

Speisekarte



WIRTSHAUS
SEE *side*
bayrische Küche | Biergarten

Trostbergerstraße 1

83339 Chieming

08667/600

www.seeside-kupferschmiede.de

seesidesebruck@outlook.de



Herzlich willkommen!

Liebe Freunde und Gäste unseres Wirtshauses,
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 das, was bei uns auf den Teller kommt.

Unser stets freundlicher und zuvorkommender Service
verwöhnt euch gerne mit kühlen Bieren der Augustiner
Brauerei, geschmackvollen Weinen des Weinhandels Saffer
oder spritzigen Spirituosen der Brennerei Stettner.

Egal ob in unserem großzügigen Biergarten oder in einer
unserer liebevoll eingerichteten Gaststuben, bei uns findet ihr
immer ein schönes Plätzchen zum gemütlichen Verweilen.

Schön dass Ihr da seid!

Eure Wirtsleute
Bettina und Martin
mit dem gesamten SEEsideo-Team
aus der Kupferschmiede

Hochprozentiges

Stettner Schnäpse 2cl

Williams Birne I 3,50

Obstler I 3,50

Stettner Brände 2cl 35%

Williams Birne I 4,20

Marille I 4,20

Haselnuss I 4,20

Obstler I 4,20

Rock Him I 4,20

Grappa I 2cl I 4,20

Ramazotti I 4cl I 4,20

Jägermeister I 2cl I 4,20

Kirschlikör I 2cl I 3,20

Eierlikör I 2cl I 3,20

Baileys 2cl I 3,20

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,3l	2,50	0,5l	3,60
Zitronenlimonade	0,3l	2,60	0,5l	3,70
Spezi	0,3l	2,70	0,5l	3,70
Coca-Cola	0,3l	3,00	0,5l	4,00
Coca-Cola Light	0,3l	3,00	0,5l	4,00
Fanta	0,3l	3,00	0,5l	4,00
Apfelsaftschorle	0,3l	2,80	0,5l	3,90
Johannisbeer- Schorle	0,3l	2,80	0,5l	3,90
Orangensaftschorle	0,3l	2,80	0,5l	3,90
Holunderschorle	0,3l	2,80	0,5l	3,90
Adelholzener Rhabarberschorle			0,5l	3,90
Adelholzener still	0,25l	2,60	0,75l	5,90
Adelholzener Classic	0,25l	2,60	0,75l	5,90

Biere vom Augustiner, Unertl und Erdinger

Helles vom Fass	0,25l	2,60	0,5l	3,90	1,0l	7,80
Radler	0,25l	2,60	0,5l	3,90	1,0l	7,80
Edelstoff			0,5l	3,90	1,0l	7,80
Augustiner Dunkel			0,5l	3,90	1,0l	7,80
Augustiner Pils	0,3l	3,50				
Augustiner Weißbier			0,5l	4,10	1,0l	8,20
Unertl Weißbier			0,5l	4,10	1,0l	8,20
Unertl leichtes Weißbier			0,5l	4,10		
Erdinger Alkoholfreies Weißbier			0,5l	4,10		
Weißbier Zitrone			0,5l	4,10	1,0l	8,20
Weißbier Cola			0,5l	4,10	1,0l	8,20
Goaßn (Dunkles Bier/Cola/Kirschlikör)			0,5l	5,60	1,0l	11,20
Clausthaler Alkoholfrei			0,5l	3,90		

Sauber Aufgespritzt...

Aperol Spritz

Prosecco I Aperol I Orange I 6,50

Holunder Spritz

Prosecco I Holunderblütensirup

Limette I Minze I 6,50

SEEsid Spritz

Prosecco I Erdbeermark I

Limette I Minze I 7,50

Kupfer Spezial

Weißbier I Rhabarbersaft 0,5l 4,10 1,0l 8,20

Jacky Cola

Jack Daniels I Coca-Cola I 0,3l 6,50

Gin Tonic

Gin I Schweppes Tonic Water I 0,3l 7,50

Lillet Wild Berry

Lillet I Schweppes Wild Berry I

Limettensaft I Minze I Beeren

7,80

Chiemseer Klosterlikör

Eiskalt serviert

Kräuterlikör I 2cl I 4,20

Halbitter I 2cl I 4,20

Waldbeere I 2cl I 4,20

Aus dem Suppentopf

Klare Rinderbrühe I Pfannkuchenstreifen I 4,60

Kräftige Rindsuppe I gebackener Leberknödel I 4,60

Kartoffelcremesuppe I Speck I Zwiebel I Petersilie I 4,60

Brotzeit is de scheenste Zeit

Bayrischer Obazda

Essiggurkerl I Zwiebelringe I

Brotkorb I 5,90

Essigknödel I Zwiebelringe I Essiggurken I 5,90

Wurstsalat I Regensburger I Zwiebelringe I Essiggurken I 7,50

mit Emmentaler I 7,90

2 Paar Schweinswürstel I Sauerkraut I Brotkorb I 7,90

2 Stück Weißwürste I süßer Senf I Brezn I 6,50

2 Paar Wiener I mittelscharfer Senf I Brotkorb I 5,50

Currywurst I fruchtige Soße I Pommes frites I 8,90

Saures Kalbslüngerl I Semmelknödel I 7,90

Gulaschsuppe mit Kartoffel,- und Paprikawürfel I Brotkorb I 8,50

SEEsidE Brotzeitbrettl (auch eine schöne Vorspeise)

mit Wurst und Käse, von allem das Beste

Brotkorb

reich aus garniert I p.P 9,80

250g Ofenfrischer warmer Leberkäse

(ca. 25 Minuten Wartezeit)

immer frisch gebacken I

mit Kartoffelsalat I 8,50

dazu 1 Spiegelei I 1,40

Brotzeitgebäck

4,50€

Auch glutenfrei

erhältlich!!!

Breze

1,00€

Breze mit Butter

1,50€

Portion

Kartoffelsalat

3,50€

Portion

Radi,- Gurkensalat

3,50€

kleiner

gemischter Salat

4,50

Ofenkartoffel.....

Große Ofenkartoffel

mit Schnittlauchschmand
und gemischten Salaten 8,90

wahlweise mit:

gebratenen Champignons I 12,90

gebratener Hendlbrust I 14,90

gebratenem Zanderfilet I 17,90

gebratenem Rinderlendensteak I 18,90

Richtig viel Salat....

Große gemischte Salatschüssel

cremige Salatsoße I Croutons I Parmesan 6,90

SEEsidE Salat Pute

gemischte Salate I Putenstreifen in Kräuterbutter

gebraten I Hausdressing I Radieschensprossen I 13,90

SEEsidE Salat Saibling

gemischte Salate I gebratenes Saiblingsfilet I

Hausdressing I Breznchips I 16,90

Zu jeder Salatschüssel servieren wir euch Baguette

Unsere Kässpätz´n

mit Bergkäse I Emmentaler I geschmolzene Zwiebeln I Röstzwiebeln

dazu ein kleiner gemischter Salat I 10,90

wahlweise als:

Krautkäsespätzle I 13,90

Gemüsekäsespätzle I 14,90

Speckkäsespätzle I 13,90

Tagesgerichte

Täglich von 14.00 - 18.00 Uhr

Feierabend SAU

Krustenbraten vom Schweinebauch

Biersoße I Kartoffel,- Gurkensalat I

10,90

Immer nur solange der Vorrat reicht!!!!

Mittwoch:

**Gebratene Kalbsleber
nach „Berliner Art“**

Apfelspalten

Röstzwiebeln

Kartoffelpüree I 13,90

Saftig und resch geschmort

Krustenschweinebraten aus der Schulter

Biersoße I Semmelknödel I Krautsalat I 13,90

Saftiger Surbraten vom Schweinenacken

Biersoße I Sauerkraut I Salzkartoffeln I 12,90

½ resch gebratene Schweinshaxe

kräftige Soße I Kartoffelknödel I Krautsalat I 14,50

Unser zarter Rindsbraten sauer eingelegt

deftige Soße I Blaukraut I Kartoffelknödel I 15,40

SEEsider Schmankerlpfandl

Schweinshaxe I Surbraten I Grillwürstel

Bratensoße I Kartoffelknödel I Krautsalat I 16,50

Donnerstag:

Gebratene

Maishähnchenbrust

Soße Hollandaise

frisches Gemüse

Kartoffelkroketten I 12,90

Freitag:

Gebackenes Welsfilet

Kartoffelsalat

Remouladensoße I 10,90

Aus dem Pfandl und vom Grill...

Saftiger SEEsider Burger

Zwiebel I Speck I Käse I Tomate I Salat I Pommes frites I 12,90

Wiener Schnitzel vom Schwein

Pommes frites I Preiselbeeren I Zitrone I 12,90

Champignonrahmschnitzel von der Pute

cremige Rahmchampignons I Butterspätzle I 13,90

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende

frisches Gemüse I Bratkartoffeln I Röstzwiebeln I 18,90

“Schmankerlspeiß”

mit Rind, Schwein, Paprika, Champignons
und Schwammerlnudeln I 20,40

Samstag:

Rindergulasch

deftige Soße

Semmelknödel

gemischter Salat I 11,90

Sonntag:

Kalbsbraten

Rahmsoße

frisches Gemüse

Spätzle I 13,90

Aus dem Wasser....

Zanderfilet gebraten

Soße Hollandaise I frisches Gemüse I Salzkartoffeln I 17,90

Gebratener Saibling nach „Müllerin Art“

Butterkartoffeln I kleiner gemischter Salat I 16,90

Veganes Gemüsecurry

frisches Gemüse in Currysoße

Basmatireis I Wasabisprossen I 9,90

wahlweise mit:

gebratener Hähnchenbrust I 14,90

gebratenem Zanderfilet I 16,90

Rotweine

Zweigelt I „1 Liter Wein“ I Aigner
Niederösterreich I QUW I 0,2l 4,40
Cuveé I „Höhenflug“ I Hensel
Pfalz I QBA I 0,2l 5,40 I 0,75l I 17,90
Primitivo Merlot „Tarantino“ I Contessa Marina
Apulien I IGT I 0,2l 5,90 I 0,75l I 18,90
Nero d`Avola I „Siziliane“ I messer del Fauno
Sizilien I DOC I 0,2l 7,20 I 0,75l I 23,90
Vernatsch/ Schiava I Kalterer See I Schreckbichl
Südtirol I DOC I 0,2l 7,20 I 0,75l I 23,90

Rotweinschorle I 0,2l 3,10 I 0,5l 6,10

Weiß- und Roséweine

Grüner Veltliner I „1 Liter Wein“ I Aigner I
Niederösterreich I QUW I 0,2l I 4,40
Custoza I „corte Olivi“ I Lenotti I
Venetien I DOC I 0,2l 5,40 I 0,75l I 17,90
Nachschlag I „bright side of life I Stahl I
Franken I Cuveé I 0,2l 5,90 I 0,75l I 19,50
Grauer Burgunder I „Höhenflug“ I Hensel I
Pfalz I QBA I 0,2l 8,70 I 0,75l I 28,90
Weißburgunder I Lösterassen I Scherner Kleinhaus I
Rheinessen I QBA I 0,2l 6,50 I 0,75l I 19,90
Lugana I „Wighel“ I Rovaglia I
Lombardei I DOC I 0,2l 7,20 I 0,75l I 23,90

Bardolino rosé I corte Olivi I Lenotti I
Venetien I DOC I 0,2l 5,40 I 0,75l 17,90

Weißweinschorle I 0,2l 3,10 I 0,5l 6,10

Kaffeespezialitäten der Kaffeerösterei Dinzler

Tasse Kaffee	2,50€
Haferl Kaffee	3,80€
Haferl Cappuccino	3,80€
Espresso	2,20€
Espresso Macchiato	3,00€
Espresso Doppio	3,60€
Milchkaffee	3,80€
Latte Macchiato	4,00€
Heiße Schokolade	3,80€



DINZLER
KAFFEERÖSTEREI



Feinste Teesorten der Bioteaque

Schene Lene I Bio Früchtetee
Himmliche Helena I Bio Kräuter I Kamille
Fesche Fini I Bio Roibuschtee
Schwarza Louis I Bio Schwarztee
Gfeida Maxi I Kräutertee I Minze
Frische Resi I Bio Grüntee
Eisige Elsa I Bio Früchtetee
Guada Luggi I Bio Kräutertee

je Haferl 3,40

BIOTEAQUE

Chiemgauer Tee Manufaktur

Ein ehrliches Wirtshaus.....

ein Wirtshaus zum Lachen, zum Sinnieren, zum Genießen,
zum Feiern, zum Grübeln, zum Essen, zum Trinken
und Vielem Mehr.....

Gerne veranstalten wir eure Feier bei uns wie z.B.:

- ♣ Firmenfeiern
- ♣ Hochzeitsfeiern
- ♣ Familienfeiern
- ♣ Geburtstagsfeiern
- ♣ Trauerfeiern

In unseren Stüberln: je von 2 bis 25 Personen

In unserem Gewölbe: bis 80 Personen

In unserem Biergarten: bis 250 Personen

Oder auch in der Firma, bei euch zu Hause, einem Ort eurer Wahl.

Sprecht uns einfach unverbindlich an und wir machen Eure Veranstaltung zu etwas Besonderem.

WIRTSHAUS

SEEs*ide*

bayrische Küche | Biergarten



Ein
gutes
Essen
ist
Balsam für
die
Seele

Öffnungszeiten:

November- April

Montag und Dienstag: Ruhetag

Mittwoch - Sonntag: ab 11.00 Uhr geöffnet

Mai - Oktober

Dienstag: Ruhetag

Mittwoch- Freitag: ab 11.00 Uhr geöffnet

Samstag und Sonntag: ab 10.00 Uhr geöffnet

Betriebsruhe von 09.01.2023 - 28.02.2023

An Feiertagen haben wir immer für euch ab 10.00 Uhr geöffnet