



Herzlich Willkommen

Wir begrüßen Sie recht herzlich
im Landgasthof Osterseen!

Getreu unserem Motto „*Gastfreundschaft, die von Herzen kommt*“,
verbringen Sie mit unserem Serviceteam gemütliche Stunden
mit unvergesslichem Ausblick auf die Osterseen.

Zusammen mit unserem Küchenteam setzen wir auf regionale, saisonale
und frische Produkte von unseren heimischen Lieferanten wie:
Bertenbauer, Bäckerei Huber, Metzgerei Petermichl, Metzgerei Haller,
Backbedarf Anton Mayer, Gutekunst & Off Mühle –
und bereiten Ihnen regelmäßig neue, ausgefallene Kreationen zu.

Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt!

Sie suchen noch eine Location für Ihre Feier?

Bei uns sind Sie genau richtig.
Egal ob Familienfeier, Hochzeit, Firmen- oder Weihnachtsfeier –
bei uns finden Sie Ihren perfekten Raum für bis zu 300 Personen.
Sprechen Sie uns gleich an.

Unsere jährlichen Events:

Sonntags-Brunch: von November bis März, jeden 1. & 3. Sonntag

Rock'n'Grill: Mitte Juli, Grill-Buffer mit Live-Musik

Jahresabschluss: Silvester 7-Gang-Menü mit Aperitif & Feuerwerk

Wir freuen uns, Sie wieder zu sehen!

Ihre Familie Link

Alle Preise in €.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Wir helfen Ihnen gerne.

~ Nimmst Du täglich Deinen Tropfen, wird Dein Herz stets freudig klopfen. ~

Aperitif-Empfehlung

VIN (O) TONIC	
Weißwein – Tonic Water – Cranberry – Limette	7,30

Aperitifs

Hausgemachte Limonade

Rosmarin, Limette	0,3 l	4,50
-------------------	-------	------

Apfelsecco Jonagold – Alkoholfrei

Stift Kloster Neuburg	0,1 l	5,50
-----------------------	-------	------

Glas Sekt – Osterseen Edition

Forster Winzerverein – trocken	0,1 l	6,50
--------------------------------	-------	------

Glas Prosecco

Valdobriadene Superiore D.O.C.G „extra dry“	0,1 l	6,70
---	-------	------

Glas Prosecco Rosé

Spumante Rosato D.O.C.G Brutissimo “extra brut”	0,1 l	6,80
---	-------	------

Champagner Monopole Heidsieck “RED TOP”

Brut Reserve Pinot Noir, Chardonnay, Meunier	0,75 l	83,50
--	--------	-------

Champagner Veuve Clicquot

Chardonnay, Pinot Meunier, Spätburgunder	0,375 l	48,50
--	---------	-------

Campari Orange / Soda

7,50

Aperol Spritz

Aperol, Mineralwasser, Weißwein		7,10
---------------------------------	--	------

Hugo (auch alkoholfrei möglich)

Sekt, Holundersirup, Limette, Minze und Mineralwasser		7,10
---	--	------

Osterseen Spritz

Cointrau, Holunder, Tonic, Vermouth rot		7,70
---	--	------

Limoncello Spritz

Limoncello, Prosecco, Mineral, Minze, Limone		7,70
--	--	------

Osterseen Mule (auch alkoholfrei möglich)

Gin, Gingerale, hausgemachte Limonade, Limette, Gurke		7,70
---	--	------

Lillet Wildberry

Lillet, Sweppes Wild Berry, Gemischte Beeren		7,70
--	--	------

Alle Preise in €.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Wir helfen Ihnen gerne.

Menü-Empfehlung

Frischer FELDSALAT mit gratiniertem Ziegenkäse,
Honig & marinierten Feigen

KÜRBISCREME-SUPPE vom Hokkaidokürbis
mit Kerndl & Öl

¼ BAUERNENTE - knusprig gebraten -
mit Kartoffelknödel, Blaukraut & glacierten Maronen

MASCARPONE-CREME im Glas
auf Feigen mit Walnuss & Minze

4-Gang Menü für 39,90

3-Gang Menü (ohne Suppe) für 34,50

Vorspeisen

GEMISCHTER SALAT – Rohkost Blatt Kraut mit Speck	8,50
...oder als BEILAGENSALAT	5,50
Frischer FELDSALAT mit gratiniertem Ziegenkäse, Honig & marinierten Feigen	10,90
KÜRBIS-CEMESUPPE vom Hokkaidokürbis mit Kerndl & Öl	6,90
Kräftige RINDERSUPPE mit kleinem Kaspressknödel & Wurzelgemüse	6,90
BLUMENKOHL-CREMESUPPE mit in Nussbutter konfierter Black-Tiger-Garnele	7,50
BEEF TATAR mariniert (110g/180g) mit Senfcreme, Wachtelei & Knoblauch-Baguette	13,50/21,90
FLUGENTENBRUST gesmoked auf Radicchio-Orangensalat, mit Teriyaki-Soße & Sesam	12,90
BAYERISCHE TAPAS (Kürbissuppe, Kerndl Feldsalat, Feige Kalbssteak, Steinpilzbutter gebeizte Lachsforelle, Buchweizen Flugente, Radicchio-Salat)	14,50
Gebeiztes LACHSFORELLENFILET auf Buchweizen-Kürbis-Salat, Meerrettich & Dillpesto	12,90

*Wir bitten um Verständnis, dass wir für das Verpackungsmaterial,
um Ihre restliche Speise mitzunehmen, 1,00€ pro Gericht berechnen.*

Alle Preise in €.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Wir helfen Ihnen gerne.

Hauptspeisen

TAGESEMPFEHLUNG (Bitte fragen Sie unseren Service)
Frischer SCHWEINEBRATEN (aus dem Nacken) mit Kruste, dazu hausgemachte Kartoffelknödel & Speck-Krautsalat	14,90
In Butterschmalz gebackenes WIENER SCHNITZEL mit buntem Blattsalat, Speck-Kartoffelsalat & Preiselbeeren	28,50
... oder lieber vom Schwein	22,50
OSTERSEEN-BURGER (Brioche-Bun, Wildfleisch-Patty, mariniertes Rotkraut, Cheddar, Röstzwiebeln) mit Pommes & Preiselbeer-Dip	18,90
Gegrillte KALBSLENDEN-MEDAILLIONS auf Champignonrahm mit Käsespätzle & buntem Gemüse	28,90
PUTENSTEAK im Knuspermantel auf Wok-Gemüse-Risotto mit Mango-Bananensoße & mariniertem Feldsalat	22,90
Gebratenes RINDER-LENDENSTEAK mit Kartoffel-Baumkuchen, Topinambur-Püree, glacierten Karotten & Steinpilzbutter	29,50
Geschmortes HIRSCHGULASCH mit Waldpilzen, Schnittlauch-Semmelknödel & Wirsing	24,90
¼ oder ½ knusprig gebratene BAUERNENTE im Safterl mit Kartoffelknödel, Blaukraut & glacierten Maroni	24,50 29,80
SEEHECHTFILET – gebraten – mit Meerrettich-Kartoffelstampf, glacierten Karotten & frischem Kren	24,90
3erlei- FISCHFILETS – gebraten - & konfierte Black-Tiger-Garnele auf Rote-Bete-Risotto, Pack Choi & Dillschaum	29,90
FORELLE – im Ganzen – (Blau- oder Müllerin Art) mit Salzkartoffeln, Blattspinat & Zitronenbutter	28,90
KASSPRESSKNÖDEL mit Bergkäse auf Champignonrahm, roh marinierter Chioggia-Rübe & Schnittlauch	18,90
Hausgemachte RAVIOLI mit Wildfleischfüllung auf Topinambur-Püree, roh mariniertem Blaukraut & glasierten Maroni	20,90
HOKAIDO-KÜRBIS-LASAGNE auf Blumenkohlcreme mit mariniertem Radicchio & Kerndl	18,50

*Gerne können Sie die meisten unserer Gerichte
auch zum reduzierten Preis als KLEINE PORTION bestellen.*

Schmankerl

Bayerischer WURSTSALAT mit frischem Bauern Brot	10,50
Schweizer WURSTSALAT mit Bergkäse & frischem Bauern Brot	12,50
Kalter BRATEN mit Gewürzgurke, frischen Kren & Hausbrot	10,50
KÄSESPÄTZLE mit Röstzwiebeln & buntem Blattsalat	13,50
2 FLEISCHPFLANZERL mit Bratensoße & Kartoffelsalat	15,90
Buntes BROTTZEITBRETTL (gemischter Aufschnitt, Obazda, Griebenschmalz, Fleischpflanzerl)	16,50
Bunt gemischter SALAT, wahlweise:	
- mit gebratenen PUTENSTREIFEN & PILZEN	17,40
- mit RÄUCHERLACHS & MEERRETTICH	15,90
Eingelegter MATJES an Hausfrauensoße, mit Bratkartoffeln & Schnittlauch	14,50

Desserts

MASCARPONE-CREME im Glas auf Feigen mit Walnuss & Minze	4,90
TOPFENKNÖDEL in süßer Bröselbutter mit Zwetschgen-Röster & Nougateis	9,50
KARAMELL-PANNA-COTTA mit Mangoragout & Joghurtsorbet	7,90
APFELKÜCHERL in Zimt & Zucker mit Vanilleeis & frischen Früchten (3 Stück / 1 Stück)	8,50 / 6,50
Luftiges KÜRBIS-PARFAIT mit Roter Grütze & gerösteten Kerndl	8,90
Kugel hausgemachtes SORBET Erdbeer-Basilikum Zwetschge Orange-Ingwer Limette	2,90
Flambierter GORGONZOLA auf marinierten Birnen mit Zwiebelmarmelade & gebrannten Nüssen	9,50

Süßwein

BEERENAUSLESE „Seewinkel“
Steindorfer, Burgenland
0,05l | 5,50

Paulaner Biere

Biere vom Fass

Export Hell	0,50 l	4,50
	0,25 l	3,20
Schnitt Helles	0,50 l	3,70
Pils	0,3 l	4,60
	0,4 l	5,50
Hefeweißbier	0,5 l	4,90
	0,3 l	3,70
Schnitt Weißbier	0,50 l	3,90
Zwickl (Kellerbier)	0,40 l	4,90

Flaschenbiere

Dunkles Weißbier	0,5 l	4,90
Leichtes Weißbier	0,5 l	4,90
Alkoholfreies Weißbier	0,5 l	4,90
Ruß	0,5 l	4,90
Export Dunkel	0,5 l	4,50
Alkoholfreies Hell	0,5 l	4,50
Radler	0,5 l	4,50

Alkoholfreie Getränke

Adelholzener	0,25 l	3,20
	0,50 l	4,50
	0,75 l	6,10
Adelholzener still	0,25 l	3,20
	0,50 l	4,50
	0,75 l	6,10
Coca Cola / Cola Light	0,33 l	3,80
Paulaner Limo	0,33 l	3,80
Bitterlemon / Ginger Ale / Tonic Water	0,2 l	3,60
Spezi	0,5 l	4,50
Weiß Limonade	0,5 l	4,50
Apfelschorle	0,5 l	4,60
Orangenschorle	0,5 l	4,60
Rhabarberschorle	0,5 l	4,60
Johannisbeerschorle	0,5 l	4,60
Maracujaschorle	0,5 l	4,60
Hollerschorle	0,5 l	4,60

Alle Preise in €.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Wir helfen Ihnen gerne.

Offene Weine

0,1 l / 0,25 l

Weißwein

Riesling – kräftig, halbtrocken Forster Stift, Rheinland-Pfalz	4,60		9,20
Trebbiano – trocken Abruzzan, Italien	4,50		9,00
Silvaner – fränkisch trocken Consilium Thüngersheim, Franken	4,50		9,00
Grauburgunder – kaum Säure, gelbe Früchte Weingut Bercher, Burkheim, Kaiserstuhl	4,70		9,40
Grüner Veltliner – würzig, spritzig Peter Dolle, Strassertal, Österreich	4,60		9,20
Sauvignon Blanc – leicht, fruchtig nach exotischen Früchten Weingut Heredad Graula, Catalunya, Spanien (aus der 0,75 l Flasche)	4,50		9,00

Rotwein

Durbacher Spätburgunder – reichhaltig, fruchtig Weingut Schwörer, Durbach, Schwarzwald	4,70		9,40
Cabernet Sauvignon-Merlot – trocken, nicht zu schwer Domaine de Montredon, Frankreich	4,60		9,20
Sangiovese – intensiver Duft, leichte Gewürznote Rosso Puglia, Apulien, Italien	4,60		9,20
Blauer Zweigelt – weiche Fülle, Kirschduft, leichte Kaffeenote Peter Dolle, Strassertal, Österreich	4,70		9,40

Roséwein

Chiarretto Bardolino – trocken, delikater Duft nach Beeren Azienda Agricola, Monte del Frà, Italien (aus der 0,75 l Flasche)	4,60		9,20
Cuvée Rosé ManZ – fruchtiger Terrassenwein, Erdbeere und Himbeere Weingut ManZ, Rheinhessen	4,50		9,00

Alle Preise in €.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Wir helfen Ihnen gerne.

Flaschenweine Weiß

0,75 l

Deutschland

Quarzit Schiefer Riesling

Weingut Franzen, Mosel

Feine Kräuter, mineralisch, Schieferboden

31,50

Grauer Burgunder „Oberbergener Baßgeige“

Winzergenossenschaft Oberbergen, Kaiserstuhl

Aromen von Blüten, fruchtig, feine Säure

29,90

Silvaner „Sommeracher Katzenkopf“

Winzerkeller Sommerach, Franken

Apfel und Birne, viel Mineralität

29,00

Scheurebe „Scheus Traum“

Weingut Köster-Wolf, Rheinhessen

Stachelbeere, Grapefruit, Holunder

29,50

Österreich

Grüner Veltliner „Ried Hengsberg“

Weingut Stift Klosterneuburg

Der Veltliner aus einer der besten Lagen mit dem gewissen Pfefferl

30,90

Grüner Veltliner MX Alte Reben

Weingut Taubenschuss, Poysdorf

Leuchtendes Goldgelb, Grünreflexe, zarte Holzwürze, etwas kandierte

Orangenzesten, etwas nach Ananas und Feigen, Blütenhonig klingt an

45,50

Weißburgunder „Tradition“

Weingut Potzinger, Steiermark

Birne, Honigmelone und Blütenhonig

34,50

Italien

Lugana D.O.C Montunale

Weingut Montunale, Lombardei

Weißer Pfirsich, Zitronenschale, mediterrane Kräuter

35,50

Chardonnay DOC

Peter Zemmer, Südtirol

Trocken, frisch und lebhafter Wein, mit Duft nach Melone und Banane

34,90

Sauvignon Blanc TARDO (Spätlese)

Weingut Villa Sandi, Sommercampagna Gardasee

Leicht und spritzig mit saftiger Aromatik, Kiwi und frisches Gras

31,50

Alle Preise in €.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Wir helfen Ihnen gerne.

Spanien

AIRÉN – Sauvignon Blanc

Weingut Heredad Graula, Catalunya

Weiche Textur, Weißer Pfirsich und Apfel

29,90

Flaschenweine Rosé

0,75 l

Rosé Emotion

Weingut ManZ, Weinolsheim, Rheinhessen

Holzfass gereift, „Sur Lie“ gelagert, rote Beerenfrüchte und Frühlingsblumen

31,90

Zweigelt Rosé

Weingut Diwald, Wagram, Niederösterreich

Rote Äpfel, Litschi, knackig frisch

29,50

Flaschenweine Rot

0,75 l

Deutschland

Merlot „Doppelstück“

Weingut ManZ, Weinolsheim, Rheinhessen

Samtig, vollmundiger Merlot aus dem Doppelstück (großes Holzfass)

30,90

„Lupus Black“ – der schwarze Wolf

Weingut Wolf, Pfalz

Vollmundiges weiches Cuvée aus Cabernet, Merlot und Cabernet Dorsa

35,50

Spätburgunder VDP Gutswein

Weingut Bercher, Burkheim, Kaiserstuhl

Sanfte Ausgewogenheit, Beerenfrüchte

30,50

Österreich

Pinot Noir Ried Raflerjoch Reserve

Weingut Stift Kloster Neuburg, Wien

Auffallend frisches Rot mit funkelnden Reflexen, rote Johannisbeeren und

Weichseln machen den Pinot Noir, rote Beerenaromatik und seidiges Tannin

46,90

Blauer Zweigelt Reserve

Weingut Peter Dolle, Strassertal

Reife Sauerkirschen mit schön integrierten Holz- und Röstaromen, mild-samtig

36,50

Alle Preise in €.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Wir helfen Ihnen gerne.

Ried Stiftsbreite „St. Laurent“

Weingut Stift Kloster Neuburg, Wien
Feinfruchtiges Bukett nach Weichseln

39,90

Italien

Primitivo Puglia IGT, Mandorla

Cantine Vecchia Torre, Leverano
Dunkle Beeren, feine Würze, ausgewogen

31,50

Lagrein „Sepp“

Tenuta Nicolussi-Leck, Kreithof
Dunkle Beeren und Würze, weiche Tanine

39,50

Valpolicella Classico Superiore D.O.C.

Tenuta Lena di Mezzo, Monte del Fra
Trocken, feinfruchtig, im Edelholz ausgebaut

34,00

Chianti Colli Fiorentini Riserva

Weingut La Spinosa, Toskana
Würzig, taninhaltig, reife Beeren

36,90

Ripasso D.O.C.

Weingut Le Calendre, Valpolicella
Sorgfältige Weinlese, würzige Note, weiche Tanine

37,90

Spanien

Vina del Oja Reserva

Senorio del Arana, Bilbao
Rubinroter, brillanter Körper, Noten von reifen Früchten sowie
Vanillearomen und Balsamico

32,90

Baron de Ley Reserva

Weingut Baron de Ley, Rioja
Trocken, feine Vanille- und Gewürznoten sowie einen an Waldbeeren
erinnernden weichen Fruchtgeschmack

38,50

Süßwein

0,35 l

Beerenauslese

Senorio del Arana, Bilbao, Spanien
Rubinroter, brillanter Körper, Noten von reifen Früchten sowie
Vanillearomen und Balsamico

32,90

Spirituosen

Edelobstbrände

vom Wein Wittig aus Garmisch-Partenkirchen

Obstler	2 cl	6,50
Haselnuss	2 cl	6,90
Mirabelle	2 cl	6,90
Waldhimbeere	2 cl	6,90
Wildpflaume	2 cl	6,90
Zwetschge	2 cl	6,90
Enzian	2 cl	6,90
Williams	2 cl	7,30
Wildkirsche	2 cl	7,30
Zirbe	2 cl	7,30

Liköre

Baileys	2 cl	4,30
Grand Marnier	2 cl	4,30
Amaretto „Disaronno“	2 cl	4,50
Jägermeister / Averna / Ramazotti	2 cl	4,60
Fernet Branca / Sambuca	2 cl	4,30
Calvados	2 cl	5,00 Ouzo
Fass Nr. 12	2 cl	5,30
Wodka Lions „The Duke“	2 cl	4,00
Grappa Chardonnay, Lagrein	2 cl	6,00
Cognac Remy Martin	2 cl	6,00
Gin Gordon's Dry	4 cl	6,00
Bourbon Whiskey Woodford Reserve	4 cl	9,90
Whiskey Slyrs	4 cl	9,90

Longdrinks

Cuba Libre		
3 J. Havanna Club, Coca Cola, Limette		9,50
Gin Tonic (auch alkoholfrei möglich)		
Gordon's Dry Gin, Tonic Water		9,50
Gin Fizz (auch alkoholfrei möglich)		
Gordon's Dry Gin, Zuckersirup, Limettensaft, Soda		9,50

Alle Preise in €.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Wir helfen Ihnen gerne.