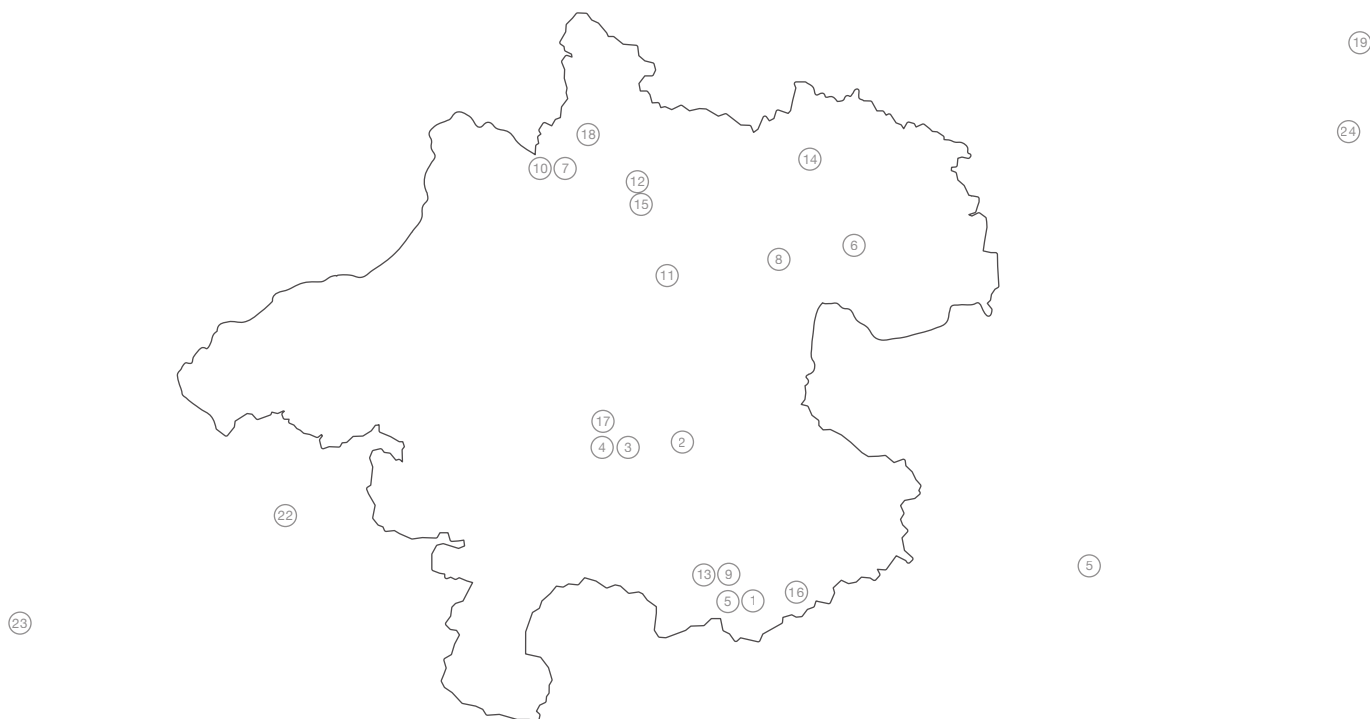


S P E I S E K A R T E .

WILLKOMMEN.

In Bio-Qualität gibt es bei uns:
Fleisch//Schinken//Wurst & Speck
Eier//Mehle//Milch & Käse
Gemüse//Salate//Essig & Öle
Brot//Gebäck//Kaffee & Gewürze
Säfte//Limos//Bier & Wein

BIOLOGISCH UND REGIONAL.



OBERÖSTERREICH

Bio-Schweinefleisch von:

- ① Seebauer am Gleinkersee, Moser/Windischgarsten,
- ② Familie Steinhäusler/Nußbach
- ③ und Familie Lang/Pettenbach

Bio-Rindfleisch: vom Gleinkersee

- ④ Bio-Hühnerfleisch, Familie Lang Pettenbach
- ⑤ Bio-Minze, Holler und Melissensaft,
aus unserem Bauerngarten am Gleinkersee
- ⑥ Bio-Apfelsaft vom Bauernhof Pankrazhofer, Tragwein

- ⑦ Bio-Fruchtsäfte von Hasenfit, Hofkirchen

- ⑧ Bio-Brot, Brotsüchtig, Steyregg

- ⑨ Bio-Gemüse vom Demeter Betrieb
Mooschmied, Roßleithen

- ⑩ Bio-Kartoffeln und Gemüse
vom Biohof Morgentau, Hofkirchen

- ⑪ Bio-Salate und Gemüse
vom Biohof Achleitner, Alkoven

- ⑫ Bio-Bier aus Neufelden

- ⑬ Bio-Eier Familie Frech, Vorderstoder

- ⑭ Bio-Kaffee von der Rösterei Suchan Freistadt

- ⑮ Bio-Mehle, Haberfellner, St. Martin

- ⑯ Bio-Schafkäse, Bauernhof Burigl, Rosenau

- ⑰ Bier* von der Brauerei Eggenberg, Vorchdorf

- ⑱ Bio-Eis von Stadler, Putzleinsdorf

NIEDERÖSTERREICH

- ⑲ Bio-Rindfleisch von der BOA-Farm,
Familie Zehetner-Wintereder, Wildendürnbach

- ⑵ Bio-Fisch aus Mariazell

STEIERMARK

- ⑳ Trauben*-, und Pfirsichsaft*,
Familie Scheucher, Labuttendorf

- ㉑ Bio-Kichererbsen aus Ilz

SALZBURG

- ㉒ Bio-Eis vom Eiswerk

TIROL

- ㉓ Bio-Käse von der Familie Plangger, Walchsee

WIEN

- ㉔ Bio-Marmeladen von Stauds

UNSERE LANDWIRTSCHAFT

Unser *Bio-Schweinefleisch* stammt von der »Gleinkersau« – Schwäbisch-Hällischen Landschweinen, Mangalitzza-, Duroc- oder Turopolje-Schweinen, die gleich hinter der Liegewiese leben und nur mit Biokartoffeln und Biogetreide gefüttert werden.



Neben den eigenen Tieren verwenden wir auch Bio-Schweinefleisch der Bauernhöfe Stöger in Spital am Pyhrn und Lang & Steinhäusler in Pettenbach. Auch dort sind die Tiere im Freien unterwegs und essen alleine Getreide und Kartoffeln. Wir kaufen auch Bio-Fleisch der Fleischerei Moser in Windischgarsten.

Unser *Bio-Rindfleisch* stammt von der »Seekuh« – Ochsen der Rassen Galloway-, Angus- oder Pustertaler-Sprinzen, die gleich neben dem Gastgarten auf unseren Wiesen weiden. Kräuterwiese, Bioheu und Quellwasser unserer Seebauern-Quelle, sonst nichts. Sollten wir einmal kein eigenes Fleisch zur Verfügung haben, kaufen wir Bio-Rindfleisch von Bauern der Region und von der BOA-Farm in Wildendürnbach, Niederösterreich.



Sie können unsere Bio-Fleischspezialitäten auch mit nach Hause nehmen: Fleischpakete, Würste, besonderen Speck, Schmalz und vieles mehr.



AT-BIO-401
AT-Landwirtschaft



0-3765

Empfohlen
von Slow Food[®]
in ÖÖ 2024



SEEBAUER
AM GLEINKERSEE

BIO SUPPEN

Kräftige Rindsuppe von der Seekuh ^L 	
// mit hausgemachten Frittaten ^{A C G}	4,8
// mit Nudeln ^{A C}	4,6
// mit hausgemachtem Kaspressknödel ^{A C G}	7,1
// Grosser Suppentopf mit Gemüse, Nudeln und feinem Fleisch von der Seekuh ^{A C L}	9,2
Gemüsesuppe ^L (Laktose- und Glutenfrei)	5,2

BIO SALATE

Salatschüssel (grüner Salat, saisonales Gemüse, Gurken, Karotten)	9,2
// mit Walnüssen, Sonnenblumenkernen und gerösteten Kürbiskernen ^{H O}	12,9
// mit Schafkäse ^{G O}	12,9
Salat mit österr. Belugalinsen, frischem Gemüse, Schafkäse und gerösteten Haselnüssen ^{G H L O}	12,9

BIO EXTRAS

Semmelknödel ^{A C G}	2,4
Kaspressknödel ^{A C G}	2,7

BIO HAUPTSPEISEN



Knuspriges Bratl mit warmem Krautsalat und Semmelknödel ^{(A)(C)(G)}	19,8
Mürbes Gulasch von der Seekuh	13,9
Saftiger Seekuh-Burger im Dinkel-Brioche-Weckerl nach hauseigenem Rezept mit Salat, Tomate, Zwiebel und pikanter Sauce ^{(A)(C)(G)(N)}	18,6
Seebauernockerl mit Schinken, Speck, Zwiebel und Käse ^{(A)(C)(G)}	14,2
Hausnockerl mit Schinken, Speck und Zwiebel ^{(A)(C)}	12,6
Spaghetti mit Tomaten-Fleischsauce von der Seekuh ^{(A)(L)}	12,7
Knuspriger Seebauer-Dinkel-Toast (mit Bergkäse und Schinken) ^{(A)(G)}	9

BIO FISCH

Gebratene Saiblingsfilets aus Mariazell ^{(D)(G)} mit Petersilkkartoffeln und grünem Salat	24,4
---	------

BIO HAUPTSPEISEN VEGETARISCH

Gemüse-Hirse-Laibchen mit Krensaucе ^{(C)(G)(L)}	13,8
Saftige Gemüsequiche mit Lauch & grünem Salat ^{(A)(C)(G)}	13,8
Bohnen-Kokos-Curry	13,6
(vegan)	
Deftige Käsenockerl mit Bergkäse und Bio-Tilsitter ^{(A)(C)(G)}	13,6
Knoblauchnockerl mit Olivenöl, Chili und frischem Parmesan ^{(A)(C)(G)}	12,8

BIO KINDERGERICHTE

Rindsuppe mit Fritatten ^{(A)(C)(G)(L)}	4,8
Rindsuppe mit Nudeln ^{(A)(C)(L)}	4,6
Knuspriger Seebauer-Toast (mit Bergkäse + Schinken) ^{(A)(G)}	9
Kinder-Portion Spaghetti mit Tomaten-Fleischsauce von der Seekuh ^{(A)(L)} & Parmesan ^(G)	10,7
Knackige Frankfurter mit Semmel ^{(A)(M)}	8,2

BIO JAUSE

mit Käse aus Tirol & serviert mit Dinkel/Roggenbrot von Brotsüchtig.

Saftiger Schinken mit Kren* auf Brot ^{(A)(G)}	10,6
Luftgetrockneter Speck von der Gleinkersau mit Kren* auf Brot ^(A)	10,6
Herrliches kaltes Brat'l mit Kren* auf Brot ^{(A)(M)}	10,6
Tiroler Käsetrio mit Brot und Butter ^{(A)(G)(H)} (Berg-, Wein-, Bockshornklee).....	10,6
Seebauers saure Wurst ^(C)	10,6
Aromatisches Bratlfetfbrot mit Zwiebel ^(A)	5,5
Knackige Frankfurter mit Senf* und Semmel ^{(A)(M)}	8,2
Pikante Debreziner mit Senf* und Semmel ^{(A)(M)}	8,4

TÄGLICH FRISCHE BIO-MEHL SPEISEN

Zubereitet im Haus nach Familienrezepten aus Bio-Zutaten

Riesenbuchtel ^{(A)(C)(G)}	5,4
Riesenbuchtel mit Vanillesauce ^{(A)(C)(G)}	7,9
Topfenstrudel mit Wachauer-Marillen ^{(A)(C)(G)}	5,4
Apfelstrudel mit steirischen Äpfeln ^{(A)(H)}	5,4
Schokotorte ^{(A)(C)(G)}	4,9
Wachauertorte ^{(A)(C)(G)(H)}	4,9
(ohne Mehl)	
Mohntorte ^{(C)(G)}	4,9
(glutenfrei)	
Mandelschnitte ^{(C)(G)(H)}	3,5
(glutenfrei)	
Himbeertorte ^{(A)(C)(G)}	5,1
Bio-Eiskaffee mit österreichischem Vanille-Eis ^(G)	9
Extra: Vanille-Sauce ^(G)	2,5

BIO SÄFTE UND GETRÄNKE

SÄFTE

Minze mit Quellwasser, hausgemacht	0,5	3
<i>gespritzt mit Soda</i>	0,5	3,5
Johannisbeersaft	0,25	3,8
<i>mit Quellwasser/mit Soda</i>	0,5	4,1 / 4,8
Marille	0,25	4,1
<i>mit Quellwasser/mit Soda</i>	0,5	4,4 / 5,1
Orangensaft	0,25	3,5
<i>mit Quellwasser</i>	0,25 / 0,5	2,4 / 3,8
<i>gespritzt mit Soda</i>	0,25 / 0,5	2,8 / 4,5
Apfelsaft	0,25	3,5
<i>mit Quellwasser</i>	0,25 / 0,5	2,4 / 3,8
<i>gespritzt mit Soda</i>	0,25 / 0,5	2,8 / 4,5
* Isabella-Traubensaft	0,25	3,9
<i>mit Quellwasser</i>	0,25 / 0,5	2,6 / 4,2
<i>gespritzt mit Soda</i>	0,25 / 0,5	3 / 4,9
* Pfirsichsaft	0,25	3,6
<i>mit Quellwasser</i>	0,25 / 0,5	2,5 / 3,9
<i>gespritzt mit Soda</i>	0,25 / 0,5	2,9 / 4,6

KRACHERL UND WASSER

Coca Cola*/Almdudler*/Sprite*	0,25	3,1
Schartnerbombe*	0,25	3,2
Cola now	0,33	3,4
Eistee Isis – Kräuter	0,33	3,4
Fruby Birnenlimo	0,33	3,7
<i>direktgepresst, wenig Zucker, viel Geschmack</i>			
Pona Tarocco-Blutorange, sparkling	0,33	4,2
<i>ohne Zuckerzusatz</i>			
Pona Pink Grapefruit, sparkling	0,33	4,2
<i>ohne Zuckerzusatz</i>			
Soda	0,25 / 0,5	1,5 / 2,5
Soda Zitrone	0,25 / 0,5	2,1 / 3,5
Mineralwasser – prickelnd/still	0,33	2,8

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee:

Wir beziehen unseren Kaffee aus Freistadt. Der Mühlvierter Peter Affenzeller gilt als einer der besten Kaffeeröster des Landes. Der Bio-Vienna besteht aus 100% Arabica-Bohnen und zeichnet sich durch ein besonders ausgewogenes Aroma aus. Die Milchkaffees werden mit Bio-Frischmilch zubereitet.

Kleiner Schwarzer oder Brauner	2,8
Großer Schwarzer oder Brauner	4,2
Verlängerter	3,1
Cappuccino ^G	3,8
Latte Macchiato ^G	4,3
Trinkschokolade ^G	3,7
Trinkschokolade mit Schlagobers ^G	4,1
Zotter Trinkschokolade	4,5
¼Liter Milch warm od. kalt ^G	2,5
Hausgemachter Ingwer/Minze Tee	3,5

Bio-Tees von Sonnentor & Demmer's Teehaus 3

Kräutertee

// Kräuter gemischt

// Kamille

Rooibos

// Rooibos

Schwarztee

// English Breakfast

// Earl Grey

Früchtetee

// Marillentraum

// Waldfrüchte Cocktail

Tee für Kinder

// Ritter Tropikus

BIER [Ⓐ]

BRAUEREI EGGENBERG	Gold* vom Fass	0,33 / 0,5	3,6 / 4,2
	Radler mit Almdudler*	0,33 / 0,5	3,6 / 4,2
	Radler naturtrüb*	0,5	4,2
BIO-BRAUEREI NEUFELDEN	Hopferl	0,5	4,2
	<i>Natürliches Vollbier mit hopfiger Note</i>		
	Hoptimist	0,33	4
	<i>Hopfengestopft, Kreativbier mit Mühlviertler BIO-Hopfen. Helle BIO-Malze bilden den Körper des fruchtig-herben Zwickl-Bieres</i>		
	Mühlviertler Weiße	0,5	4,2
Zwickl	0,5	4,5	
<i>Ungefiltert, naturtrüb, würzig-süffig und sehr bekömmlich</i>			
Alkoholfrei	0,33	3,6	
<i>Vollmundig, frische Hopfenaromen, ohne Alkohol durch Gärstopp</i>			

WEIN[Ⓞ]

WEISSWEIN

Grüner Veltliner, Kamptal DAC Weingut Kemetner, Etsdorf/Grafeneegg	1/8	3,3
Roter Muskateller, Ried Hofstatt Weingut Kemetner, Etsdorf/Grafeneegg	1/8	4,4
Gspritzter Weiß	1/4	2,9
Aperol Sprizz	1/4	4,2

ROTWEIN

Zweigelt Weingut Kemetner, Kamptal	1/8	2,7
---------------------------------------	-----	-------	-----

MOST[Ⓞ]

Pur oder gespritzt mit Soda <i>Von der Familie Eckhart, Roßleithen</i>	0,5	3
---	-----	-------	---

SCHNAPS

SCHNÄPSE*

Von Familie Zöbl, Oberösterreich

Marille	2cl	3,1
Zwetschke	2cl	2,6
Kirsche	2cl	3,1
Birne	2cl	3,1
Obstler	2cl	2,4
Zirbe	2cl	2,7

ALLERGENE

- Ⓐ ...  Glutenhaltiges Getreide
& daraus gewonnene Erzeugnisse
- Ⓑ ...  Krebstiere
& daraus gewonnene Erzeugnisse
- Ⓒ ...  Eier von Geflügel
& daraus gewonnene Erzeugnisse
- Ⓓ ...  Fisch & daraus gewonnene Erzeugnisse
(außer Fischgelatine)
- Ⓔ ...  Erdnüsse
& daraus gewonnene Erzeugnisse
- Ⓕ ...  Sojabohnen
& daraus gewonnene Erzeugnisse
- Ⓖ ...  Milch von Säugetieren und
Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- Ⓗ ...  Schalenfrüchte
& daraus gewonnene Erzeugnisse
- Ⓕ ...  Sellerie
& daraus gewonnene Erzeugnisse
- Ⓜ ...  Senf
& daraus gewonnene Erzeugnisse
- Ⓝ ...  Sesamsamen
& daraus gewonnene Erzeugnisse
- Ⓞ ...  Schwefeldioxid und Sulfite
- Ⓟ ...  Lupinen
& daraus gewonnene Erzeugnisse
- Ⓡ ...  Weichtiere wie Schnecken, Muscheln,
Tintenfische & daraus gewonnene Erzeugnisse

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.