

WIRTSHAUS

seeufer



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

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

regional, 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.

Über einen Eintrag in unserem Gästebuch, welches im Eingangsbereich für Sie bereit liegt, würden wir uns sehr freuen!

Wohlfühlen inmitten ruhiger Natur und traditioneller Küche

– dies verspricht das 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 oder planen schon Ihre nächste Feier?

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



Besuchen Sie uns auch auf:



a suppal

Rinderkraftbrühe

mit gekräuterten Pfannkuchenstreifen

€ 4,90

Tagessuppe

fragen Sie unser Personal

€ 4,90

aus´m garten

kleiner Salat

€ 3,40

große Salatschüssel

dazu zwei Scheiben Weißbrot

€ 7,90

marinierter Vogerlsalat in Himbeervinaigrette
mit **gebackenen Mozzarellakugeln** und frischen Beeren

dazu zwei Scheiben Weißbrot

€ 9,90

Chefsalat

mit Schinken, Käse und Ei, dazu zwei schein Weißbrot

€ 10,90

Salat Seeufer

mit **gegrillten Putenstreifen** und blauen Trauben

dazu zwei Scheiben Weißbrot

€ 12,90

Große Salatschüssel

mit fein **gewürzten Garnelen** in Knoblauch gebraten

dazu zwei Scheiben Weißbrot

€ 14,90

wos vegetarisches

selbstgemachte Kasspatzen

mit Röstzwiebel und Beilagensalat

€ 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

Wirtshaus Burger

saftiges Rindfleisch (180g) mit Bacon, Röstzwiebeln, Tomate, Gurke und Meerrettich-Senfsoße im Laugen-Semmel, dazu Pommes

€ 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-Rahmsoße und Röstzwiebeln

€ 13,90

Cordon Bleu vom heimischen Schwein

mit Pommes, Preiselbeeren und Beilagensalat

€ 14,90

Backhendl in Kürbispanade

dazu selbstgemachter Kartoffel-Vogerlsalat und Kürbiskernmayonnaise

€ 14,90

Zwiebelrostbraten, vom niederbayerischen Rind

mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln, Speckbohnen und Zwiebelglace

€ 22,90

aus'm wossa

Backfisch

mit lauwarmen Kartoffel-Gurken-Salat und selbstgemachter Remoulade

€ 11,90

Tagliarini Garnele

in Sahne mit Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln

€ 14,90

Zanderfilet vom Grill

mit herzhaften Babykartoffeln, frischem Marktgemüse und Weißweinsauce

€ 16,90

ebs koid's

Seeufer Zweierlei mit hausgemachten Aufstrichen
€ 4,90

Bayerischer Obazda mit Zwiebeln
€ 6,90

Kalter Braten mit Essiggurke und Kren
€ 6,90

Weißer Presssack mit roten Zwiebeln
€ 6,90

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

Deftiges **Brotzeitbrett!** reichlich ausgarniert mit Spezialitäten aus der Region
€ 10,90

All unsere Brotzeiten servieren wir mit frischem Brot!

wos siaß

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

Affogato al caffe Espresso mit Vanilleeis
€ 3,90

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

Eiskaffee oder **Eisschokolade**
€ 4,70

Bananensplit mit Vanilleeis und Sahne
€ 5,90

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne
€ 6,20

Früchtebecher mit Sahne
€ 6,20

Nussknacker mit Krokant und Sahne
€ 6,20

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

Backhendl A, C, E, G, J

Wirtshausburger A, I,

Schnitzel A, C, G, J

Cordon Bleu A, C, G, J

Seeuferlendchen A, C, G, J

Zwiebelrostbraten A, I, J

Backfisch A, C, D, G, J

Zander A, G, I

Tagliarini mit Garnelen A, B, C, G

Kalter Braten A

Obazda A, G, J

Presssack A

Wurstsalat A, G

Brotzeitbrettl A, G

Seeufer Zweierlei: Fragen Sie unser Personal

Palatschinken A, G

Affogato G

Eiskaffe / Eisschokolade G

Eis mit Himbeeren G

Bananensplit G, E

Nussknacker G, E

Apfelstrudel A, C, G

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