



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 gut 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 unser Landgasthaus „Zum Seher“ jederzeit und gerne zur Verfügung. Auch, nach Absprache, in unseren Ruhezeiten. Feste von 20 bis 200 Personen richten wir gerne nach Ihren Wünschen 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 die Gourmet-Führer „Österreich À la Carte 2018“, „Slow Food Guide 2017“ und „Falstaff 2017“ unser Wirtshaus als „eines der besten Restaurants“ ausgezeichnet haben.



LAND
GAST
HAUS

LIEBE GÄSTE!

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

Unsere Hauptlieferantinnen und Lieferanten:

Schwein: Fleisch ausschließlich aus Österreich,

u.a. von Fleischwaren Höllerschmid, Etsdorf, NÖ

Huhn und Kaninchen: Fleisch ausschließlich aus Österreich, u.a. von Höllerschmid, NÖ

Rind: Fleisch aus Österreich, u.a. von Höllerschmid, NÖ

Lamm: Fleisch ausschließlich aus Österreich, u.a. von Fleischerei Höllerschmid, NÖ

Wild: Jägerschaft Grafenberg und Engelsdorf, NÖ

Milch- und Milchprodukte: ausschließlich aus Österreich, mit AMA Gütesiegel,
Biomilch vom Biohof Angelmayr, Poigen, NÖ

Erdäpfel, Zwiebel, Eier: Biohof Lembacher, Sitzendorf an der Schmida, NÖ

Zeller, Karotten, Kraut, Porree, Rote Rüben:

aus heimischer Landwirtschaft über Gemüsehandel Tutschek, Eggenburg,
und direkt von Bäuerinnen und Bauern aus der Gegend

Karpfen, Saibling, Forelle u.a.: Teichwirtschaft Kainz, Waidhofen/Thaya, NÖ

Weiters beziehen wir aus der Region:

u.a. *Waldviertler Biobrot:* BROTochnik, Bio-Bäckermeister Fritz Potocnik, Burgerwiesen, NÖ

Obstsäfte: von den Obsthöfen der Familien Schöpf (Engelsdorf), Göthans
(Missingdorf), Preiß (Traisental) und Krottendorfer (Röschitz), NÖ

Tee: Sonnentor, NÖ

Bier: Schremser, NÖ, Zwettler, NÖ

Schnäpse: Weingut Preiß, Traisental, und Familie Leeb, Schöngrabern, NÖ

Weine: Große Auswahl allerbesten niederösterreichischer/lokaler Weine

Leindotter und Leinöl aÖ, Bio: Gilli-Ölmühle, Eggenburg, NÖ

Kürbiskernöl: Familie Hofbauer, Doberndorf, NÖ

Alle ausgewiesenen Bioprodukte beziehen wir von zertifizierten Biobetrieben oder von Lieferantinnen und Lieferanten, die uns die Bioherkunft der Lebensmittel garantieren.



SPEISEN

LAND
GAST
HAUS

VORSPEISEN

Beef Tartare 9,60

Tafelspitzsuzl
hausgemacht, mit Waldviertler Kürbiskernöl 7,80

Hausgemachte Erdäpfelroulade
mit Mangold-Gorgonzolafülle und Gilli-Leinöl 7,80

SUPPEN *alles hausgemacht*

Rindsuppe mit Leberschöberl 3,60

Karotten-Ingwersuppe mit Milchschaum 3,60

Cremesuppe nach Saison
mit hausgemachten Gemüsechips 3,60

SALATE

Salat Romana mit Hendlbruststreifen
hausgemachter Majo und Weißbrotroutons 8,80

Rindfleischsalat
mit Waldviertler Kürbiskernöl und roten Bio-Zwiebel 8,80

Beilagensalat nach Saison
alles Gute von Erdäpfeln, Kraut und Rüben...winterlich eben 8,80



LAND
GAST
HAUS

HAUPTSPEISEN

Ofenfrischer Schweinsbraten mit Waldviertler Knödel und gemischtem Salat	10,60
Wiener Schnitzl vom Schwein mit Erdäpfelsalat	10,60
Waldviertler Grammelknödel mit hausgemachtem Veltlinerkraut	10,60
Spareribs mit zweierlei Haussaucen und Bio-Erdäpfelwedges	12,60
Wiener Fiakergulasch vom Bio-Rindviech mit Semmelknödel	11,20
Böhmische gefüllte Rindsroulade mit Erdäpfelpüree	13,80
„Eggenburger“, Rindslaber im Bio-Briocheweckerl von BROTochnik, mit zweierlei Haussaucen und hausgemachten Pommes	13,80
Wiener Zwiebelrostbraten rosa gebraten, mit Waldviertler Bio-Braterdäpfeln	14,40



LAND
GAST
HAUS

HAUPTSPEISEN

Original Wiener Tafelspitz

mit Rösti, Schnittlauchsauce und hausgemachtem Apfelkren

14,80

Filet (250g) vom Bio-Rindviech

mit Merlotsauce und hausgemachten Pommes

22,40

Geröstete Leber vom Biohendl

mit Erdäpfelschmarrn

11,80

Ausgelöstes Freiland-Backhenderl

mit Erdäpfelsalat

11,80

Cordon Bleu vom Freilandhendl

mit gemischtem Salat

13,40

Lammkeule vom Donaulamm

aus dem Ofen, mit Mangold-Erdäpfelschmarrn

14,80

Gegrillte frische Waldviertler Forelle

im Ganzen, mit Petersilerdäpfeln

14,80

Frisches Waldviertler Karpfenfilet

in Mohnpanier gebacken, mit Erdäpfelsalat

14,80



LAND
GAST
HAUS

VEGETARISCH

Hausgemachte Mangold-Schafkäselasagne mit Paradeiserragout	9,60
Sellerieschnitzel mit Parmesanpanier, Petersilerdäpfeln und Sauce Tartare	10,20
Hausgemachter Rucola-Semmelknödel mit Pilzrahmsauce	10,20
Tofu-Schwammerlpfanne mit gebratener Polenta	10,80

SNACKS

Bio-Sacherwürstel mit Senf und Kren	4,60
Bio-Sacherwürstel mit hausgemachtem Gulaschsaft	5,80
Herzhafter Waldviertler Schwarzbrottoast mit Schinken, Zwiebel, Käse... afoch guat!	5,40



LAND
GAST
HAUS

NACHSPEISEN *alle hausgemacht*

Waldviertler Mohntorte

mit Schokosauce und Schlagobers

3,80

Mohnnudeln

mit hausgemachtem Engelsdorfer Apfelmus

5,80

Topfenockerl

mit hausgemachtem Birnenragout

5,80

Powidltascherl, echte Tascherl!

5,80

Waffel mit hausgemachter Marillenmarmelade,
Schlagobers und Bourbon-Vanillezucker

5,80

GEBÄCK

Semmel

1,00

Brezen

1,80

Waldviertler Biobrot pro Scheibe

1,00

ANSONSTEN

Pommes

aus richtigen Waldviertler Erdäpfeln

3,60

*Ketchup und Senf bringen wir Ihnen gerne auf Wunsch
und verrechnen es nicht. Gerne bereiten wir für Sie
wo möglich kleinere Portionen zu.*



LAND
GAST
HAUS

GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

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

Obsthof Schöpf | Engelsdorf, NÖ

Apfelsaft klar: <i>Apfel pur, wie anno dazumal</i>	2,60
Apfelsaft naturtrüb: <i>sanfte Säure, ein Genuss!</i>	2,60
Apfel-Karotte: <i>naturtrüb, Karotte – von Apfel abgerundet, weich, rund, g'sund</i>	2,60
Birnensaft: <i>dicht, rund, einfach super-birnig!</i>	2,60
Apfel-Holler: <i>tolle Kombination, schöne Säure, hollriger Abgang, frisch</i>	2,60

Obsthof Göthans | Missingdorf, NÖ

Birnen-Apfelsaft: <i>BIO, naturtrüb, einfach köstlich</i>	2,60
Pfirsichnektar: <i>SEHR fruchtig, Pfirsich pur, zum Reinbeißen!</i>	2,80

Weingut Leopold Krottendorfer | Röschitz, NÖ

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

Weingut Fritz und Annemarie Preiß | Traisental, NÖ

Marillennektar: <i>alte Sorten, EXTREM marillig!</i>	3,20
--	------

Weiters ...

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



LAND
GAST
HAUS

BIER

vom Fass, alle Schremser, „aus dem weltbesten Waldviertel“, NÖ

Schremser Pils, <i>das Feinherbe</i> 0,3l/0,5l	3,-/3,60
Stammwürze 11,2%, Alkohol 4,5% vol	
Schremser Zwickl, <i>mild hefig, naturtrüb</i> 0,3l/0,5l	3,-/3,60
Stammwürze 11,2%, Alkohol 4,5% vol	
Schremser Bio-Naturtrüb, <i>kräftiges würzig-kerniges Aroma</i> 0,3l/0,5l	3,20/3,80
Stammwürze 11,7%, Alkohol 5,1% vol	
Schremser Doppelmalz, <i>dunkel, mild und rund</i> 0,3l/0,5l	3,-/3,60
Stammwürze 11,7%, Alkohol 4,6% vol	
Schremser Naturparkradler, <i>Zitrus, naturtrüb</i> 0,3l/0,5l	2,80/3,40
Stammwürze 5,5%, Alkohol 2,0% vol	

Flaschenbier

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

WEINE OFFEN | 0,125l

Weißweine, alle NÖ

Grüner Veltliner 2016/17	
<i>Weingut Neuhold, Eggenburg, trocken, 12,5% vol</i>	1,30
Urgesteinsriesling 2016/17	
<i>Winzerhof Stift, Röschitz, trocken, 13% vol</i>	2,80
Weinviertler DAC 2016/17	
<i>Weingut Hirsch, Watzelsdorf, trocken, 12% vol</i>	2,80
Frizzante vom GV 2016/17	
<i>Bioweingut Weber, Roseldorf, trocken, 12,5% vol</i>	2,80

Rotweine

Blauer Zweigelt 2016/17	
<i>Weingut Neuhold, Eggenburg, trocken, 12,5% vol</i>	1,30
Carnuntum Cuvée 2015	
<i>Weingut Taferner, Göttlesbrunn, NÖ, trocken, 13% vol</i>	2,80
Hotter, Rote Cuvée vom Hottergrund 2015	
<i>Weingut Wellanschitz, Neckenmarkt, Burgenland, trocken, 13,5% 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 Ruttensack | 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
Glas Biomilch, kalt oder warm 0,25l	1,40

Kakao, Pompadour

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

Tee, Kanne, Sonnentor, NÖ

Schwarztee English Tea Assam Bio	2,40
Pfefferminze Bio	2,40
Grüntee Jasmin Bio	2,40
Orangen Früchtetee Bio	2,40



LAND
GAST
HAUS

BRÄNDE, LIKÖRE, ANSÄTZE ... 2 CL

*Weingut Annemarie und Fritz Preiß, vielfach prämiert
Traisental, NÖ*

Marille	3,40
Williams	3,40
Marc vom Grünen Veltliner	3,40

Familie Leeb, Schöngrabern, NÖ

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

Weiters ...

Fernet	2,60
Averna	2,60
Pernod	2,60
Gin, Bombay	2,60
Gin Tonic	4,40
Campari Soda/Orange	3,60
Aperol Spritz'	3,60

