



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 sowie 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.



Gault & Millau

Wir freuen uns sehr, dass die Gourmet-Führer „Österreich À la Carte 2019“, „Slow Food Guide 2019“, „Falstaff 2019“ und „Gault Millau 2019“ 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: Bio-Geflügelhof Weber, Kollmitzdörfel, 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: Biomilch ausschließlich aus Österreich,
mit AMA Gütesiegel

Erdäpfel, Zwiebel: u.a. Biohof Lembacher, Sitzendorf an der Schmida, NÖ

Eier: Biohof Lembacher, Sitzendorf an der Schmida, Josef Gundinger, Engelsdorf, NÖ

Zeller, Karotten, Kraut, Porree, Rote Rüben aus heimischer Landwirtschaft:

Gemüsehandel Tutschek, Eggenburg, und JAH BAUER BIOSain, Wachtberg, NÖ

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

Weiters beziehen wir aus der Region:

Brot und Gebäck: Joseph Brotmanufaktur, Burgschleinitz, NÖ

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

Tee und Kakao: Sonnentor, NÖ

Speiseeis: Bio Hansinger, Kilb, NÖ

Bier: Schremser, NÖ, Zwettler, NÖ

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

Weine: Große Auswahl allerbesten niederösterreichischer/lokaler Weine

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

mit getoastetem Bio Erdäpfel-Weizenbrot 9,60

Gegrillter Fenchel mit Bio Braterdäpfeln

und hausgemachter Sauerrahm-Knoblauchsauce 7,80

SUPPEN

alles hausgemacht

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel 3,60

Knoblauchcremesuppe 3,60

Suppe nach saisonalem Angebot 3,60

SALATE

Sommersalate mit gegrillten Hendlbruststreifen

mit Weißbrotroutons 8,80

Traditioneller Rindfleischsalat

mit Waldviertler Kürbiskernöl und roten Bio Zwiebeln 8,80

Beilagensalat nach Saison

alles Gute von Blattsalaten, Erdäpfeln, Gurken, Kraut, Paradeisern... 2,80



LAND
GAST
HAUS

HAUPTSPEISEN

Schweinsbraten vom Waldviertler Strohschwein mit Waldviertler Knödel und gemischtem Salat	11,80
Wiener Schnitzl vom Waldviertler Strohschwein mit Erdäpfelsalat	11,80
Grillspieß vom Bio Freilandhendl mit Bio Braterdäpfeln und hausgemachter Joghurtsauce	13,40
Bio Freiland Backhenderl mit Erdäpfelsalat	13,80
Cordon Bleu vom Hendl mit Erdäpfelsalat	14,40
Original Wiener Tafelspitz mit Rösti, Schnittlauchsauce und hausgemachtem Apfelkren	15,20
Wiener Zwiebelrostbraten rosa gebraten, mit Waldviertler Bio Braterdäpfeln	14,80
Gegrillte frische Waldviertler Forelle im Ganzen, mit Bio Petersilerdäpfeln	16,80



LAND
GAST
HAUS

VEGETARISCH

Mediterrane Gemüsepfanne 12,60

Frische Gnocchi

in Salbeibutter 12,60

NACHSPEISEN

Waldviertler Mohntorte, hausgemacht

mit Schokosauce und Schlagobers 3,80

Hausgemachtes Tiramisu

mit saisonalen Früchten 4,80

BIO SPEISEEIS

Bio Hansinger, Kilb, mehrfach ausgezeichnet, pro Kugel 1,60

Vanille, Schokolade, Haselnuss, Marille (vegan)

GEBÄCK

von der Joseph Brotmanufaktur, Burgschleinitz, NÖ 1,20 pro Stück

Bio Graumohnflösserl innen flaumig, außen dünnkrustig, laktosefrei, vegan

Bio Handsemmel jedes Stück ein Unikat, laktosefrei, vegan

Bio Joseph Brot der Klassiker, hefefrei, laktosefrei, vegan



LAND
GAST
HAUS

GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

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

Obsthof Schöpf | Engelsdorf, NÖ

Apfelsaft klar Apfel pur, wie anno dazumal	2,80
Apfelsaft naturtrüb sanfte Säure, ein Genuss!	2,80
Apfel-Karotte naturtrüb, Karotte – von Apfel abgerundet, weich, rund, g'sund	2,80
Birnensaft dicht, rund, einfach super-birnig!	2,80
Apfel-Holler tolle Kombination, schöne Säure, hollriger Abgang, frisch	2,80

Obsthof Göthans | Missingdorf, NÖ

Birnen-Apfelsaft BIO, naturtrüb, einfach köstlich	2,80
Pfirsichnektar SEHR fruchtig, Pfirsich pur, zum Reinbeißen!	2,80
Marillennektar alte Sorten, EXTREM marillig!	3,40

Weingut Leopold Krottendorfer | Rösschitz, NÖ

Traube rot wie Traubenbeißen!	2,80
-------------------------------	------

Weiters ...

Mineral Vitus, Laa a.d. Thaya, NÖ, prickelnd oder still 0,3l	2,20
Mineral Vitus, Laa a.d. Thaya, NÖ, prickelnd oder still 1l	3,20
Soda, 0,125 l	0,60
Soda, echte Zitrone, frischgepresst! 0,125 l	0,80
Coca Cola, Coca Cola light, 0,33 l	2,80
Keli, Zisch-Frisch, Himbeer 0,33 l	2,80
Keli, Zisch-Frisch, Spezi 0,33 l	2,80
Zitronenkracherl, Vitus 0,33 l	2,80
Orangensaft, Lugus 0,25 l	2,60
Tonic, Schweppes 0,2 l	2,60
Almdudler 0,33 l	2,80





LAND
GAST
HAUS

BIER

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

Schremser Pils, <i>das Feinherbe</i> 0,31/0,51 Stammwürze 11,2%, Alkohol 4,5% vol	3,40/4,-
Schremser Zwickl, <i>mild hefig, naturtrüb</i> 0,31/0,51 Stammwürze 11,2%, Alkohol 4,5% vol	3,40/4,-
Schremser Bio-Naturtrüb, <i>kräftig würzig-kerniges Aroma</i> 0,31/0,51 Stammwürze 11,7%, Alkohol 5,1% vol	3,40/4,-
Schremser Doppelmalz, <i>dunkel, mild und rund</i> 0,31/0,51 Stammwürze 11,7%, Alkohol 4,6% vol	3,20/3,80
Schremser Naturparkradler, <i>Zitrus, naturtrüb</i> 0,31/0,51 Stammwürze 5,5%, Alkohol 2,0% vol	2,80/3,40

Flaschenbier

Zwettler Luftikus, alkoholfrei 0,51	3,40
Franziskaner Hefetrüb Weißbier 0,51 Alkohol 5,3% vol	4,20

WEINE OFFEN | 0,125l

Weißweine aus der Region

Grüner Veltliner 2018 <i>Weingut Neuhold, Eggenburg, trocken, 12,5% vol</i>	1,60
Urgesteinsriesling 2018 <i>Winzerhof Stift, Röschitz, trocken, 13% vol</i>	3,-
Weinviertler DAC 2018, Alte Rebe <i>Weingut Hirsch, Watzelsdorf, trocken, 13% vol</i>	3,-
BIO Frizzante vom GV 2018 <i>Bioweingut Weber, Roseldorf, trocken, 12,5% vol</i>	3,40

Rotweine aus der Region

Blauer Zweigelt 2018 <i>Weingut Neuhold, Eggenburg, trocken, 12,5% vol</i>	1,60
Roter Oktober, Cuvée ZW, M 2015/16 <i>Weingut Wolfgang Seher, Platt, NÖ, trocken, 14% vol</i>	3,20
Zweigelt Exklusiv 2015/16 <i>Weingut Schüller, Pillersdorf, NÖ, trocken, 13% vol</i>	3,-



LAND
GAST
HAUS

FLASCHENWEINE 0,75l

aus der Region

Weingut Edlinger | Röschitz, NÖ

Grüner Veltliner DAC, Ried Hundspoint 2018, *trocken, 13%vol* 20,-

Weingut Rudolf Fidesser | Platt, NÖ

Gelber Muskateller 2017/18, *trocken, 11,5%vol* 22,-

Weißer Traminer 2017/18, Riede Höhweingarten, *trocken, 14,5%vol* 24,-

Sauvignon Blanc 2016/17, Riede Sandberg, *trocken, 13,5%vol* 24,-

Cuvée, ZW, CS, Riede Kirchleiten 2016, trocken, 13,5%vol 24,-

Weingut Hindler | Schrattenthal, NÖ

Chardonnay Reserve 2016, *trocken, 13,5%vol* 22,-

Ried Hüttenberg Reserve, ZW, M, CS 2015/16, trocken, 13%vol 22,-

Merlot Reserve 2016/17, trocken, 13%vol 20,-

Weingut Hirsch | Watzelsdorf, NÖ

Grüner Veltliner DAC 2018, *trocken, 12,5%vol* 18,-

Welschriesling 2018, *trocken, 12,5%vol* 18,-

Weingut Holzschuh | Platt, NÖ

Gelber Muskateller 2017, *trocken, 12%vol* 20,-

Welschriesling Leichtsinn 2017, *trocken, 12%vol* 20,-

Neolithik Cuvée, RO, ZW, BP 2016, trocken, 13,5%vol 22,-

Weingut Neuhold | Eggenburg, NÖ

Weinviertel DAC, Terrassen Königsberg 2016, *trocken, 14%vol* 18,-

Sauvignon Blanc Steinboden 2017, *trocken, 13%vol* 18,-

Gemischter Satz 2017, *trocken, 12,5%vol* 18,-



LAND
GAST
HAUS

Weingut Platz-Schwayer | Zellerndorf, NÖ

Pinot Blanc vom Urgestein 2016/17, trocken, 13,5%vol 20,-

Weingut Schüller | Pillersdorf, NÖ

Gelber Muskateller 2017, trocken, 12%vol 20,-

Weißburgunder 2017, trocken, 13%vol 20,-

Rosé 2017, trocken, 12,5%vol 18,-

Rote Selection, ZW, M, SY, trocken, 13%vol 22,-

Weingut Wolfgang Seher | Platt, NÖ

Grüner Veltliner DAC Reserve, Feuerberg 2016/17, trocken, 13,2%vol 26,-

Weißer Burgunder Faustberg 2016, trocken, 13,2%vol 26,-

Sauvignon Blanc Silt 2017, trocken, 13,5%vol 20,-

Riesling Tonstein 2017, trocken, 11,8%vol 20,-

Pinot Noir Sandberg 2015, trocken, 13,1%vol 26,-

Winzerhof Stift | Röschitz, NÖ

Weinviertel DAC vom Urgestein 2018, trocken, 12,5%vol 20,-

Weingut Stopfer | Minichhofen, NÖ

Frühroter Veltliner 2017, trocken, 11%vol 20,-

Sauvignon Blanc 2017, trocken, 12%vol 20,-

Weingut Zull | Schrattenthal, NÖ

Weinviertel DAC 2017/18, trocken, 13%vol 22,-

Riesling Innere Bergen 2016, trocken, 13,5%vol 24,-

Schrattenthal 9, ZW, M, CS 2015, trocken, 13,5%vol 24,-



LAND
GAST
HAUS

HEISSGETRÄNKE

Kaffee, Java, Bio Fairtrade / Bruck an der Mur

Kleiner Mocca / Brauner	2,20
Großer Mocca / Brauner	3,20
Melange	2,80
Cappuccino	3,-

Kakao, Bio

Trinkschokolade von Sonnentor, 0,25 l <i>mit wohlrig runden Gewürzen abgeschmeckt</i>	3,20
--	------

Tee, ganze Kanne, Sonnentor, NÖ, alle BIO *grob gebrochene Blätter im kompostierbaren Kannenbeutel*

Schwarztee English Tea Assam <i>gehaltvoll, besonders als Frühstückstee eine gute Wahl</i>	2,80
Pfefferminztee <i>minzig, erinnert an einen strahlenden Sommertag im Kräutergarten</i>	2,80
Kamille pur <i>der Tausendsassa unter den Teekräutern, süßlich, fruchtig, blumig</i>	2,80
Grüntee Bi Luo Chun <i>bezaubernder Genuss, herbes, dennoch blumiges Aroma</i>	2,80
Früchtetee. Nasch vom Obstkorb! <i>Tutti Frutti, fruchtig-freches Obstkompott in der Teetasse</i>	2,80



LAND
GAST
HAUS

COCKTAILS, DRINKS

Eggino Bio Frizzante, Pfirsichnektar, frische Minze	3,80
Badino Bio Frizzante, Marillennektar, frische Minze	3,80
Campari Soda/Orange	3,60
Aperol Spritz'	3,60
Gin Tonic	4,40

BRÄNDE, LIKÖRE, ANSÄTZE ... 2CL

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

Marille	3,60
Williams	3,60
Marc vom Grünen Veltliner	3,60

Familie Leeb | Schöngrabern, NÖ

Quittenbrand	2,80
Zwetschkenbrand	2,80
Trester vom Gelben Muskateller	2,80
Brand vom Weingarten-Pfirsich	2,80

Weiters ...

Fernet	3,-
Averna	3,-
Pernod	3,-
Gin, Bombay	3,-