

Die Seegatterlalm ist ein Ort des Genusses!

Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche traditionelle und internationale Gerichte aus regionalen Zutaten von bester Qualität.

Stichwort regionale Zutaten:

Der überwiegende Teil unserer Zutaten kommt aus der Region. Wir kaufen - wenn irgendwie möglich - bei regionalen Bauern und Lieferanten ein.

Produkte, die wir regional nicht erhalten oder die in unserer Region nicht erzeugt werden, kaufen wir bei Lieferanten, mit denen wir schon lange Geschäftsbeziehungen haben und deren hohe Qualität wir selber kennen.

Die Familie Berger führt bereits seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft und sehr erfolgreich zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe. Über Generationen hinweg entwickelte sich der Rupertihof in Ainring im Berchtesgadener Land von einem landwirtschaftlichen Anwesen zu einem renommierten Hotelbetrieb in Bayern. Im Laufe der Jahre fügten sich weitere gastronomische Unternehmen in die Erfolgsgeschichte der Familie Berger ein. Im Jahr 1992 wurde Hansi Berger als Enkel der Gründerfamilie geboren und wuchs von klein auf in der Gastronomie auf. Er erlernte früh den angemessenen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Kellner in einem angesehenen Vier-Sterne-Haus in Salzburg arbeitete er ab dem Jahr 2012 in den Betrieben der Familie. Im Jahr 2020 wurde der Familienbetrieb an Hansi Berger übergeben. Seit 2020 führt er das Familienunternehmen mit großer Leidenschaft und einem starken Bezug zur Tradition. Zu den Hansi Berger Betrieben gehören außerdem noch der Klosterwirt in Höglwörth, das Salzburgblick in Ainring und das Münchner Kindl in Reit im Winkl.

Mehr über Hansi Berger Betriebe unter: www.hansiberger-gmbh.de Kostenfreier Wlan Schlüssel: <u>seegatterlalm2024</u>

Hier geht's zur Online Speisekarte



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt Hansi Berger mit Team

Salate

Gemischter Salat 10) 3,8,9,2	
Blattsalate Kirschtomaten Gurken Radieschen	7,20€
Großer,Bunter gemischter Salat, Haus Dressing 10)	
Parmesan Croutons Ei ,G;J;C,8,9,2	
Vegetarísch G;J	14,50€
Mit gebratener Hendlbrust G.J.C.,8,9	18,20€
Backhendl Salat 10)	
In Kürbiskernen gebackene Hendlbrust Blattsalate Hausdressing	
Preiselbeeren G; J; C, A, 2,8,9	18,90€

Suppen

Frittatensuppe 12) A;C,9,4 G,Z	
Rinderbouillon Pfannkuchen streifen Schnittlauch	7,80€
Kaspressknödelsuppe 12) A;C,9,4 G,Z,i	
Rinderbouillon Kaspressknödel Schnittlauch	7,80€
Gulaschsuppe A:C,9,4,2,4,i,L	
Rindfleisch Schweinefleisch Kartoffeln Gebäck	8,50€

Grillgerichte

Seegatterl Pfandl A, G, C, 4, 8, 9, 1	
Schweinefilets Schwammerlsauce Käsespätzle Gemüse	23,00€
,	
BBQ Ripperl A.G.I.J.2,3,5,9	
Knoblauchbrot Pommes Frites Zweierlei Saucen	24,00€

Traditionelle Speisen

Tíroler Gröst C.J., 12, 8,4,2,13,C Kartoffeln Speck Zwiebeln Schweinebraten Spiegelei	16,50€
Ofenfrischer Jungschweinebraten C.J.A.C 6,4,2,13 Dunkelbiersauce Semmelknödel Krautsalat	17,90€
Wiener Zwiebelrostbraten CJ, A.G Rinderrücken Zwiebelsauce Butterspätzle Röstzwiebel	24,90€

Seegatterl Spezialität

Seegatterl Hausplatte für zwei Personen 1) 2), 8)A,C,C,11,12,9,4,21 Verschiedene Steaks von Rind, Schwein und Pute, Wiener Schnitzel, Chicken Wings, Würstel, Gemüse, Kroketten, Pommes Frites, Pfeffersauce 49,00€

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel "vom Schwein" A.C.G.,1,9,2,3,8 Pommes Frites oder Petersilienkartoffeln Preiselbeeren	16,90€
Seegatterl Schnitzel A.C.G.1,9,2,3,8 Schweinerücken gefüllt mit Obazda Knusperpanade Wedges zweierlei Dips	19,90€
Burger Cheeseburger 1) A.C.G.J. 1,2,4,9,12	
100% heimisches Rindfleisch Käse Tomaten Zwiebeln Essiggurkerl Salat Pommes Frites	17,90€
Chickenburger 1) 2) A.C.G.J.L., 1×2,4,3 Knusprige Hendlbrust Guacamole Zwiebeln Salat Pommes Frites	18,90€
Vegetarisch und Vegan	
Veganes Vítal Junge Kartoffeln Gemüse	17,90€
Seegatterl's Alm Käsnocken A. Röstzwiebeln Salat C.A.G.1,2	15,90€

Brotzeit und kleine Gerichte

Gebratener Leberkäse 8), 2,3,4,13	
Kartoffelsalat Spiegelei	12,60€
Kalbsbratwurst A, 2,3,4,13 i	
Sauerkraut Schwenkkartoffeln Bratensauce	13,60€
Bayerischer Wurstsalat A., J 2,3,4,13	
Lyoner Zwiebeln Essigurkerl Bauernbrot	11,50€
Seegatterl Alm Tapas 8), 12) A.G., H., 2,3,4,13	
Geräuchertes Rindfleisch Karreespeck Schweinebraten	
Hauswurst Almkäs Kräutertopfen eingelegtes Gemüse Brot	15,50€
Seegatterl Currywurst J,L 2,,4,9	
Mango-Currysauce Pommes Frites	12,50€
Speckbrot mít zweierlei Speck 13) A,L, i,2,3,4	
Eingelegtes Gemüse Senf Kren	12,90€
Käsebrettl) A.G., L 1,9,12	
Ausgewählte Käsespezialitäten Birnenchutney Brot	11,50€
Spaghetti Bolognese A.C., G 1,2,9,12	12,60€
Schinkenkäse Toast 8), 12) A.C., 1, 2, 3, 4, 9	
Salatgarnítur	10,50€

Dessert

Germknödel ²⁾ A,8	
Vanillesauce Mohn	10,90€
Hausgemachter Kaiserschmarrn A.G.	
Hausgemachter Apfelmus	13,90€
Hausgemachter Apfelstrudel: mít Schlag 2),A.G	5,90€
-	
mit Vanilleeis und Schlag G,C,1	6,90€
mít warmer Bourbonvaníllesauce G,1	6,90€
Hausgemachter Topfenstrudel: mít Schlag 2)A,G	5,90€
mít Vanilleeis und Schlag ^{2) G} ,1	6,90€
mít warmer Bourbonvanillesauce ^{2)G, 1}	6,90€
Hausgemachter Kuchen ²⁾	
Schlag A.G,H,C,	4,50€

Weitere Desserts entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Kenntlichmachung von Allergenen in Lebensmitteln:

A) glutenhaltiges Getreide¹/ B) Krebstiere/ C) Eier/ D) Fisch/ E) Erdnüsse / F) Soja / G) Milch/Milchzucker (Laktose) / H) Schalenfrüchte² (Nüsse) / I) Sellerie / J) Senf / K) Sesam / L) Sulfit/Schwefeldioxid M) Lupine / N) Weichtiere

1) Auskünfte zur Art des Getreides und 2) zur Art der Schalenfrüchte erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert/ 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) geschwefelt / 6) geschwärzt / 7) gewachst / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/ 10) enthält eine Phenylalaninquelle/ 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / 12) mit Milcheiweiß / 13) mit Phospat/ 14) Chininhaltig / 15) Koffeinhaltig/ 16) Taurinhaltig/ 17) bestrahlt / 18) nach der Ernte behandelt / 19) gentechnisch verändert