frisch gehobeltem Parmesan  |   | € 10,90 |
| <b>selbstgemachte Kasspatzen</b>                                    |   |         |
| mit Röstzwiebeln und Beilagensalat                                  |   | € 10,90 |
| <b>Penne</b>  |   |         |
| mit Babyspinat, Feta, Kirschtomaten und Wallnüssen                  |   | € 11,90 |

## klassiker

### Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein oder Pute

mit Pommes, Ketchup und Beilagensalat

€ 13,90

### Münchner Schnitzel vom Schwein

mit süßem Senf und Meerrettich, dazu Bratkartoffeln,  
Preiselbeeren und Beilagensalat

€ 14,90

### Cordon Bleu

gefüllt mit Emmentaler und Schinken dazu Pommes,  
Preiselbeeren und Beilagensalat

€ 15,90

### Seeuferlendchen vom Schwein

in feiner Schwammerl-Rahmsoße,  
dazu hausgemachte Eier-Spätzle, Speck und Röstzwiebeln

€ 14,90

### Grillteller

Schweinelende / mariniertes Schweinefilet / Rinderlende / Pute /  
Wiener-Würstchen / Speck / Grillgemüse / Pommes /  
hausgemachte Kräuterbutter / BBQ-Soße

€ 19,90

## burger

### Backendl Burger

saftige Hühnchenbrust in Kürbiskernpanade mit Tomate, Gurke,  
Blattsalat und selbstgemachter Kürbiskernmayonnaise  
im hausgemachten Brioche, dazu Pommes

€ 11,90

### Seeufer Burger

saftiges Rindfleisch aus Fürsteneck (160g) mit Bacon, Cheddar,  
Tomate, Gurke, Blattsalat und selbstgemachten Tomaten-Relish  
im hausgemachten Brioche, dazu Pommes

€ 13,90

### Wirtshaus Burger

saftiges Rindfleisch aus Fürsteneck (160 g) mit Bacon, Röstzwiebeln, Cheddar,  
Tomate, Gurke, Blattsalat und Meerrettich-Senf-Soße  
in der Laugensemmel, dazu Pommes

€ 13,90

### Veggie Burger

Kidney-Bohnen-Hafer-Patty mit Knoblauch-Mayo, eingelegte Rote-Zwiebeln,  
Tomate, Essiggurke im hausgemachten Brioche, dazu Pommes

€ 12,90

## steak`s

### **Steak von der Hühnerbrust**

auf Penne, mit Babyspinat, Feta, Kirschtomaten und Wallnüssen € 16,90

### **Wirtshaussteak, Steak vom Rind (ca. 200 g)**

mit gegrillten Champignons, Speck und Zwiebeln  
dazu Wedges oder Butter-Kartoffelstampf € 22,90

### **Zwiebelrostbraten, Steak vom Rind (ca. 200 g)**

auf Zwiebelsoße mit Bratkartoffeln, Speckbohnen und Röstzwiebeln € 22,90

## aus´m wossa

### **Tagliatelle mit Black-Tiger-Garnelen**

in leichter Weißwein-Sahne-Soße mit Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten  
und frisch gehobeltem Parmesan € 16,90

### **Zanderfilet vom Grill**

mit Spinat-Kartoffel-Gemüse und Weißweinsauce € 17,90

### **Saiblingsfilet (Fischzucht Verbeek)**

auf Butter-Kartoffelstampf mit Frühlingsgemüse und geklärter Butter € 19,90

## für de gloan

### **Spätzle mit Soße**

zur Auswahl mit Schwammerl-Rahmsauce oder Rahmsauce € 6,90

### **Chicken-Sticks**

mit Pommes und Ketchup € 7,90

### **Kinder-Schnitzel**

mit Pommes und Ketchup € 7,90

### **Kinder-Seeuferlendchen**

in feiner Schwammerl-Rahmsauce,  
dazu hausgemachte Eier-Spätzle, Speck und Röstzwiebeln € 9,90

Für jede Umbestellung berechnen wir 1 € Aufpreis

Allergene siehe letzte Seite

## für mehr Leid

### Seeufer's Grillreindl (ab 2 Personen)

Schweinelende / mariniertes Schweinefilet / Rinderlende / Pute / Wiener Würstchen / Speck / Grillgemüse / Pommes / hausgemachte Kräuterbutter / BBQ-Soße

p. P. € 18,90

### Schweinsbraten Reindl (ab 5 Personen nur auf Vorbestellung)

Schweinenacken / Krustenbraten / Surbraten / Kartoffelknödel / Semmelknödel / bayerisch Kraut

p. P. € 12,90

### Gemischtes Reindl (ab 5 Personen nur auf Vorbestellung)

Krustenbraten / Surbraten / Ente / Kartoffelknödel / Semmelknödel / bayerisch Kraut / blau Kraut

p. P. € 16,90

## wos siaß

**Schoko Nockerl** von der Dunklen Schokolade an Waldbeerenspiegel € 4,90

**frisch gebackenes Schokoküchlein** mit Vanilleeis € 5,90

**altbayerischer Apfelstrudel** mit Vanilleeis und Sahne € 6,90

**Palatschinken** gefüllt mit Vanilleeis, dazu Sahne € 6,90

**Kaiserschmarrn** mit Rosinen und Apfelmus (Wartezeit ca. 20 Min.) € 9,90

## aperitif / longdrinks

Aperol Sprizz <sup>1,4</sup> € 5,80

Hugo <sup>N</sup> € 5,80

Lillet Wild Berry <sup>N</sup> € 6,20

Campari Orange € 5,80

Mojito / Himbeer Mojito € 6,50

Vodka Bull / Lemon / O-Saft € 6,50

Jacky Cola € 6,50

Gin Tonic € 6,50

Gin Wild Berry € 6,50

Cuba Libré € 6,50

## alkoholfreie aperitif

|   |        |
|---|--------|
| Hugo LIGHT live Spritzer <sup>N</sup>     | € 5,20 |
| Maracuja LIGHT live Spritzer <sup>N</sup> | € 5,20 |

## secco

|                                    |             |               |
|------------------------------------|-------------|---------------|
| Prosecco Frizzante DOC, Antica Rua | 0,1l € 3,10 | 0,75l € 19,50 |
|------------------------------------|-------------|---------------|

Die Farbe ist strohgelb, die Duftnoten sind delikater und fruchtig, er hinterlässt im Gaumen ein angenehmes Gefühl von Frische. Ein guter Begleiter für helles Fleisch, Fisch und leichten Gerichten

|                          |             |               |
|--------------------------|-------------|---------------|
| LIGHT live (alkoholfrei) | 0,1l € 3,10 | 0,75l € 19,50 |
|--------------------------|-------------|---------------|

## biere

### WOLFERSTETTER BRÄU



|                                |  |       |        |
|--------------------------------|--|-------|--------|
| Edel Hell vom Fass             |  | 0,5l  | € 3,70 |
| Dunkel Spezial                 |  | 0,5l  | € 3,70 |
| alkoholfreies Helles           |  | 0,5l  | € 3,70 |
| Radler <sup>5</sup>            |  | 0,5l  | € 3,60 |
| Export Hefe Weizen             |  | 0,5l  | € 3,80 |
| Josef Groll Pils               |  | 0,33l | € 3,40 |
| Maß Bier / Radler <sup>5</sup> |  | 1l    | € 7,20 |
| Goasmaß <sup>1,3,5</sup>       |  | 1l    | € 9,20 |

### ERDINGER BRAUEREI



|   |             |       |        |
|---|-------------|-------|--------|
| Urweiße vom Fass  | 0,3l € 3,10 | 0,5l  | € 3,80 |
| dunkles Weizen  |             | 0,5l  | € 3,80 |
| leichtes Weizen   |             | 0,5l  | € 3,80 |
| alkoholfreies Weizen  |             | 0,5l  | € 3,80 |
| alkoholfreies Weizen <b>Grapefruit</b> oder <b>Zitrone</b>      |             | 0,33l | € 2,90 |
| Cola-Weizen <sup>1,3</sup> oder Russ'n <sup>5</sup>             | 0,3l € 3,10 | 0,5l  | € 3,70 |
| Maß Urweisse / Cola-Weizen <sup>1,3</sup> / Russ'n <sup>5</sup> |             | 1l    | € 6,90 |

## kaffee & co.

|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| Tasse Kaffee                       | € 2,70 |
| Haferl Kaffee <sup>3,H</sup>       | € 3,10 |
| Tasse Kaffee koffeinfrei           | € 2,70 |
| Espresso <sup>3,H</sup>            | € 2,30 |
| doppelter Espresso <sup>3,H</sup>  | € 3,20 |
| Tasse Cappuccino <sup>3,G,H</sup>  | € 2,90 |
| Haferl Cappuccino <sup>3,G,H</sup> | € 3,50 |
| Latte Macchiato <sup>3,G,H</sup>   | € 3,50 |
| Milchkaffee <sup>3,G,H</sup>       | € 3,50 |
| heiße Schokolade <sup>G,C,H</sup>  | € 3,90 |

## tee

**SOURCER TEE** – aus kontrolliert biologischem Anbau



|   |           |
|---|-----------|
| Heidelbeere Holunder                        |           |
| erlesene Minze                              |           |
| grüner Tee exotische Passionsfrucht & Mango |           |
| magischer Ayurveda                          |           |
| klassischer Earl Grey <sup>3</sup>          | je € 3,10 |
| Tee mit Rum                                 | € 4,20    |

## säfte

|   |             |             |
|---|-------------|-------------|
| Apfel, Traube, Johannisbeere,           |             |             |
| Maracuja, Rhabarber, Orange             | 0,2l € 3,10 | 0,4l € 4,20 |
| <b>... alle Säfte auch als Schorlen</b> | 0,2l € 2,60 | 0,4l € 3,50 |
| Holunderschorle                         |             | 0,4l € 3,60 |
| Himbeerschorle                          |             | 0,4l € 3,60 |
| Bitter Lemon Schorle                    |             | 0,4l € 3,60 |

Für jede Umbestellung berechnen wir 1 € Aufpreis

Allergene siehe letzte Seite



## alkoholfreie getränke

### LIBELLA

|                                  |       |        |       |        |
|----------------------------------|-------|--------|-------|--------|
| Tafelwasser                      | 0,2l  | € 2,30 | 0,4l  | € 3,20 |
| Stilles Wasser                   | 0,2l  | € 2,30 | 0,4l  | € 3,20 |
| Cola <sup>1,3,5</sup>            | 0,2l  | € 2,50 | 0,4l  | € 3,50 |
| Spezi <sup>1,3,5</sup>           | 0,2l  | € 2,50 | 0,4l  | € 3,50 |
| Zitronenlimonade <sup>5</sup>    | 0,2l  | € 2,50 | 0,4l  | € 3,50 |
| Orangenlimonade <sup>5</sup>     | 0,2l  | € 2,50 | 0,4l  | € 3,50 |
| Eistee Pfirsich <sup>5</sup>     | 0,2l  | € 2,50 | 0,4l  | € 3,50 |
| Coca-Cola <sup>1,3,5</sup>       | 0,33l | € 3,30 |       |        |
| Coca-Cola light <sup>1,3,5</sup> | 0,33l | € 3,30 |       |        |
| Adelholzener "Classic"           |       |        | 0,75l | € 4,90 |
| Adelholzener "Naturell"          |       |        | 0,75l | € 4,90 |
| Bitter Lemon <sup>4,5</sup>      | 0,2l  | € 2,90 |       |        |
| Dose Red Bull <sup>1,2,3,5</sup> | 0,25l | € 3,50 |       |        |

## weine

### WEISSWEIN

**Grüner Veltliner QW „Bio“** <sup>N</sup>  0,2l € 4,80 0,75l € 15,90

Pillerdorf, Niederösterreich, Weingut Buchmayer

Mit seiner grünlich gelben Farbe und dem typischen würzigen Bukett, seinem feinen Fruchtaroma bietet dieser Wein ein leichtes Trinkvergnügen. Er ist unkompliziert und passt hervorragend zu vielen Gelegenheiten

**Riesling Einblick N°1 QbA** <sup>N</sup> 0,2l € 5,20 0,75l € 16,90

Mosel, Rheinland-Pfalz, Weingut Nick Köwerich

Ein sehr frischer, fruchtbetonter Wein mit Noten von Renettapfel, Birnenmost, Nektarine sowie Linde, gepaart mit einer deutlichen Mineralität. Passt perfekt zu Fisch Gerichten.

**Pinot Grigio delle Venezie IGT** <sup>N</sup> 0,2l € 5,60 0,75l € 17,90

Italien, Südtirol, Weingut Castelfeder

Helle, strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, Duft nach frischen Äpfeln und Birnen, kräftig im Trunk, vollmundig und rund im Abgang. Perfekt zu Nudel Gerichten, Risotto, Gemüseteller, gebratener Fisch und helles Fleisch

## WEISSWEIN

**Anna-Lena Silvaner Kabinett QbA<sup>N</sup>** 0,2l € 6,90 0,75l € 21,90

Sulzfeld am Main, Franken, Weingut Brennfleck  
Silvaner Kabinett trocken, durch die kühle und lange Gärung behält der Wein seine natürlichen Aromen und seine Spritzigkeit, was ihm Lebendigkeit und Fülle verleiht. Feinfruchtige Aromen von Apfel, Birne und Limone mit feiner Mineralität. „Alleinunterhalter“ aber auch perfekt zu hellem Fleisch, Pilz und Spargel Gerichten passt.

## ROTWEIN

**Merlot „Rafale“ IGP DOC<sup>N</sup>** 0,2l € 4,80 0,75l € 15,90

Südfrankreich, Weingut Vignerol Catalans  
Warm und rund mit den Aromen kleiner reifer Waldbeeren, gepaart mit der feinen Würze von Pfeffer und Vanille, eignet sich wunderbar zu Geflügelgerichten.

**Blauer Zweigelt QW „Bio“<sup>N.G</sup>**  0,2l € 5,80 0,75l € 18,60

Pillerdorf, Niederösterreich, Weingut Buchmayer  
Die Riede Hochsteinerberg ist mit ihrem tiefgründigen Boden besonders für die Sorte Zweigelt geeignet. Entsprechend intensive und fruchtig ist der Duft. Im Geschmack ist er reif und füllig mit feinen harmonischen Tanninen im Abgang. Passt perfekt zu Wild und Rindfleisch.

**Primitivo di Manduria DOC MANDUS<sup>N</sup>** 0,2l € 6,80 0,75l € 21,40

Pietra Pura, Apulien, Italien, Weingut Rocca delle Macie  
Mit großartiger Struktur und intensive rote Farbe, sowie Aromen von reifen Kirschen, Pflaumen und zarten Noten von Kakao und Vanille, perfekt für Fleisch- und Wildgerichte.

## ROSÉWEIN

**Spätburgunder Weißherbst QbA<sup>N</sup>** 0,2l € 4,60 0,75l € 15,80

Baden-Kaiserstuhl, Weingut Bercher-Schmidt  
Feinherber, fruchtiger Roséwein

## WEINSCHORLE

**rot oder weiß<sup>N</sup>** 0,3l € 4,50 0,5l € 6,20

## schnäpse

### Penninger

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| Haselnuss Spirituose 42 %      | € 3,50 |
| Marillen Brand 40%             | € 2,80 |
| Williams-Birnen-Brand 40%      | € 2,80 |
| Obstler mit Williamsbirne 38 % | € 2,80 |
| Waldhimbeergeist 40 %          | € 2,80 |
| Waldbeerenlikör 20 %           | € 2,80 |
| Blutwurz 50 %                  | € 2,80 |
| Bärwurz 40 %                   | € 2,80 |

### Divers

|              |        |
|--------------|--------|
| Franqelico   | € 3,50 |
| Jägermeister | € 2,80 |



### Edelbrandmanufaktur Fam. Ronald Philipp

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| Schwarze Ribisl 40 – 45 % | € 5,80 |
| Wildholunder 40 – 45 %    | € 5,80 |
| Oblacinska 40 – 45 %      | € 5,80 |
| Waldbrombeere 40 – 45 %   | € 5,80 |

*Auf der Suche  
nach einem  
originellen Geschenk?*



Die Schnäpse der Edelbrandmanufaktur Philipp können auch **in Flaschen**  
erworben werden. Fragen Sie unser Personal!

## allergene

Rinderbrühe Pfannkuchen A, C, G, I

Rinderbrühe Kasspressknödel A, C, G, I, J

Kleiner Salat J, G

Salat / mit Grillgemüse / mit Pute / mit Backhendl / mit Rind A, J, G

Salat mit Ziegenkäse A, J, G

Salat Garnele A, B, D, J, G

Cesar- Salat / mit Grillgemüse / mit Pute / mit Backhendl / mit Rind A, C, G, J

Kichererbsen-Curry G, B

Kasspatzen A, C, G

Kaspressknödel A, C, G

Ziegenkäse G

Tagliatelle Pesto A, G, H,

Backhendl Burger A, C, G,

Wirtshaus Burger A, C, G, J

Hähnchenbruststeak A, G, H

Rinderlendensteak G

Seeufer Burger A, C, G, N

Schnitzel A, C, G, J

Münchner A, C, G, J

Cordon Bleu A, C, G, J

Seeuferlendchen A, C, G, J

Zwiebelrostbraten A, I, J

Grillteller G

Entenbrust A, D, F, H, I, N, 1

Tagliarini Garnelen A, B, C, G

Saibling / Garnele A, B, F

Forelle A, D, G

Saibling A, F

Grillreindl G

Bratenreindl / Gemischtes Reindl A, C, I, J, N, 5

Kaiserschmarrn A, C, G

Palatschinken A, C, G

Schokonockerl C, G

Schokokuchen A, C, G

Affogato G

Eisschokolade G

Eis & heiß G

Apfelstrudel A, C, G

Spätzle Schwammerlsauce A, C, G

Chicken Sticks A, C, J

Quinoasalat A

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

K Sesamsamen und Sesamerzeugnisse

L Lupine und Lupinerzeugnisse

M Weichtiere

N Schwefeldioxid und Sulfit

