

# anGuad'n

**Herzlich Willkommen beim Seisenberger!**

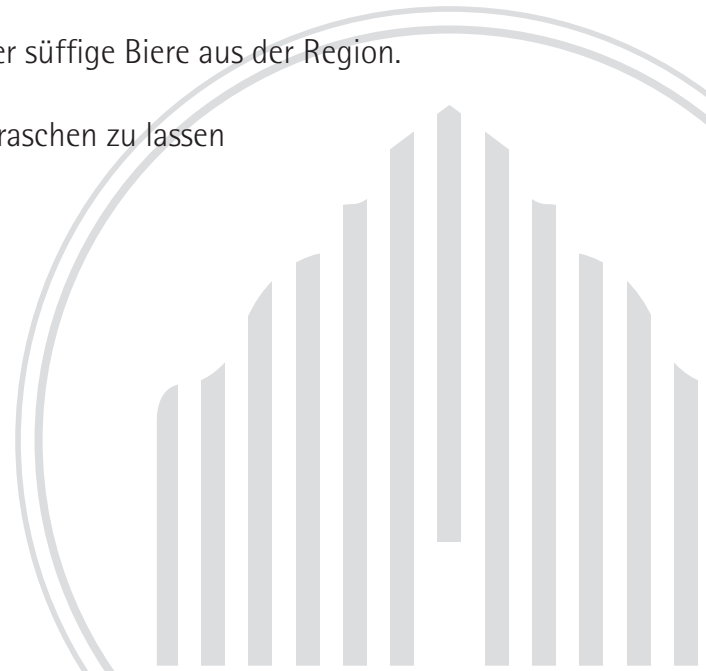
Guter Geschmack sowie ehrliche und frische Zutaten liegen uns sehr am Herzen!  
Das gesamte Team um Thomas Otte und Andreas Huber bemüht sich täglich aufs Neue,  
Sie nach bestem Wissen zu verwöhnen!

Um sowohl regional geprägte als auch internationale Gerichte individuell zu verfeinern  
suchen wir stets nach neuen Zutaten, Zubereitungstechniken und Aromen.  
Selbstverständlich ist unser oberstes kulinarisches Anliegen, Bayerns bodenständige Geschmäcker mit Ihnen zu teilen.

Dazu servieren wir Ihnen ausgesuchte Weine von renommierten Winzern, oder süffige Biere aus der Region.

Wir laden Sie herzlich ein, sich von den Gaumenfreuden unseres Hauses überraschen zu lassen  
und die Vielfalt an Aromen und Produkten zu genießen.

„An Guad'n“  
**wünscht Ihr Seisenberger Team**



# Seisenberger Menü

GUT ESSEN UND TRINKEN

**Allerlei vom Gelbflossen Thunfisch** | Wakame | Sesam | Chili | Ingwer <sup>c</sup>  
und/oder

**Tomatenssenz** | Shot | Creme | Tortelloni <sup>E,M</sup>  
ooo

**Skreifilet aus den norwegischen Lofoten** | Safranschaum | Spinat | Nordseekrabbenrisotto <sup>d</sup>  
und/oder

**Hot Meat** [Filetsteaks von Ochs, Iberico & Bison] | Chilijus | Thaispargel | Mandelpüree <sup>F</sup>  
ooo

**Schokoladentarte** | Erdbeer | Sauerrahm <sup>A,F</sup>  
oder

**Variation vom Edelschimmelkäse** | Feige | Birne | Walnuss <sup>A,F</sup>

3 Gänge mit Tomatensuppe	33 EUR	Weinbegleitung 15 EUR
3 Gänge mit Thunfisch	40 EUR	Weinbegleitung 15 EUR
4 Gänge mit Tomatensuppe	46 EUR	Weinbegleitung 18 EUR
4 Gänge ohne Tomatensuppe	53 EUR	Weinbegleitung 18 EUR
5 Gänge	58 EUR	Weinbegleitung 21 EUR



# Vegetarisches

## Menü

WEILS AUCH OHNE FLEISCH SCHMECKT

**Gemüsetatar** | Knusperstroh | Pumpernickel

und/oder

**Tomatenssenz** | Shot | Creme | Tortelloni <sup>E,M</sup>

000

**Vielerlei von der Möhre** | Gewürfelt | Gestampft | Geschäumt <sup>E,F</sup>

000

**Schokoladentarte** | Erdbeer | Sauerrahm <sup>A,F</sup>

und/oder

**Variation vom Edelschimmelkäse** | Feige | Birne | Walnuss <sup>A,F</sup>

3 Gänge mit Tomatensuppe

24 EUR

Weinbegleitung 15 EUR

3 Gänge mit Gemüsetatar

27 EUR

Weinbegleitung 15 EUR

4 Gänge

32 EUR

Weinbegleitung 18 EUR

5 Gänge

39 EUR

Weinbegleitung 21 EUR



## ANREGER

Pink Lemonade [hausgemachte Limettenlimo] (alkfrei)	3,50 EUR
Prickelnder Hibiskus [Sekt/Tonic   Hibiskusblüte & Sirup] (gerne auch alkoholfrei)	4,50 EUR
Negroni [Gin   Wermut   Campari]	6,00 EUR
Quittenkeller [unfiltriertes Kellerbier & Quittenlikör]	4,50 EUR
Craft Bier des Monats	5,50 EUR
Van Nahmen Fruchtsecco [Apfel-Quitte] (alkfrei)	4,00 EUR

# MONATSDRATZER

## GLOANE SACHAN

**Auberginendip & Paprikafrischkäse** | 3erlei Brot <sup>F</sup>

**Südtiroler Jausenbrettl** | Speck | Bergkäse | Kaminwurzerl <sup>d</sup>

**Geflammtter Ziegenkäse** | Feldsalat | Senfdressing <sup>F</sup>

**Rindertatar** | Schalotten | Kapern | Essiggurke | Spiegelei <sup>J</sup>

**Carpaccio vom Lachs** | Limette | Olivenöl | Avocado <sup>C</sup>

**Süßkartoffel-Kokos-Suppe** | Riesengarnele <sup>C,F</sup>

5,50 EUR

6,00 EUR

6,50 EUR

14,00 EUR

10,00 EUR

6,50 EUR



# ehs G'scheids

## PASTA

**Ragout vom Neutzkamer Weidelamm** *100% Vegetarisch*

Fettuccine | Rosmarin | Paprika <sup>A,F</sup>

16,50 EUR

## VEGI

**Rotkohl Borschtsch** mit Feigen *100% Vegetarisch*

Rotkohl | Rote Bete | Kartoffeln | Sellerie | Joghurt

12,50 EUR

## AUS FLUSS UND MEER

Steak vom **Flusszander**

Senfsoße | Apfel-Spitzkohl | Schupfnudeln <sup>C,F</sup>

17,00 EUR

## FLEISCH IST MEIN GEMÜSE

**Wiener Schnitzel** vom Simmentaler Kalb

Preiselbeeren | Röstkartoffeln | Bunter Salatteller <sup>F</sup>

18,50 EUR

**Zwiebelrostbraten** vom Simmentaler Rind

Zwiebelsoße | Grüne Bohnen | Röstkartoffeln <sup>d</sup>

19,50 EUR

Saftige **Spareribs** vom Niederbayrischen Ochsen

Kräuterpesto | Baked Beans | Kartoffelecken <sup>M,d</sup>

18,50 EUR

Knusprige **Würfel** vom **Susländer Schweinebauch**

Dunkelbiersoße | Sauerkrautstrudel | Kartoffelserviettenknödel <sup>A</sup>

14,50 EUR



# Steaks...!

## FÜR FLEISCHJUNKIES

### Filetsteak vom Black Angus Ochsen

180g	24,50 EUR
250g	31,50 EUR

### Hüftsteak vom Simmentaler Fleckvieh Rind

230g	18,50 EUR
300g	24,00 EUR

und Vieles mehr hängt an der Wand.

### Dazu gibt's... <sup>F,d</sup>

Kartoffelgratin  
Speckbohnen  
Pfefferjus

### ... oder American Style? <sup>F</sup>

Ofenkartoffel  
Maiskolben  
Kräuterbutter  
Barbecue Dip



## BURGER

# Ami's

### „Seisenburger“ 2.0

230g Rind | Weizensemmel | Speck | Cheddar | BBQdip | Senfdip | Tomate | Essiggurke | Zwiebel <sup>d,A,I,J</sup> 13,00 EUR

### Pulled Pork Burger

Fetzen vom Landuroschwein | Laugenplunder | Coleslaw | Zwiebeln | Sour Cream | Stout BeerDip <sup>A,M</sup> 13,00 EUR

### Falafel Burger *100% Vegan*

Fladenbrot | Kichererbsen | Sesampaste | Petersiliendip | Kraut | Essiggurke <sup>A,E,J</sup> 12,00 EUR

Dazu servieren wir hausgemachte Pommes Frites mit Ketchup, Süßkartoffel-Fritten mit Wasabimayonnaise oder einen kleinen gemischten Salat

## SALATE

### Surf & Turf Saté Spieße <sup>B,J</sup>

Riesengarnele & Simmentaler Rind | Teriyaki Soße | Asia Salat | Mango | Chili

### Bunter Beilagensalat <sup>J</sup>

## BROTZEIT

### Südtiroler Jausenbrettl <sup>d</sup>

Speck | Bergkäse | Kaminwurzerl



# Datschi

## GUTES ENDE & Co

**Seisenberger Sorbet und Eis** – fragen sie Ihren Service

2,50 EUR

**Seisenbergercrumble**

Cremig | Fruchtig | Knusprig <sup>A,F,M</sup>

4,50 EUR

**Kaiserschmarrn** [ca. 20 min Zubereitungszeit]

Rosinen | Mandeln | Zwetschgenröster <sup>A,F,M</sup>

9,50 EUR

**Variation Seisenberger**

Allerlei Leckereien aus der süßen Küche <sup>A,F,M</sup>

9,50 EUR

**Eisbiene** *for Kids*

Vanilleeis | Schokosoße | Waffeln <sup>A,F</sup>

4,50 EUR

**Variation vom Edelschimmelkäse**

Feige | Birne | Walnuss <sup>A,F</sup>

7,50 EUR





# frisch z'apft

## Brauerei Bräu z'Loh, Familie Lohmeier

Helles vom Fass, Dunkles

Pils aus der Flasche

Kellerbier aus der Flasche

Radler, Hell & Dunkel

## Weißbierbrauerei Unertl, Haag i. Ob.

Weißbier vom Fass

Leichtes Weißbier, Alkoholfreies Weißbier

Russ, Cola Weiße <sup>b, m</sup>

## OHNE ALKOHOL

Zitronenlimonade vom **Bräu z'Loh** <sup>b</sup>

Cola a'Loha, Cola Mix <sup>b, m</sup>

Almdudler

Tonic „**Thomas Henry** oder **Thomas Goldberg**“ <sup>f, l</sup>

Spicy Ginger „**Thomas Henry**“

## Fritz Kola

Fritz Limo Orange, Fritz-Kola Zuckerfrei

Fritz-Kola Kaffee-Limonade, Fritz-mate

0,3 2,50 EUR 0,5 3,00 EUR

0,33 2,90 EUR

0,33 2,90 EUR

0,5 3,00 EUR

0,3 2,50 EUR

0,5 3,30 EUR

0,5 3,30 EUR

0,5 3,30 EUR

0,3 2,00 EUR

0,5 3,00 EUR

0,3 2,00 EUR

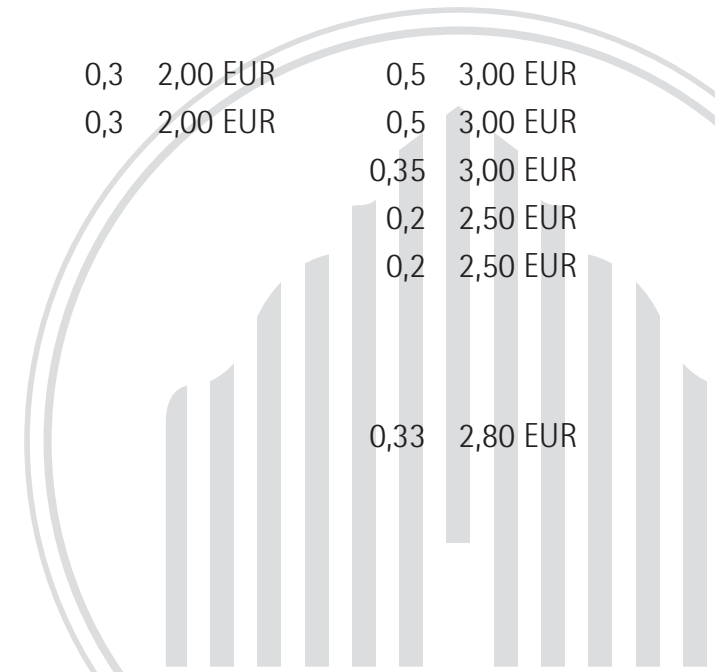
0,5 3,00 EUR

0,35 3,00 EUR

0,2 2,50 EUR

0,2 2,50 EUR

0,33 2,80 EUR



## SCHORLEN

mit hausgemachtem Sirup: Limette-Ingwer-, Holunder-, Zitronengrasschorle 0,3 2,00 EUR 0,5 3,00 EUR

Maracuja-, Johannisbeer-<sup>f</sup>, Rhabarber-,  
Orange-, Mango-, Naturrübe Apfelsaftschorle 0,3 2,20 EUR 0,5 3,50 EUR

## SÄFTE

Maracuja-, Johannisbeer-<sup>f</sup>, Rhabarber-,  
Orange-, Mango-, Naturrüber Apfelsaft 0,2 2,90 EUR 0,5 6,50 EUR

## GEWÄSSER

Adelholzener still 0,5 2,90 EUR 0,75 4,90 EUR

Adelholzener classic 0,5 2,90 EUR 0,75 4,90 EUR

# hoab'rauf

## KAFFEE UND HEISSE GETRÄNKE

Espresso <sup>m</sup> 2,00 EUR

Espresso macchiato <sup>m,F</sup> 2,10 EUR

Kaffee <sup>m</sup> 2,80 EUR

Heiße Milch mit Honig <sup>E,F</sup>

Heiße Schokolade

### BIO-TEE von der Chiemgauer Tee Manufaktur BIOTEAQUE

**Scheene Leni** – Früchtetee Waldfrucht – Himbeer

**Detoq Himmlische Helena** – Kräutermischung

**Chai Charli** – Schwarztee – Chai-Latte

**Greana Simmerl** – Grüntee – China Sencha

**Gwiefte Walli** – Roibostee Cranberry – Ingwer

**Schwarza Seppi** – Schwarztee Darjeeling

Espresso doppio <sup>m</sup> 2,90 EUR

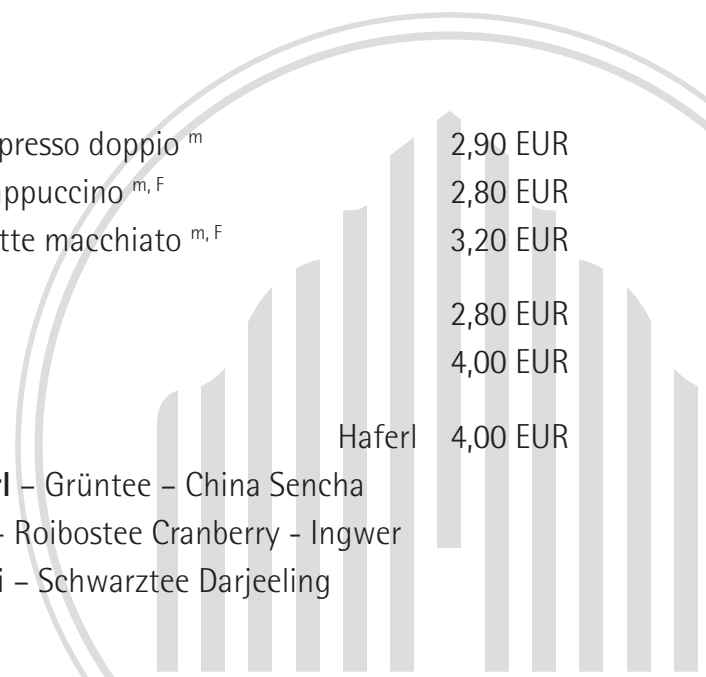
Cappuccino <sup>m,F</sup> 2,80 EUR

Latte macchiato <sup>m,F</sup> 3,20 EUR

2,80 EUR

4,00 EUR

Haferl 4,00 EUR



.....KURZES FÜR VORHER, NACHHER ODER ZWISCHENDURCH

**Kit**  
**& co**  
**RUM**

**Ryoma Japanese Rum 7Y**

2cl 9,00 EUR    4cl 15,00 EUR

Japan

Marzipan | Banane | Junges Eichenholz | Hefe | Vanille

**Don Papa**

2cl 4,50 EUR    4cl 7,00 EUR

Philippinen

Süße Mandarinen | Aprikose | Vanille | Honig | Zimt

**Dictador Solera Rum 12**

2cl 4,50 EUR    4cl 7,00 EUR

Kolumbien

Kaffee | Karamell | Honig | Trockene Samenkörner | Eichenholz



# WHISKY

<b>The Singleton of Dufftown 12</b> Highlands   Dufftown Reife Früchte   Datteln   Haselnüsse   Brauner Zucker   Apfelkompott	2cl 4,50 EUR	4cl 7,00 EUR
<b>The Arran 10</b> Isle of Arran Zitrus   Zimt   Eiche   Komplex   Harmonisch	2cl 5,00 EUR	4cl 8,50 EUR
<b>Talisker Storm</b> Isle of Skye Frisch   Kräftiger Rauch   Würzige Beeren   Pfeffer im Abgang	2cl 5,00 EUR	4cl 8,50 EUR
<b>Longrow Peated</b> Kintyre   Campbletown   Springbank Starker Rauch   Torf   Leichte Süße   Cremig   Langer Abgang	2cl 5,50 EUR	4cl 9,00 EUR
<b>Bunnahabhain 12</b> Isle of Islay Seeluft   Karamell   Vanille   Voll   Langanhaltendes Finish	2cl 6,50 EUR	4cl 11,50 EUR
<b>Mackmyra Stördetid</b> Schweden   Gävle   "Gravity" Fruchtig   Ingwer   Rosinen   Kräuter   Cremig & Weich   Würzige Süße	2cl 6,50 EUR	4cl 11,50 EUR
<b>Scapa Skiren</b> Isle of Orkney Zitrusfrüchte   Honig   Bratapfel   Ingwer	2cl 8,00 EUR	4cl 14,00EUR
<b>Lagavulin 16</b> Isle of Islay Würzig   Kräftig   Rauchig   Glühender Abgang mit Meersalz	2cl 6,50 EUR	4cl 11,50EUR
<b>Glen Farclas Oloroso '96</b> Highlands   Banffshire Fruchtig   Sherry   Dunkle Schokolade   Haselnuss	2cl 9,00 EUR	4cl 15,00EUR



# GIN

<b>Monkey 47</b> Deutschland   Schwarzwald Fichte   Hagebutte   Schlehe   Zitrusaromen	2cl 6,50 EUR	4cl 10,50 EUR
<b>Granit</b> Deutschland   Bayrischer Wald Enzian   Melisse   Bärwurz   Sanft	2cl 4,50 EUR	4cl 7,50 EUR
<b>Tanqueray</b> Schottland   Cameronbridge Koriander   Angelikawurzel   Zitrusfrüchte   Cassiarinde	2cl 4,00 EUR	4cl 7,00 EUR
<b>Hendrick's</b> Schottland   Lowlands Rosenblüte   Gurke   Pfeffer   Trocken	2cl 4,50 EUR	4cl 7,50 EUR
<b>Reisetbauer Blue Gin</b> Österreich   Axberg Starker Wacholder   Kurkuma   Süßholz   Zitrone	2cl 4,50 EUR	4cl 7,50 EUR
<b>Bombay Sapphire</b> London Dry Gin Pfeffer   Koriander   Süßholz   Zitrus	2cl 4,00 EUR	4cl 7,00 EUR



# hoch%ig

## GEBRANNTES von Andreas Franzl | Oberkorb

**Kernobstbrände 2cl**

**Hausbirne** 3,50 EUR

**Obstbrand** 3,50 EUR

**Quitte** 4,80 EUR

**Steinobstbrände 2cl**

**Zwetschge** 4,00 EUR

**Zwetschgenmandl** 6,50 EUR

**Wildobst- und Beerenbrand 2 cl**

**Kriacherl** 6,00 EUR

**Vogelbeere** 10,00 EUR



## KURZ & GUT

<b>Averna, Ramazotti</b>	4cl 4,50 EUR
<b>Fernet Branca</b>	4cl 4,50 EUR
<b>Cynar</b>	4cl 4,50 EUR
<b>Bräu Z'Loh Bocklikör</b>	2cl 3,00 EUR
<b>Slyrs Whiskylikör</b>	2cl 5,00 EUR 4cl 8,00 EUR
<b>Martini Bianco, dry, rosso</b>	5cl 5,00 EUR
<b>Sherry medium, dry</b>	5cl 5,00 EUR
<b>Eckes Edelkirsch</b>	4cl 4,50 EUR
<b>Finlandia Wodka</b>	2cl 3,00 EUR
<b>Smirnoff Wodka</b>	2cl 3,00 EUR
<b>Grasovka Wodka</b>	2cl 3,00 EUR
<b>Grappa Nonino</b>	2cl 4,50 EUR
<b>Grappa Sarpa di Poli</b>	2cl 4,50 EUR

**Zusatzstoffe:** a=Geschmacksverstärker, b=Farbstoff, c=Konservierungsstoff, d=Nitritpökelsalz, e=Nitrat, f=Antioxidationsmittel, g=geschwefelt, h=geschwärzt, i=gewachst, j=Phosphat, k=Süßungsmittel, m=coffein, n=taurin

**Allergene:** A=glutenhaltig, B=Krebstiere, C=Fisch, D=Weichtiere, E= Soja, F=Milch/Lactose, G=Erdnüsse, H=Schalenfrüchte, I=Sellerie, J=Senf, K=Sesam, L=Schwefeldioxid, M= Nüsse, N = Lupine

**Das Gewicht beim Fleisch bezieht sich immer auf das Rohgewicht!**

