



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

Ochsenschwanzsuppe

Ausgelöstes Ochsenschwanzfleisch / Pfannkuchenstreifen

8,90

Schweinebratenpralinen

gebackenes Schweinebratenragout / Miso Mayonaise / Wildkräutersalat

12,90

Räucherforelle

Gurkennudeln / Gäubodenkräuter / Preiselbeer-Schmand / Wurzelbrotschip

13,90

Bayerisches Vitello

Kalbstaufelspitz rosa gegrillt / Cocktailtomaten /

Rucola / Obatzter-Chili-Soße

13,90





Brotzeiten

(Würstl und Bier – des mog a jeder hier)

Currywurst vom Grill

Rote Bratwurst vom Grill / Pommes / Currysoße
13,90

Bayerischer Wurstsalat

Grobe Wurstsalatwurst / Essiggurken / Perlzwiebel / rote Zwiebel / Hausbrotkorb
11,90

Schweizer Wurstsalat

Grobe Wurstsalatwurst / Essiggurken / Perlzwiebel / rote Zwiebel / Käse / Hausbrotkorb
12,90

Zwei Paar Bratwürstel vom Grill

Senf / Sauerkraut / Hausbrotkorb
12,90

Zweierlei Würstel vom Grill

*Ein Paar Bratwürstel / Berner Würstel / Salvator Doppelbock Soße /
Kartoffel – Gurkensalat / Hausbrotkorb*
14,90

Extra Hausbrot 1,50 €

Extra Breze 1,50 €

Vintschgerl 1,20€

Salzstangerl 1,20€





Seethaler's Klassiker

(Für den richtigen Hunger!)

Schweinefilet im Speckmantel

Rosa gebraten / Pfeffer – Cognacrahmsoße / Sommergemüse / Gäubodenkräuter / Rösti
23,50

Kalbsrahmbraten

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

Schweinsbraten

(immer frisch gmocht, wenn aus, dann aus)

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

Schnitzel Wiener Art

Pommes frites / Beilagensalat
17,90

Bockbierschnitzel

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





Gegrillte Rinderlendenmedaillons

mariniertes Spitzkraut / Balsamicokirschen / Kartoffelpüree

26,90

Wiener Schnitzel

Kalbsschnitzel / gebackene Kaper / Sardelle / Butterkartoffel

25,90

In Kräuter geschwenkte Riesengarnelen

Krustentierschaum / Gäubodenkräuter / Risotto Milanese

23,90

Zwiebelrostbraten medium gegrillt

von der deutschen Färse / Madeira Jus / Schmelzzwiebeln / Röstzwiebeln /

Speckbratkartoffeln / Wurzelschmorgemüse

26,90

Gebackenes Forellenfilet im Bierteig

Kartoffel – Gurkensalat / Remoulade

17,90

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!)

Trüffeltagliatelle

geröstete Pinienkerne / Parmesan / Kräuterseitlinge / Trüffelbutter
18,90

Ricottaschlutzkrapfen

rote Beete Beurre Blanc / marinierte Cranberry / karamalisierte Walnuss
17,90

Brezenknödellasagne

Brezenknödel / Tomatenmarmelade / Bechamel / Basilikum
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 /
Lollo Rosso / Lollo Bionda / Rucola / roter Mangold / Hausdressing /
Kirschtomaten / Gurken / Paprika / Radieserl / geröstete Kürbiskerne*
18,90

Wassermelonen – Feta - Basilikumsalat

*gegrillte Wassermelone / Fetakäse / Basilikum
Lollo Rosso / Lollo Bionda / Rucola / roter Mangold / Hausdressing /
Kirschtomaten / Gurken / Paprika / Radieserl / geröstete Kürbiskerne*
18,50

Apfel – Ziege – Honig Salat

*gegrillter Ziegenkäse / Thymian Honig / Apfel
Lollo Rosso / Lollo Bionda / Rucola / roter Mangold / Hausdressing /
Kirschtomaten / Gurken / Paprika / Radieserl / geröstete Kürbiskerne*
18,90

Großer Salatteller

gemischter Blattsalat / Hausdressing
11,50€

Beilagensalat

gemischter Blattsalat / Hausdressing
5,00€





Dessert

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

Kaiserschmarrn

Salzkaramell / Marillenröster / Beeren

11,80

Erdbeer Knödel

Erdbeerkompott / Vanille Soße / Waldbeeren

9,90

Boarischs Glistl

Apfelkiachl / gebrannte Apfelcreme / Vanilleeis

4,90

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





Kartenzahlung ist ab einem Betrag von mindestens
20€ möglich

*Nicht ganz aufgegessen? Dann packen wir für Sie gerne den Rest
noch ein. Hierfür berechnen wir
1 Euro Verpackungsmaterial! Der Umwelt zuliebe verwenden wir
keine Alufolie, bei uns gibt's Einpackboxen aus Zuckerrohr!*

<i>Extra Portion</i>	
<i>Ketchup, Mayo, Senf</i>	<i>0,40 €</i>
<i>Preiselbeeren</i>	<i>0,50 €</i>
<i>2.ter Teller</i>	<i>1,00 €</i>

Für Umbestellungen erlauben wir uns 1,50€ zu berechnen

