



LAND  
GAST  
HAUS

## Willkommen im Landgasthaus „Zum Seher“

Es freut uns, dass Sie bei uns essen und trinken. Und miteinander reden. Denn das Gasthaus, so wie wir alle, lebt vom Miteinander. Noch mehr würde es uns freuen, wenn Sie Ihren Bekannten und Verwandten, Freundinnen und Freunden, Großeltern und Kindern und Enkelkindern erzählten, dass es Ihnen bei uns gefallen hat. Wir bemühen uns um Ihre Zufriedenheit. Wichtig ist uns, lokal/regional einzukaufen, saisonal-orientiert zu kochen, frisch und ohne Zusatzstoffe. Und wenn's bio geht, umso besser.

Für alles, was Sie feiern möchten, steht Ihnen das Landgasthaus „Zum Seher“ jederzeit und gerne zur Verfügung. Auch, nach Absprache, in unseren Ruhezeiten. Feste von 20 bis 200 Personen richten wir gerne mit Ihnen für Sie aus.

In diesem Sinne kümmern WIR uns gern um Sie.

*Christiane Goller, Anna und Karl Lind und das gesamte Team*

---

### ***Wir sind für Sie da:***

Landgasthaus „ZUM SEHER“, Hauptplatz 17, 3730 Eggenburg, +43 2984 200 31  
office@landgasthaus-seher.at, www.landgasthaus-seher.at

Mittagsmenüs: Montag bis Freitag, vegetarisch oder wahlweise fleischlich von 11 bis 15 Uhr

Sollten Sie einen kostenfreien WLAN-Zutritt benötigen, fragen Sie bitte den Kellner oder die Kellnerin nach dem Passwort.

*Wir freuen uns sehr, dass der österreichische Gourmet-Führer „À la Carte 2017“ unser Wirtshaus als „eines der besten Restaurants“ ausgezeichnet hat.*



LAND  
GAST  
HAUS

## LIEBE GÄSTE!

Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

### *Unsere Hauptlieferantinnen und Lieferanten:*

*Schwein:* Fleisch aus Österreich, u.a. von Fleischerei Hofmann, Hollabrunn und Fleischwaren Höllerschmid, Etsdorf, Niederösterreich

*Huhn und Kaninchen:* Fleisch aus Österreich, u.a. von Fleischerei Hofmann, Hollabrunn und Fleischwaren Höllerschmid, Etsdorf, Niederösterreich

*Rind:* Fleisch aus Österreich, u.a. von Fleischerei Hofmann, Hollabrunn und Fleischwaren Höllerschmid, Etsdorf, Niederösterreich

*Lamm:* Fleisch aus Österreich, u.a. von Fleischerei Hofmann, Hollabrunn und Fleischwaren Höllerschmid, Etsdorf, Niederösterreich

*Wild:* Jägerschaft Grafenberg und Engelsdorf, Niederösterreich

*Eier:* aus österreichischer Bodenhaltung, Renate Braun, Kühnring, Niederösterreich

*Milch- und Milchprodukte:* aus Österreich, mit AMA Gütesiegel

*Erdäpfel, Zwiebel:* Biohof Lembacher, Sitzendorf an der Schmida, Niederösterreich

*Zeller, Karotten, Kraut, Porree, Rote Rüben:* aus heimischer Landwirtschaft über Gemüsehandel Tutschek, Eggenburg und direkt von Bäuerinnen und Bauern aus der Gegend

*Karpfen, Saibling u.a.:* Teichwirtschaft Kainz, Waidhofen/Thaya, Niederösterreich

---

### *Weiters beziehen wir aus der Region:*

u.a. *BROTocnik:* BIO-Bäckermeister Fritz Potocnik, Burgerwiesen, Niederösterreich

*Obstsäfte:* Obsthöfe der Familien Schöpf, Engelsdorf, Göthans, Missingdorf, Preiß, Traisental und Stift, Röschitz, Niederösterreich

*Tee:* Sonnentor, Niederösterreich

*Bier:* Zwettler, Niederösterreich

*Schnäpse:* Weingut Preiß, Traisental, Brennerei Göthans, Missingdorf, Familie Leeb, Schöngrabern und Brennerei Hermann Schukert, Wildendürnbach, Niederösterreich

*Weine:* Große Auswahl bester niederösterreichischer/lokaler Weine

*Leindotter aÖ, Bio:* Gilli-Ölmühle, Eggenburg, Niederösterreich



# SPEISEN

LAND  
GAST  
HAUS

## VORSPEISEN

<b>Hausgemachte Schweinshaxlsulz</b> mit roten Linsen und Kürbiskernöl	6,40
<b>Gegrillte Blunznrad'ln</b> mit Erdäpfel-Krenpüree	6,80
<b>Rote Rüben Carpaccio</b> mit gegrilltem Schafkäse und Rucolapesto	6,40

## SUPPEN *hausgemacht*

<b>Rindsuppe</b> mit Leberknödel oder Frittaten	3,60
<b>Karotten-Ingwersuppe</b>	3,60
<b>Waldviertler Erdäpfelsuppe</b> mit Herbstpilzen	3,60

## SALATE

<b>Beilagensalat</b> grün, gemischt, Gurkensalat oder Erdäpfelsalat	2,80
<b>Leo's Salad</b> gebratene Hühnerfiletstreifen mit Dijondressing und Knoblauchcroutons	8,60
<b>Blattsalat</b> mit gegrilltem Ziegenkäse im Speckmantel	8,80



LAND  
GAST  
HAUS

## HAUPTSPEISEN

### Leos Schweinsbraten

mit Waldviertler Knödel und gemischtem Salat

10,60

### Wiener Schnitzl

vom Schwein mit gemischtem Salat

10,60

### Waldviertler Saumeisen

im Schweinsnetz mit Erdäpfelpüree

10,60

### Waldviertler Fleischknödel

mit Rieslingkraut

10,60

### Rindsgulasch

vom Bio-Rindvieh mit Bio Waldviertler Brot

10,60

### Tafelspitz

mit Wurzelgemüse, Erdäpfelrösti, Apfelmuskren und Schnittlauchsauce

13,80

### Geschmorte Rindsbackerl

mit Erdäpfelpüree

14,40

### Wiener Zwiebelrostbraten

mit Braterdäpfel

14,40

### Filet (250 g) vom Bio-Rindvieh

mit Pfefferrahmsauce und hausgemachten Steak-Pommes

22,40



LAND  
GAST  
HAUS

## HAUPTSPEISEN

### **Geröstete Bio-Hendlleber**

mit Balsamico-Apfeljus und Erdäpfelschmarrn

11,80

### **Gebackene Brust vom Freilandhendl**

mit Cornflakes-Panier und Erdäpfelsalat

12,80

### **Cordon Bleu vom Landhendl**

mit gemischtem Salat

13,40

### **Gebratene Entenbrust**

mit hausgemachten Schupfnudeln und Quitten-Rotkraut

14,40

### **Wildschwein-Schlögl**

aus dem Ofen, mit hausgemachter Hätscherl-Quittensauce  
und Waldviertler Knödel

14,40

### **Lammkeule**

vom Bio-Lamm, aus dem Ofen, mit Blattspinat-Erdäpfelschmarrn

14,40

### **Frisches Waldviertler Karpfenfilet**

in Mohnpanier gebacken, mit Erdäpfelsalat

14,60



LAND  
GAST  
HAUS

## VEGETARISCH

### Böhmisches Schwammerlgulasch

mit Erdäpfelknödel

10,80

### Pappardelle à la „Gilli aÖ“

mit Parmesan, Chili und Bio-Leindotteröl

10,80

### Hausgemachte Parmesannockerl

mit Spinat, Olivenöl und pochierten Knoblauchzechn

10,80

### Original Vorarlberger Käs'spätzle

mit Blattsalat

10,80

## SNACKS

### Bio-Sacherwürstel

mit Senf und Kren

4,60

### Bio-Würstel

mit Gulaschsaft

5,60

### Bio-Berner Würstel

mit Pommes

6,80

### Bauerntoast

Bio Waldviertler Brot, gratiniert,

mit Käse, Speck, Zwiebel, Paprika und Paradeiser

5,80



LAND  
GAST  
HAUS

## NACHSPEISEN *ausnahmslos hausgemacht*

Guglhupf, je nachdem	2,80
Waldviertler Mohnorte mit Schokosauce und Schlagobers	3,80
Powidltascherl	4,80
Mohnnudeln mit Hollerröster	5,60

## GEBÄCK

Semmel	1,-
Brezen	1,80
Waldviertler Brot BIO Schwarzbrot von BROTochnik, BIO-Bäckermeister Fritz Potocnik, Burgerwiesen, NÖ, pro Scheibe	1,-

## ANSONSTEN

Pommes aus richtigen Waldviertler Erdäpfeln	3,60
--	------

*Ketchup und Senf bringen wir Ihnen gerne auf Wunsch  
und verrechnen es nicht.*



LAND  
GAST  
HAUS

# GETRÄNKE

## ALKOHOLFREI

*Fruchtsäfte, direkt von Bäuerinnen und Bauern  
aus der Gegend | 0,25l*

### **Obsthof Schöpf | Engelsdorf, NÖ**

Apfelsaft: <i>klar, Apfel pur, wie anno dazumal</i>	2,60
Apfel-Karotte: <i>naturtrüb, Karotte – vom Apfel abgerundet, weich, rund</i>	2,60
Birnensaft: <i>dicht, rund, einfach super-birnig!</i>	2,60
Apfel-Holler: <i>tolle Kombination, schöne Säure, hollriger Abgang</i>	2,60

### **Obsthof Göthans | Missingdorf, NÖ**

Apfelsaft „Freiherr von Berlapsch“: <i>naturtrüb, sanfte Säure, ein Genuss!</i>	2,60
Birnen-Apfelsaft: <i>BIO, naturtrüb, einfach köstlich</i>	2,60
Pfirsichnektar: <i>SEHR fruchtig, Pfirsich pur, zum Reinbeißen!</i>	2,80

### **Winzerhof Stift | Röschitz, NÖ**

Traubensaft rot: <i>wie Traubenbeißen!</i>	2,60
--	------

### **Weingut Fritz und Annemarie Preiß | Traisental, NÖ**

Marillennektar: <i>alte Sorten, Landessieger, EXTREM marillig!</i>	2,80
Apfel-Johannisbeere: <i>belebend und erfrischend</i>	2,80

### **Weiters ...**

Mineral Vitis, Laa/Thaya, NÖ, prickelnd oder still 0,3l	1,80
Mineral Vitis, Laa/Thaya, NÖ, prickelnd oder still 1l	2,80
Soda 0,125l	0,60
Soda, echte Zitrone, frisch gepresst 0,125l	0,80
Coca Cola, Coca Cola light 0,33l	2,60
Himbeerkracherl, Vitis: <i>legendär, Kult!</i> 0,33l	2,60
Zitronenkracherl, Vitis 0,33l	2,60
Orangensaft, Lugus 0,25l	2,40
Tonic, Schweppes 0,2l	2,40
„Spezi“ KARL, Brauerei Zwettler 0,5l	2,80
Almdudler 0,33l	2,60





LAND  
GAST  
HAUS

## BIER

### *vom Fass*

Zwettler Pils Classic 0,3l/0,5l Stammwürze 11,5%, Alkohol 4,9%vol	2,90/3,50
Zwettler Zwickl, naturtrüb 0,3l/0,5l Stammwürze 12,5%, Alkohol 5,5%vol	3,-/3,60
Hadmar Bio-Bier, Bierwerkstatt Weitra, von Hand gebraut 0,3l/0,5l Stammwürze 12,5%, Alkohol 5,2%vol	3,-/3,60
Zwettler Dunkles, mild und rund 0,3l/0,5l Stammwürze 11,5%, Alkohol 3,4%vol	2,90/3,50
Zwettler Citrusradler, naturtrüb 0,3l/0,5l Stammwürze 9,8%, Alkohol 2,0%vol	2,80/3,40

### *Flaschenbier*

Zwettler Luftikus, alkoholfrei 0,5l	3,-
Edelweiß Hefetrüb Weißbier 0,5l Alkohol 5,3%vol	3,60

## WEINE OFFEN

### *Weißweine 1/8l*

Grüner Veltliner 2015 <i>Weingut Neuhold, Eggenburg, trocken, 12,5%vol</i>	1,30
Urgesteinsriesling 2015 <i>Winzerhof Stift, Röschitz, trocken, 13%vol</i>	2,80
Weinviertler DAC 2015 <i>Weingut Hindler, Schrattenthal, trocken, 12%vol</i>	2,80
Frizzante vom GV 2015 <i>Bioweingut Weber, Roseldorf, trocken, 12,5%vol</i>	2,80

### *Rotweine 1/8l*

Blauer Zweigelt 2015 <i>Weingut Neuhold, Eggenburg, trocken, 12,5%vol</i>	1,30
Merlot, Reserve 2012/13 <i>Weingut Hindler, Schrattenthal, trocken, 13%vol</i>	2,80
Tethys Cuvée 2013 <i>CS, ZW, Weingut Neuhold, Eggenburg, trocken, 12,5%vol</i>	2,80



LAND  
GAST  
HAUS

## FLASCHENWEINE 0,75 L

### **Weingut Fink&Kotzian | Eggenburg, NÖ**

Roter Traminer Hintern Dorf 2015, *trocken*, 14,5%vol 22,-

O.T. Reserve 2015, PB, Ch, *trocken*, 13,5%vol 24,-

### **Weingut Hindler | Schrattenthal, NÖ**

Weinviertel DAC Steinparz 2015, *trocken* 20,-

Chardonnay Reserve 2015, *trocken* 22,-

Rosé Classic 2015, *trocken* 18,-

Zweigelt Reserve 2012/13, Weinviertel, *trocken*, 13,5%vol 20,-

Hüttenberg Reserve 2012/13, *trocken*, 13%vol 24,-

ROSiSECCO, Schaumwein 2014 18,-

### **Winzerhof Krottendorfer | Straning, NÖ**

Gewürztraminer 2015, *trocken*, 12,5%vol 18,-

### **Weingut Krottendorfer | Röschitz, NÖ**

Weißburgunder 2015, *trocken*, 13%vol 18,-

### **Weinbau Manhart | Eggenburg, NÖ**

Rotgipfler 2015, *trocken*, 13,5%vol 18,-

Muskat Ottonel 2015, *trocken*, 12%vol 18,-

### **Weingut Neuhold | Eggenburg, NÖ**

Weinviertel DAC Terrassen Königsberg 2015, *trocken*, 13%vol 18,-

Weinviertel DAC Reserve 2015, *trocken*, 14%vol 22,-

Sauvignon Blanc Steinboden 2015, *trocken*, 13%vol 18,-

Gemischter Satz 2015, *trocken*, 12,5%vol 18,-

Riesling Amabile 2015, *trocken*, 12,5%vol, *spürbare Restsüße!* 18,-

Egino Cuvée 2015, *trocken*, 13%vol 18,-

### **Weingut Ruttensock | Röschitz, NÖ**

Weinviertel DAC Reipersberg 2015, *trocken*, 12,5%vol 20,-

Sauvignon Blanc Königsberg 2015, *trocken*, 12,5%vol 20,-

Riesling Alte Reben 2015, *trocken*, 12,5%vol 18,-



LAND  
GAST  
HAUS

***Winzerhof Stift | Röschitz, NÖ***

Weinviertel DAC vom Urgestein 2015, *trocken, 12,5%vol* 20,-

Gelber Muskateller 2015, *trocken, 12%vol* 20,-

***Weingut Zull | Schrattenthal, NÖ***

Weinviertel DAC 2015, *trocken, 13%vol* 22,-

Riesling Innere Bergen 2015, *trocken, 13,5%vol* 24,-

Riesling Beerenauslese 2006, 0,375l, *10,5%vol* 28,-

Zweigelt 2015, *trocken, 13%vol* 20,-

Schrattenthal 9, 2013, *trocken, 13%vol* 28,-

***Weingut Markowitsch | Carnuntum, NÖ***

Carnuntum Cuvée 2014/15, *trocken, 12,5%vol* 20,-

***Weingut Aumann | Thermenregion, NÖ***

Pinot Noir Reserve 2011/12, *trocken, 14%vol* 24,-

Classic Cuvée 2015, *trocken, 12,5%vol* 20,-

***Weingut Triebaumer | Neusiedler See Hügelland, NÖ***

Cabernet Sauvignon 2013, *trocken, 14%vol* 24,-

***Weingut Scheiblhofer | Neusiedler See, NÖ***

Big John, Cuvée, *trocken, 13,5%vol* 26,-

***Weingut Nittnaus | Neusiedler See, NÖ***

Heideboden, Cuvée 2013, *trocken, 13%vol* 24,-

***Weingut Wieder | Mittelburgenland, NÖ***

Blauer Burgunder 2011, *trocken, 14%vol* 22,-

***Weingut Hillinger | Neusiedlersee, NÖ***

Small Hill Red Cuvée 2013, *trocken, 13%vol* 22,-

***Weingut Umathum | Neusiedlersee, NÖ***

Zweigelt 2012, *trocken, 12,5%vol* 22,-



LAND  
GAST  
HAUS

## HEISSGETRÄNKE

### *Kaffee, Java, Bio-Fairtrade | Bruck an der Mur*

Kleiner Mocca/Brauner	2,-
Großer Mocca/Brauner	2,80
Melange	2,40
Cappuccino	2,40

### *Kakao, Pompadour*

Kakao 0,25l	2,60
-------------	------

### *Tee, Kanne, Sonnentor, NÖ*

Grüner Tee pur Bio	2,40
Assam Bio-Schwarztee	2,40
Pfefferminztee Bio	2,40
Bio-Früchteteemischung	2,40

## BRÄNDE, LIKÖRE, ANSÄTZE ... 2 CL

### *Weingut Annemarie und Fritz Preiß, vielfach prämiert*

#### *Traisental, NÖ*

Marille	3,-
Williams	3,-
Marc vom Grünen Veltliner	3,-

### *Brennerei Hermann Schukert, Wildendürnbach, NÖ*

Nuss-Schnaps	3,-
--------------	-----



LAND  
GAST  
HAUS

***Brennerei Göthans | Missingdorf, NÖ***

Kirschenbrand	3,-
Williams Birnenbrand	3,-

***Familie Leeb | Schöngrabern, NÖ***

Quittenbrand	2,60
Zwetschkenbrand	2,60
Trester vom Gelben Muskateller	2,60
Brand vom Weingarten-Pfirsich	2,60

***Weiters ...***

Jägermeister	2,60
Fernet	2,60
Averna	2,60
Pernod	2,60
Vodka Stolichnaya	2,60
Rum, Havana	2,60
Gin, Bombay	2,60
Tequila, Olmeca	2,60
Gin Tonic	4,40
Campari Soda/Orange	3,40
Aperol Spritz'	3,40



# ALLERGEN INFORMATION GEMÄSS CODEX-EMPFEHLUNG

<i>Kurzbezeichnung</i>	<i>Buchstabencode</i>
glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R

## INFORMATIONEN ÜBER SÜSSUNGSMITTEL

(gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. 11/175/2014)

\*) Enthält eine Phenylalaninquelle

\*\*) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. \*\*gemäß §3 Abs.2 AllergeninformationsVO BGBl. II Nr.175/2014*