

DER SEEWIRT

***S Hotel | Restaurant | Bar | Lounge

Seewirt`s Kulinarischer Kalender

Regelmäßige Termine:

Jeden Freitag ab 18 Uhr:

Steak-Night!!!

Auf den Punkt gebratene Steaks nach Ihrem Wunsch zubereitet und als Special: „Châteaubriand“ für Sie am Tisch tranchiert.

Jeden Sonntag: (So lange der Vorrat reicht)

Frischer Schweinebraten an Biersoße mit Sauerkraut und Knödel und ab Ostern: Zünftiger Sonntags-Brunch vom Büffet von 9.00 Uhr bis 12.00 Uhr

Bis 01.04. (auf Vorbestellung):

Original Schweizer Fondue-Plausch

Käse-Fondue mit Ruch-Brot, oder Fondue Chinoise mit Fleisch, Soßen, und vielen Beilagen

Von Mai bis Oktober einen Sonntag im Monat:

Bayerischer Frühschoppen mit Büffet und Live-Musik

Direkt am Ufer in unserem ehemaligen Café-Garten erwartet Sie ab 11 Uhr ein Bayerisches Büffet, frisch gezapftes Bier und Musikalische Unterhaltung

Kulinarische Höhepunkte über das ganze Jahr:

Vom 17.02. bis 01.03.2017 und vom 13.03. bis 13.04.2017:

Wildspezialitäten aus heimischer Jagd

Vom 01.03. bis 12.03.2017

Traditionelle Fischwochen und Fischessen an Aschermittwoch

Stockfisch, Trüsche und allerlei Meer- und Süßwasser Fisch-Spezialitäten

Vom 14.04. bis 23.04.2017

Karfreitags-Fisch (Steak-Night entfällt an diesem Freitag) und Oster-Lamm-Spezialitäten

Von Ende April bis Ende Juni:

Spargel-Spezialitäten vom Spargelhof Landerer

Erdbeer- und Rhabarber Saison

Von Ende Juni bis Anfang September:

Sommerlich-Leichte Küche | Pfifferling- und Pilz-Saison

Von Anfang September bis Anfang Oktober:

Bayerische Küche im Sinne des Oktoberfestes

Unterschied: Die Maß wird bei uns voll gezapft ☺

Ab Oktober steht Kürbis und Wild auf dem Programm

Weitere Spezialitäten werden von uns auf Facebook und auf unserer Homepage bekannt gegeben.