



Herzlich Willkommen im Gasthaus Seethaler

*Liebe Gäste,
wir freuen uns, dass Sie sich für uns entschieden haben.
Bei uns geht's immer drum, euch den besten Service zu
bieten, damit ihr euren Aufenthalt bei uns in vollen Zügen
genießen könnt.*

*Andreas Gmeinwieser
mit seinem Seethaler-Team*



Vorspeisen / Suppen

Kaspressknödelsuppe

Rinderbrühe / Schnittlauch

6,90

Wiener Erdäpfelsuppe

Kartoffel / Speck / Steinpilz

5,90

Große Portion 8,90

Essigknödel

Zwiebel / Speck / Gäubodenkräuter

8,90

Würstl

(Würstl und Bier – des mog a jeder hier)

Wimberger Weißwürste

zwei Stück / Breze / Händlmaier

9,50

Currywurst vom Grill

Rote Bratwurst vom Grill / Pommes / scharfe Currysoße

12,90

für - 2,00 Euro erhalten Sie gerne eine kleine Portion

Bei Fragen zu Zusatzstoffen oder Allergien wenden Sie sich an unser Servicepersonal





Seethalers Klassiker

(Für den richtigen Hunger!)

Schweinekrustenbraten

*aus dem Nacken / Dunkelbiersoße / hausgemachter Krautsalat / zweierlei Knödel /
Bröselschmelze*
15,50

Gerolltes Cordon Bleu

*Camembert / Honigschinken /
Speckbratkartoffeln / kaltgerührte Preiselbeeren / Beilagensalat*
21,90

Schnitzel Wiener Art

Pommes frites / Beilagensalat
17,90

Bockbierschnitzel

*Senf-Brezn-Panade / süßer Hausmacher Senf / Meerrettich / Paulaner Bockbiersoße /
Röstzwiebeln / Speckbratkartoffeln / kaltgerührte Preiselbeeren*
18,90

Seethalerpfandl

*Rosa gegrilltes Schweinefilet im Speckmantel / Schwammerlrahmsoße /
Butterspätzle*
23,50

Milchkalb

geschmorter Kalbstafelspitz / Rahmsoße / hausgemachte Spätzle / Wurzelschmorgemüse
23,90





Zwiebelrostbraten medium gegrillt

*von der deutschen Färse / Madeira Jus / Schmelzzwiebeln / Röstzwiebeln /
Speckbratkartoffeln / Wurzelschmorgemüse*

26,90

Gegrillte Rinderlendenmedaillons

Apfel-Calvados-Rahmsoße / Grillgemüse / Kartoffelkrapfen

24,90

Gebackene Forelle im Bierteig

Kartoffel – Gurkensalat / Remoulade

16,50

Seeteufel

in Nussbutter confiert / Sauce Mignonette / Paprika Letscho / Tomatenpolenta

24,90

*für - 2,00 Euro erhalten Sie gerne eine kleine Portion
Bei Fragen zu Zusatzstoffen oder Allergien wenden Sie sich an unser Servicepersonal*





Veggie

(was gsunds, fürs ewige Leben!)

Rahmschwammerl

Brezenknöderl / frische Gäubodenkräuter

13,90

Käsespätzle

Bergkäse / Röstzwiebeln / frische Gäubodenkräuter / Beilagensalat

14,50

Brezenknödellasagne

Brezenknödel / Tomatenmarmelade / Bechamel / Basilikum

13,90

Erdäpfelmaultaschen

Karotten – Beurre Blanc / karamalisierte Kürbiskerne / Parmesan -Trüffelschaum

14,90

für - 2,00 Euro erhalten Sie gerne eine kleine Portion

Bei Fragen zu Zusatzstoffen oder Allergien wenden Sie sich an unser Servicepersonal





Knackige Salate

(Salat is' was für d'Figur, Schweinsbraten fürs Herz)

Backhendlsalat

Gebackenes Hähnchen / hausgemachte Remoulade / Kartoffel – Gurken Salat / Wildkräuter / geröstete Kürbiskerne / frische Kräuter

18,50

Bunter Frühlingssalat

gemischter Blattsalat / Hausdressing / Kirschtomaten / Gurken / Paprika / Radieserl / geröstete Kürbiskerne / gebackenes Gemüse / Basilikum-Schmand

15,90

Apfel – Ziege – Honig Salat

gemischter Blattsalat / Hausdressing / gegrillter Ziegenkäse / geröstete Kürbiskerne / Thymian Honig / Apfel

18,50

Großer Salatteller

gemischter Blattsalat / Hausdressing

11,50€

Beilagensalat

gemischter Blattsalat / Hausdressing

5,00€

für - 2,00 Euro erhalten Sie gerne eine kleine Portion

Bei Fragen zu Zusatzstoffen oder Allergien wenden Sie sich an unser Servicepersonal





Desserts und Kuchen

(Nach'm Essen brauchts immer a bisserl was süßes)

Kaiserschmarrn

Salzkaramell / Marillenröster / Beeren

11,80

Armer Ritter

Powidl / Vanillesauce / Zwetschgenröster / Walnusseis

9,90

für - 2,00 Euro erhalten Sie gerne eine kleine Portion

Bei Fragen zu Zusatzstoffen oder Allergien wenden Sie sich an unser Servicepersonal

