



ESSEN TRINKEN GENIESSSEN

im

“Allergene und Zusatzstoffkarte auf Anfrage beim Personal erhältlich.”



WIRTSHAUS

SEE *side*

bayrische Küche | Biergarten

“Allergene und Zusatzstoffkarte auf Anfrage beim Personal erhältlich.”

Liebe Freunde der Wirtshauskultur

wir freuen uns sehr

euch heute bei uns begrüßen zu dürfen.

In unserem familiengeführten Haus zaubert

euch unsere Küchencrew,

unter der Leitung von Martin Kirchmaier,

auf der Basis frischer Waren,

handwerklichen Könnens

und der gewissen Raffinesse,

einen köstlichen Gaumenschmaus.

*Wir beziehen unsere Lebensmittel
fast ausschließlich aus der Region.*

Unsere Landwirte und Lebensmittelproduzenten,

die hervorragende Produkte herstellen

und verarbeiten, sind Grundlage für dass,

was bei uns auf den Teller kommt.

Unser stets freundlicher Service

verwöhnt euch gerne mit

kühlen Bieren der Augustiner Brauerei,

geschmackvollen Weinen

des Weinhandels Kern

oder spritzigen Spirituosen

der Brennerei Schnitzer.

Egal ob in unserem

großzügigen Biergarten

oder in einer unserer liebevoll

eingerichteten Gaststuben,

bei uns findet ihr immer ein schönes Plätzchen

zum gemütlichen Verweilen.

Mittagsangebote (außer Sonn-, -und Feiertags)

bis
14.00

2 Stück Weißwürste

mit Hendlmaier süßem Senf

und Breze

9,00€

Spaghetti mit Hackfleischsoße

und geriebenen Parmesan

9,90€

Backfisch

mit Kartoffelsalat und Remoulade

9,90€

Tiroler Gröstl

mit, Speck, Zwiebel, Bratenfleisch,

Knödelscheiben und Spiegelei

9,90€

**täglich wechselndes Mittagsgericht
bitte fragen Sie unser Bedienpersonal**

9,90€

aus dem Suppentopf

Kräftige Rindsuppe

wahlweise mit:

gebackenem Leberknödel

Pfannkuchenstreifen, Kaspressknödel

je 6,00€

Kürbiscremesuppe

mit Kernöl und Sahnetupfer

7,00€



herzhafte Kartoffelcremesuppe

mit Speck und Zwiebel

7,00€

dazu mit 1 Paar Wiener

10,00€

„Allergene und Zusatzstoffkarte auf Anfrage beim Personal erhältlich.“

Bratzeit und Würstel

Emmentaler und Bergkäsewürfel

mit Feigensenf
und reich garniert
12,00€



2 kalte Fleischpflanzerl

mit Löwensenf, Meerrettich
und Bauernbrot serviert
12,00€

Pikanter Obatzder

mit Roten Zwiebeln
und Breze
11,00€



Rindstatar (150g)

pikant abgeschmeckt
mit Butter und Bauernbrot
18,00€

Brez' nknödelcarpaccio

in Kräutervinaigrette
mit gebratenen Champignons
14,00€



Wurstsalat

von der Regensburger
mit Essiggurken, rote Zwiebelringe
und Bauernbrot
10,00€
mit Bergkäse
11,00€

2 Paar Wiener

mit mittelscharfen Develey Senf
und Bauernbrot
9,00€

große Currywurst

in hausgemachter Currysoße
und Pommes Frites
14,00€

2 Paar Schweinswürstel

auf Sauerkraut
mit mittelscharfen Develey Senf
und Bauernbrot
14,00€

Alkoholfrei

Tafelwasser

0,3l 3,20€ 0,5l 4,20€

Zitronenlimonade

0,3l 3,60€ 0,5l 4,60€

Cola Mix

0,3l 3,60€ 0,5l 4,60€

Coca Cola

0,3l 3,80€ 0,5l 4,60€

Fanta

0,3l 3,80€ 0,5l 4,60€

Coca Cola Zero

0,33l 4,50€

Himbeerwasser

(Jugendgetränk)

0,5l 4,00€

Schorlen

Apfelsaftschorle,

Johannisbeernektarschorle

Orangensaftschorle

Rhabarberschorle

Hollunderschorle

Maracujanektarschorle

0,3l 3,80€ 0,5l 4,80€

Adelholzener

Gastro Classic

0,25l 3,30€ 0,75l 6,50€

Gastro Classic still

0,25l 3,30€ 0,75l 6,50€

Alle
Schorlen
auch still
erhältlich



“Allergene und Zusatzstoffkarte auf Anfrage beim Personal erhältlich.”

Aus unserer Gemüsemetzgerei

Martl's Gemüsecurry 
in gelber Currysoße mit Basmatireis
18,00€

wahlweise mit:

gebratener Maishähnchenbrust
22,00€

3 Stück Riesengarnelen
24,00€

Martl's Grüne Bowl 
Blattsalat, Guacamole, Radieserl Karotten,
Gurken, Kirschtomaten, Weiße Bohnen,
Kichererbsen mit Balsamicodressing,
veganer Joghurtsoße und Steinofenbaguette
serviert 13,00€

als Hendlbowl

mit gebratener Maishähnchenbrust
und Brez'n Croutons
22,00€

als Garnelen Bowl

mit 3 Stück Riesengarnelen
24,00€

aus dem Wasser

gebratenes Zanderfilet
auf herbstlichem Gemüse
mit Butterkartoffeln
28,00€

**Saibling im ganzen gebraten
nach "Müllerin Art"**
mit Butterkartoffeln
28,00€

6 Stück große Riesengarnelen
in Knoblauchbutter gegart
(im Pfandl serviert)
mit Baguette und Salatgarnitur
24,00€

**gebratenes Lachsfilet
in Krebsschaumsoße**
mit Rahmspinat und Reis serviert
26,00€



Brauerei Augustiner

Hell vom Fass

0,25l 3,50€ 0,5l 4,50

Alkoholfrei

0,5l 4,50€

Dunkel

0,5l 4,50€

Edelstoff

0,5l 4,70€

Pils

0,3l 4,00€

Weißbier

0,5l 4,50€

Radler Dunkel/Hell

0,5l 4,50€

Erdinger Weißbräu

Erdinger Weißbier Dunkel

0,5l 4,70€

Erdinger Weißbier leicht

0,5l 4,70€

Erdinger Weißbier Alkoholfrei

0,5l 4,70€

Weißbier Zitrone

0,5l 4,70€

Weißbier Cola

0,5l 4,70€

Alles
auch als
Maß (1l)
erhältlich

“Allergene und Zusatzstoffkarte auf Anfrage beim Personal erhältlich.”

Küche

Saures Kalbslüngerl

sauer angemacht
serviert mit Semmelknödel
14,00€

Gebackene Milzwurst

mit Bratensoße
und Kartoffelsalat
14,00€

Geschmorte Rindsrouladen

mit Gurkerl, Speck,
Zwiebel und Senf gefüllt
serviert mit Kartoffelpüree
28,00€

2 Stück Kaspressknödel

auf gemischten Blattsalaten

oder

auf Specksauerkraut
je 16,00€



Herzhafte Käsespätzle

mit Tiroler Bergkäse,
Schmelz,- und Röstzwiebel,
serviert mit Blattsalaten
16,00€



Hausgemachte Fleischpflanzerl

auf Bratensoße
serviert mit Kartoffel,-Gurkensalat
16,00€

Böfflamott

Altbayrischer Rinderbraten
in deftiger Rotweinsauce
mit Blaukraut und Kartoffelknödel
26,00€

Zart geschmortes Rehragout

in Preiselbeersauce
mit Blaukraut und Semmelknödel
26,00€

“Allergene und Zusatzstoffkarte auf Anfrage beim Personal erhältlich.”



unsere Wirtshaus

Klassiker

Ofenfrischer Krustenschweinsbraten

in Augustiner Biersoße

mit Kartoffelknödel und Semmelknödel

19,00€

Schnitzel Wiener Art vom Schwein

mit Pommes Frites,

Preiselbeeren und Zitrone

19,00€

saftig gebratene Entenbrust

in Entensoße mit Blaukraut

und Kartoffelknödel

28,00€

Martl's Cordon Bleu

mit Speck, Bergkäse und Obatzdem gefüllt

mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone

24,00€

Zwiebelrostbraten vom Chiemgauer Rind

rosa gebratenes Rinderlendensteak

in Zwiebelsoße mit Röstzwiebeln

und Bratkartoffeln

30,00€

SEEsider Filetpfandl

saftiges Schweinefilet in Bratensoße

mit gebratenen Champignons und Speck

auf Butterspätzle

23,00€



Abbildung ähnlich



Abbildung ähnlich

Portion Kartoffelsalat 5,00€

Portion Krautsalat 5,00€

Gemischter Salatteller 6,00€

ofenfrische Breze 1,50€

Portion Kartoffelpüree 5,00€

Portion Bratkartoffeln 5,00€

Extra Knödel 2,00€

Portion Gemüse 5,00€

Portion Blaukraut 5,00€

Portion Sauerkraut 5,00€

“Allergene und Zusatzstoffkarte auf
Anfrage beim Personal erhältlich.”

Süßes und Kaffee

Kaiserschmarrn

mit Butter und Zucker karamellisiert
dazu Apfelmus und Zwetschgenröster
Preiselbeeren und Zitrone

16,00€

großer Germknödel mit Zwetschgenfüllung

mit Vanillesoße und Mohnzucker

10,00€

Frisch gebackener Apfel,- oder Topfenstrudel

mit Vanilleeis und Sahne oder Vanillesoße

9,00€

Schokoküchlein mit flüssigem Kern

auf Fruchtsoße mit Vanilleeis und Sahne

12,00€

Nussknacker

je 1 Kugel Walnuss, Haselnuss, Bourbon Vanille
mit karamellisierten Nüssen und Sahne

9,00€

Heiße Liebe

3 Kugeln Vanilleeis

mit heißen Himbeeren und Sahne

9,00€

Eierlikörbecher

je 1 Kugel Walnuss, Schokolade, Vanille
mit Eierlikör und Sahne

9,00€

Ronnefeldt Tee

**English Breakfast, Bergkräuter, Ingwer Zitrone,
Früchteauslöse, Grüner Tee, Pfefferminze,
Kamille, Earl Grey**

4,20€

*“Allergene und Zusatzstoffkarte auf
Anfrage beim Personal erhältlich.”*



Abbildung ähnlich



Abbildung ähnlich



Abbildung ähnlich

unsere Eissorten

**Bourbon Vanille, Erdbeere, Schokolade,
Walnuss, Haselnuss, Kaffee, Rum Rosine,
je Kugel 2,00€**

Portion Sahne 1,50€

Dinzler Kaffee

Tasse Kaffee 3,40€

Haferl Kaffee 4,70€

Haferl Cappuccino 4,70€

Espresso 2,90€

doppelter Espresso 4,30€

Espresso Macchiato 3,90€

Affogato 4,90€

Francellico 5,90€

Weiß, Rosé &

Rotwein

Hugl Wimmer

Grüner Veltliner

Österreich, Qualitätswein,
Weinviertel 2024

0,1l 2,90€
0,2l 5,80€
0,5l 11,60€

Bretz

Sauvignon Blanc

Blechtolsh. Petersberg, QBA
Rheinhessen 2024

0,1l 4,00€
0,2l 8,00€
0,75l 28,00€

Topf

(W) weißer Zweigelt

Weinbauregion Weinland
Österreich 2024
0,1l 6,10€
0,75l 42,50€

Tognazzi

Lugana

Cascina Ardea, DOP
Italien 2024

0,1l 4,20€
0,2l 8,30€
0,75l 28,50€

Lenotti

Barolino Chiaretto

Italien, DOP
Venetien 2024
0,1l 3,75€
0,2l 7,50€
0,75l 26,00€

Guv'ner

Félix Solís Avantis

Tempranillo
Spanien, La Mancha
0,1l 3,70€
0,2l 7,40€
0,75l 25,50€

Hugl Wimmer

Zweigelt

Österreich, Qualitätswein,
Weinviertel 2023

0,1l 2,90€
0,2l 5,80€
0,5l 11,60€

Lenotti

Rosso Passo

Merlot- Sangiovese IGP
Veneto 2023
0,1l 3,50€
0,2l 7,00€
0,75l 24,50€

Lergenmüller

Black Ox red

Cabernet Sauvignon-
Tempranillo- Dornfelder
Pfalz 2022
0,1l 5,80€
0,75l 40,50€

WEINSCHORLE ROT/WEISS MIT VELTLINER ODER ZWIEGELT
0,2L 5,00€ 0,5L 10,00€



“Allergene und Zusatzstoffkarte auf Anfrage beim Personal erhältlich.”

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco,
Soda, Orangenscheibe
8,90€

Sarti Spritz

Sarti Rosato, Prosecco,
Soda, Limettenscheibe
8,90€

Sarti Lemon Spritz

Sarti Rosato, Prosecco,
Bitter Lemon, Orangenscheibe
8,90€

Campari Spritz

Campari, Prosecco, Soda
Orangenscheibe
8,90€

Campari Orange

Campari, Orangensaft
Orangenscheibe
8,90€

Ramazotti Aperitivo

Arancia 0,0% Alkoholfrei

Ramazotti Aperitivo Arancia 0,0%
Tonic Water, Orangenscheibe
8,90€

Campari Amailfi

Campari, Bitter Lemon
Orangenscheibe
8,90€

Hollunder Spritz

Hollundersirup, Prosecco
Soda, Limettenscheibe, Minze
8,90€

Lillet Wild Berry

Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry
Soda, Beeren
8,90€

“Allergene und Zusatzstoffkarte auf Anfrage beim Personal erhältlich.”



Gin, Whiskey & Co.

Gin 4cl

Gordon London dry 4,50€

Malfy Lemon 6,00€

Malfy rosa 6,00€

The Duke 6,50€

Schnitzer London dry 7,50€

Cognac & Weinbrand 4cl

Hennessy Very Spezial 8,00€

Remy Martin VSOP 9,50€

Asbach Uralt 4,50€

Calvados 5,00€

Whiskey 4cl

JIM Beam 4,50€

Jack Daniel's old nr.7 5,00€

Four Roses Bourbon 6,00€

Woodford Reserve 7,00€

Single Malt 4 cl

Glenmorangie 10 Jahre 8,00€

Glenfiddich 12 Jahre 10,00€

Chivas Regal 12 Jahre 10,00€

Dalwhinnie 15 Jahre 11,00€

Lagavulin 16 Jahre 14,00€

Rum 4cl

Myers's 4,50€

Havana Club 3 Jahre 4,50€

Havana Club 7 Jahre 9,00€

Ron Zacapa Sistema Solera 11,50€

Vodka 4cl

Absolut 4,50€

9 Mile 5,00€

Belvedere 10,00€

Softs und Fillers je 0,2l Coca Cola, Red Bull, Bitter Lemon, Tonic Water, Orangensaft Flasche je 4,50€

Brände, Kräuter & Co

Chiemseer Klosterschnäpse 2cl

Waldfruchtlikör,

Halbbitter, Klosterlikör je 6,50€

Liköre 2cl

Eierlikör, Baileys, Kirsch,

Zirbe, Himbeer, Cointreau

Francico

je 4,50€

Stettner Schäpschen 2cl

Obstler, Marille,

Williams Birne, Haselnuss je 4,50€

Kräuter

Jägermeister 2cl 3,90€

Ramazotti 4cl 5,90€

Averna 4cl 5,90€

Fernet Branca 2cl 4,20€

Hausschnaps Stettner 2cl

Obstler, Williams Birne je 4,00€

Orappa & Co 2cl

Ouzo 5,00€

Enzian 6,00€

Grappa 7,00€

Edelbrände Schnitzer 2cl

Blutorange, Obstler, Marille

Heu, Williams Birne, Haselnuss

je 6,50€

“Allergene und Zusatzstoffkarte auf Anfrage beim Personal erhältlich.”

Softs



Prosecco &

Champagner

Valdo Spumante “Orgine” Brut

Ist ein eleganter Schaumwein aus der renommierten Valdo-Kellerei, die für ihre hochwertigen Proseccos bekannt ist. Dieser Spumante besticht durch seine brillante, strohgelbe Farbe und eine feine, anhaltende Perlage, die im Glas tanzt. In der Nase entfaltet er ein frisches Bouquet mit Noten von grünen Äpfeln, Zitrusfrüchten und einem Hauch von weißen Blumen. Am Gaumen präsentiert sich der Valdo Vino Spumante Brut trocken und ausgewogen, mit einer lebendigen Säure und einem erfrischenden, fruchtigen Abgang. 0,75l 34,00€

Valdo Spumante “Orgine” Rosé Brut

Ist ein eleganter und erfrischender Schaumwein, der sich durch seine zarte rosa Farbe und feine Perlage auszeichnet. Dieser Wein wird oft aus einer Mischung von Traubensorten hergestellt, darunter Pinot Noir, und beeindruckt mit einem fruchtigen Bouquet von Erdbeeren, Himbeeren und einem Hauch von Zitrusfrüchten. Der Brut-Stil bedeutet, dass der Wein trocken ist, mit einem ausgewogenen Säuregehalt, der ihm eine lebhaft Frische verleiht. 0,75l 36,00€

Prosecco Valdo Cuve de Boe

Ist ein exquisiter Schaumwein aus der renommierten Prosecco-Region im Nordosten Italiens. Dieser Prosecco wird hauptsächlich aus der Glera-Traube hergestellt und zeichnet sich durch seine lebendige Frische und feine Perlage aus. In der Nase entfalten sich Aromen von grünen Äpfeln, Birnen und einem Hauch von Zitrusfrüchten, die von floralen Noten begleitet werden. Am Gaumen präsentiert sich der Valdo de Boe mit einer ausgewogenen Säure und einer subtilen Süße, die ihn zu einem hervorragenden Aperitif macht. 0,75l 40,00€

Veuve Clicquot Yellow Label Brut

Ist ein ikonischer Champagner, der für seine Qualität und Konsistenz bekannt ist. Er wird hauptsächlich aus Pinot Noir-Trauben hergestellt, die dem Champagner seine charakteristische Struktur und Vollmundigkeit verleihen. Ergänzt wird die Mischung durch Chardonnay, das für Eleganz und Finesse sorgt, sowie einen kleinen Anteil Meunier, der dem Wein Fruchtigkeit und Weichheit verleiht. 0,75l 110,00€

Moët Ice Impérial

Ist ein innovativer Champagner, der speziell dafür entwickelt wurde, auf Eis genossen zu werden. Seine Einzigartigkeit liegt in der Kombination aus erfrischender Fruchtigkeit und einer verführerischen Süße, die durch die Zugabe von Eiskwürfeln noch betont wird. Die Assemblage besteht aus Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay, die dem Champagner seine kräftige Struktur und sein ausgewogenes Geschmacksprofil verleihen. 0,75l 130,00€

Moët Ice Impérial Rosé

Ist ein innovativer Champagner, der speziell entwickelt wurde, um auf Eis serviert zu werden. Diese einzigartige Kreation von Moët & Chandon bricht mit traditionellen Champagner-Konventionen und bietet ein erfrischendes und modernes Geschmackserlebnis. Der Moët Ice Impérial Rosé besticht durch seine lebendige Farbe und seine fruchtigen Aromen, die an rote Beeren wie Erdbeeren und Himbeeren erinnern, ergänzt durch florale Noten und einen Hauch von Kräutern. 0,75l 150,00€

Dom Pérignon 2015

Ist ein bemerkenswerter Jahrgangschampagner, der die Quintessenz von Eleganz und Finesse verkörpert. Dieser Champagner, benannt nach dem Benediktinermönch Dom Pérignon, der als Pionier der Schaumweinproduktion gilt, zeichnet sich durch seine komplexe Aromatik und seine feine Perlage aus. Der 2015er Jahrgang besticht durch eine bemerkenswerte Balance aus fruchtigen Noten von Zitrusfrüchten und Steinobst, begleitet von subtilen floralen und mineralischen Nuancen. 0,75l 395,00€

“Allergene und Zusatzstoffkarte auf Anfrage beim Personal erhältlich.”

CHAMPAGNE



ÖFFNUNGSZEITEN

Oktober- März

Montag- Samstag
11.00-22.00 Uhr

Sonntag
10.00-17.00 Uhr
durchgehend warme Küche

Betriebsruhe:
von
07.01.2026-01.02.2026

April- September

Täglich von
10.00-23.00 Uhr
kein Ruhetag
durchgehend warme Küche

Wirtshaus SEEsider, Martin Kirchmaier,
Trostbergerstraße 1, 83339 Chieming