



Klostergaststätte

Unser „Kloster Seeon Urdunkel“ - Ein Bier mit Geschichte

Untrennbar sind bayerische Lebensart und der Gerstensaft miteinander verbunden.

Für die Seeoner Benediktiner war Bier Lebensmittel und Lebenselixier.

In der Klosterbrauerei wurde der sogenannte Haustrunk hergestellt. Ausschließlich den Mönchen und dem Personal vorbehalten, durfte dieser nicht einmal im öffentlich zugänglichen Bräustüberl ausgeschenkt werden.

Die umliegenden Wirte erwirkten dieses Verbot bei Kurfürst Maximilian 1641, die Begründung ist deutlich:

„Da eine solche Wirtschaft zu betreiben auch den umliegenden Tavernen die Nahrung schmälere“.

Auch in der Gastwirtschaft zu Maria Eck, einem Eigenbetrieb von Kloster Seeon, musste anderes Bier ausgeschenkt werden.

Als 1852 Amélie von Leuchtenberg, Kaiserinwitwe von Brasilien, Herzogin von Braganza, den Klosterbesitz erwarb, befand sich die Brauerei im Westtrakt des Klosterhofes. Der neuen Besitzerin gehörte schon seit 1845 Schloss Stein mit der Schlossbrauerei.

Ihre Neffen, Nikolaus und Georg von Leuchtenberg, veräußerten dann 1892 an Graf Josef von Arco-Zinneberg diesen Besitz einschließlich der Brauerei-, Bäckerei- und Brandweingerechtigkeit.

Wohlschmeckend war das Produkt aus dem Seeoner Brauhaus sicherlich. Warum wohl hätte sich sonst der Vater von Wolfgang Amadeus Mozart gelegentlich ein Fässlein Bier mit nach Salzburg genommen?

Die Bedeutung des Seeoner Biers für die Musikgeschichte bleibt wohl immer im Dunkel der Historie, jedoch kann man heute mit jedem Schluck Steiner Urdunkel erschmecken, welche Reize eine Stammwürze von 12,5 % auf Gaumen und Wohlbefinden ausüben kann.

Heute wird unser Bier von der Schlossbrauerei Stein hergestellt und noch mehr als in historischen Zeiten wird auf die Qualität der Rohstoffe, intensive Gärung und eine sorgfältige Lagerung des dunklen Biers Augenmerk gelegt.

Bei der langen Lagerung geht bei diesem dunklen Bier der Hopfengeschmack in eine edle Bitterkeit über, das Malzaroma entfaltet sich.

Was so mild und würzig schmeckt, ist auch gut bekömmlich und lässt Industriebiere weit abgeschlagen hinter sich.

In diesem dunklen Bier steckt die lang bewährte Brauerfahrung der Schlossbrauerei Stein, die Qualität der Rohstoffe und ein Quäntchen Klostersgeschichte.



SEON

Klostergaststätte

AUSGEZEICHNETE
BAYERISCHE
KÜCHE



AUSGEZEICHNETE
BIERKULTUR



Regionalität ist uns wichtig – unsere Lieferpartner:

- Firma Bierbichler, Rosenheim
- „Die Alzbäckerei“ Huber, Truchtlaching
- Fischzucht Jäckle, Eggstätt
- Gemüse Lermer, Siegsdorf
- Metzgerei Ott, Wiesmühl
- Frischdienst BGL, Piding
- Baumann-Senf, Kirchweidach
- Altbayerische Küche, Emmersdorf
- Familie Heumeier, Rottaler Landei
- Schlossbrauerei Stein, Stein an der Traun
- Chiemgaukorn, Trostberg
- Camba Bavaria Brauerei, Seon
- Adelholzener Alpenquellen, Bad Adelholzen
- Weingut, Fürstlich Castell'sches Domänenamt, Castell
- Weinimport Korn, Rosenheim
- Kaffeerösterei Baruli – Stein an der Traun
- Overlake Spirits – Übersee





Klostergaststätte

Wos Kloans und Brotzeiten

Obazda mit Brot 12,50 €

Angemachter Weichkäse, Gewürzgurke,
rote, marinierte Zwiebeln,
Biertreberbrot der Camba Bäckerei Seeon

Speckbrot 9,50 €

Alztaler Schinken, Butter, Kren, Gewürzgurke,
Biertreberbrot der Camba Bäckerei Seeon

Seeoner Wurstsalat 14,50 €

Regensburger, Bergkäse, Gewürzgurke, Radieschen, rote Zwiebeln,
Biertreberbrot der Camba Bäckerei Seeon

2 Stück Weißwurst 9,50 €

Süßer Hausmacher Senf, Breze

Kleiner Salat (vegan) 5,50 €

Blattsalate, Tomaten, Gurke, Hausdressing

1 Breze 2,50 €

1 Portion Biertreberbrot oder Stangenweißbrot 2,50 €

Für d´Zwergal

Bratkartoffeln 8,50 €

Spiegelei

Serviettenknödel 8,50 €

Bratensoße



SEON

Klostergaststätte

A Supp'n

Tagessuppe 6,50 €
Hausgemachte Suppe

Leberspätzlesuppe 6,50 €
Tafelspitzkraftbrühe, hausgemachte Leberspätzle

Wos Leicht's

Großer Salatteller 18,50 €
Gemischte Blattsalate, Marktgemüse, Hausdressing
Putenbruststreifen, Stangenweißbrot
dazu passt: alkoholfreies Bio-Weißbier „fruchtig, aromatisch“

Matjes Tartar von der Lachsforelle 19,50 €
Gurken, Kren, Kresse, Sauerrahm, Stangenweißbrot
dazu passt: Steiner Radler „erfrischend, spritzig“

Seeoner Spezialitäten

Kloster-Gröstl 17,50 €
Schweinebauch, Speck, Zwiebeln, Kartoffeln, Karotten, kleine Portion 15,50 €
Egerlinge, 2 Spiegeleier
dazu passt: Steiner Bio Zwickl „aromatisch, kernig“

2 Stück Klosterbratwurst aus eigener Herstellung 18,50 €
Gedünstetes Weißkraut, Senf, Bratkartoffeln kleine Portion 16,50 €
dazu passt: Steiner Bio-Weißbier Dunkel „fruchtig, aromatisch, spritzig“

marinierter Tafelspitz, kalt 17,50 €
Bayerisches Rindfleisch, Kürbiskerndressing, kleine Portion 15,50 €
Kren, rote Zwiebeln, Bratkartoffeln
dazu passt: Steiner Export „vollmundig, frisch“





Klostergaststätte

Wos G'scheids

Kloster-Korn-Kraft (vegan)

„Kräuter - Risotto“ vom bayerischen Emmer (Zweikorn),
Rote Beete

17,50 €
kleine Portion 15,50 €

dazu passt: Steiner Bio-Zwickl, „aromatisch, kernig“

2 Stück Kaspressknödel

Gemischte Blattsalate, Marktgemüse,
€

16,50 €
kleine Portion 14,50 €

Hausdressing, Stangenweißbrot

dazu passt: Steiner Bio-Weissbier alkoholfrei,
„fruchtig, erfrischend“

Schnitzel „Wiener Art“

Schweineschnitzel vom Strohschwein, Preiselbeeren,
Bratkartoffeln

17,50 €
kleine Portion 14,50 €

dazu passt: Steiner Export „vollmundig, frisch“

Knuspriger Schweinebauch

Gedünstetes Weißkraut, Serviettenknödel, Dunkelbiersoße

18,50 €
kleine Portion 16,50 €

dazu passt: Steiner Dunkel „vollmundig, kräftig, malzig“

Fischpflanzlerl

Fische aus dem Seeoner See,
„Kräuter-Risotto“ vom bayerischen Emmer (Zweikorn),
Marktgemüse, Senfsoße

26,50 €
kleine Portion 23,50 €

dazu passt: Steiner Radler „erfrischend spritzig“

Zum Schluss wos Siaß's

Dunkelbier-Schokomousse

karamellierter Apfel, Beerensoße

8,50 €

Eismarillenknödel

Früchte der Saison, Pfirsichcreme

8,50 €

Apfelstrudel

Vanillesoße, Sahne

9,50 €

Kuchen der Saison

mit Sahne

5,50 €





Klostergaststätte

Biere vom Fass und aus der Flasche

Camba „Kloster Seeon“ Märzen, Flasche 0,33 l 5,8 % vol. 4,50 €

*Ein süffiges Craft Beer der Seeoner Brauerei „Camba“.
Wird extra für Kloster Seeon abgefüllt und im Sensorik
Glas serviert.*

Stammwürze: 13,5 % Plato, Vollbier, untergärig

Steiner Urdunkel, Fass 0,50 l 5,1 % vol. 4,50 €

*Mit seinem vollmundigem Körper und den feinen
Aromen ausgewählter Karamell – und Röstmalze,
besticht unser Urdunkel mit traditionellem
altbayerischem Biergeschmack.*

Stammwürze: 11,5 % Plato, untergärig, Vollbier

Steiner Export, Fass 0,50 l 5,3 % vol. 4,50 €

*Mit etwas mehr Stammwürze eingebraut,
überzeugt unser Export mit satter goldgelber Farbe
und feinem Malzaroma. Eine vollmundige und milde Bierspezialität.*

Stammwürze: 12% Plato, untergärig, Vollbier

Steiner Bio Zwickl, Fass 0,50 l 5,3 % vol. 4,50 €

*Diese Bierspezialität ist unfiltriert, hat einen leichten
hefeblumigen Geschmack sowie ein feines und edles Hopfenaroma.*

Stammwürze: 12,7 % Plato, untergärig, Vollbier

Steiner Bio Weißbier, Fass 0,50 l 4,9 % vol. 4,50 €

*Ein Weißbier mit feiner Hefeblume
und unverwechselbarem Aroma. Fruchtig mit goldgelber Farbe.*

Stammwürze: 11,7% Plato, obergärig, Vollbier

Steiner Bio Weißbier dunkel, Flasche 0,50 l 4,9 % vol. 4,50 €

*Dieses dunkle BIO-Weißbier ist im Antrunk vollmundig,
sehr weich und mild mit einem guten
champagnerähnlichen Prickeln*

Stammwürze: 12,1 % Plato, obergärig, Vollbier



SEON

Klostergaststätte

Biermischgetränke und Alkoholfrei

Steiner Radler 0,50 l 2,6 % vol. 4,50 €
Biermischgetränk aus Exportbier und Zitronenlimonade

Steiner Alkoholfreie Bio Weiße, Flasche 0,50 l >0,5 % vol. 4,50 €
Die isotonische Wirkung von Steiner alkoholfrei sorgt für eine schnelle Regeneration nach dem Sport. Fruchtig frisches bernsteinfarbenes BIO Hefeweißbier. Stammwürze 7,5 % Plato, obergärig

Steiner Bio Zwickl alkoholfrei, Flasche 0,50 l >0,5 % vol. 4,50 €
Naturtrübes BIO – Schankbier, alkoholfrei und kalorienreduziert. Unfiltrierte Bierspezialität mit leicht hefeblumigem Geschmack und fein edlem Hopfenaroma. Stammwürze: 7,5 % Plato, untergärig, Schankbier

Alkoholfreie Getränke



Adelholzener Mineralwasser Classic / still 0,25 l 2,50 €

Adelholzener Mineralwasser Classic / still 0,50 l 4,30 €

Adelholzener BIO Rhabarber 0,50 l 4,30 €

Johannisbeerschorle 0,50 l 4,30 €

Apfelsaftschorle 0,50 l 4,30 €

fritz Kola^{1,2,12} 0,33 l 4,30 €

fritz Kola zuckerfrei^{1,2,10,12} 0,33 l 4,30 €

Cola Mix^{1,2,12} 0,50 l 4,30 €



SEON

Klostergaststätte

Weißwein

Augustiner Konvent Grüner Veltliner

Stift Klosterneuburg, Niederösterreich

Qualitätswein, trocken

0,25 l

6,90 €

Bürgerspital

Riesling

Würzburg, Franken

0,25 l

6,90 €

Cá Maiol Lugana Prestige

Trebbiano di Soave

Cá Maiol, D.O.P.

Lugana, Gardasee, Italien, trocken

0,25 l

10,50 €

Rotwein

Markgraf Zweigelt

Stift Klosterneuburg, Niederösterreich

Qualitätswein, trocken

0,25 l

6,90 €

Itinera Primitivo

Salento, IGP, Apulien

Qualitätswein, trocken

0,25 l

8,50 €



SEON

Klostergaststätte

Longdrinks

Mango-Rosmarin-Spritz

Fraenzi Bavarese,

Mango-Rosmarin-Fruchtreduktion³

0,20 l

9,50 €

Mango-Rosmarin-Spritz alkoholfrei

Thomas Henry Tonic Water^{3,11},

Mango-Rosmarin-Fruchtreduktion³

0,20 l

7,50 €

Aperol Spritz

Aperol¹, Fraenzi Bavarese, Soda

0,20 l

7,50 €

„The Duke“ Gin Tonic

The Duke Gin, Thomas Henry Tonic^{3,11}

0,20 l

11,50 €

Schäumendes

Selektion Kloster Seon Fraenzi Bavarese

Fürstlich Castell'sches Domänenamt, Franken

0,10 l

4,50 €

Selektion Kloster Seon Fraenzi Bavarese

Fürstlich Castell'sches Domänenamt, Franken

0,75 l

29,50 €

Bitter / Likör

Ramazotti¹

4 cl

5,50 €

Overlake Obstler

2 cl

4,50 €

Overlake Zwetschge

2 cl

4,50 €

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Service

Mit Ziffern versehene Speisen und Getränke in dieser Karte enthalten folgende Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel,

4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = gewachst,

8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmittel(n) (Zuckeraustauschstoffe),

10 = enthält eine Phenylalaninquelle, 11 = chininhaltig, 12 = koffeinhaltig, 13 = taurinhaltig,

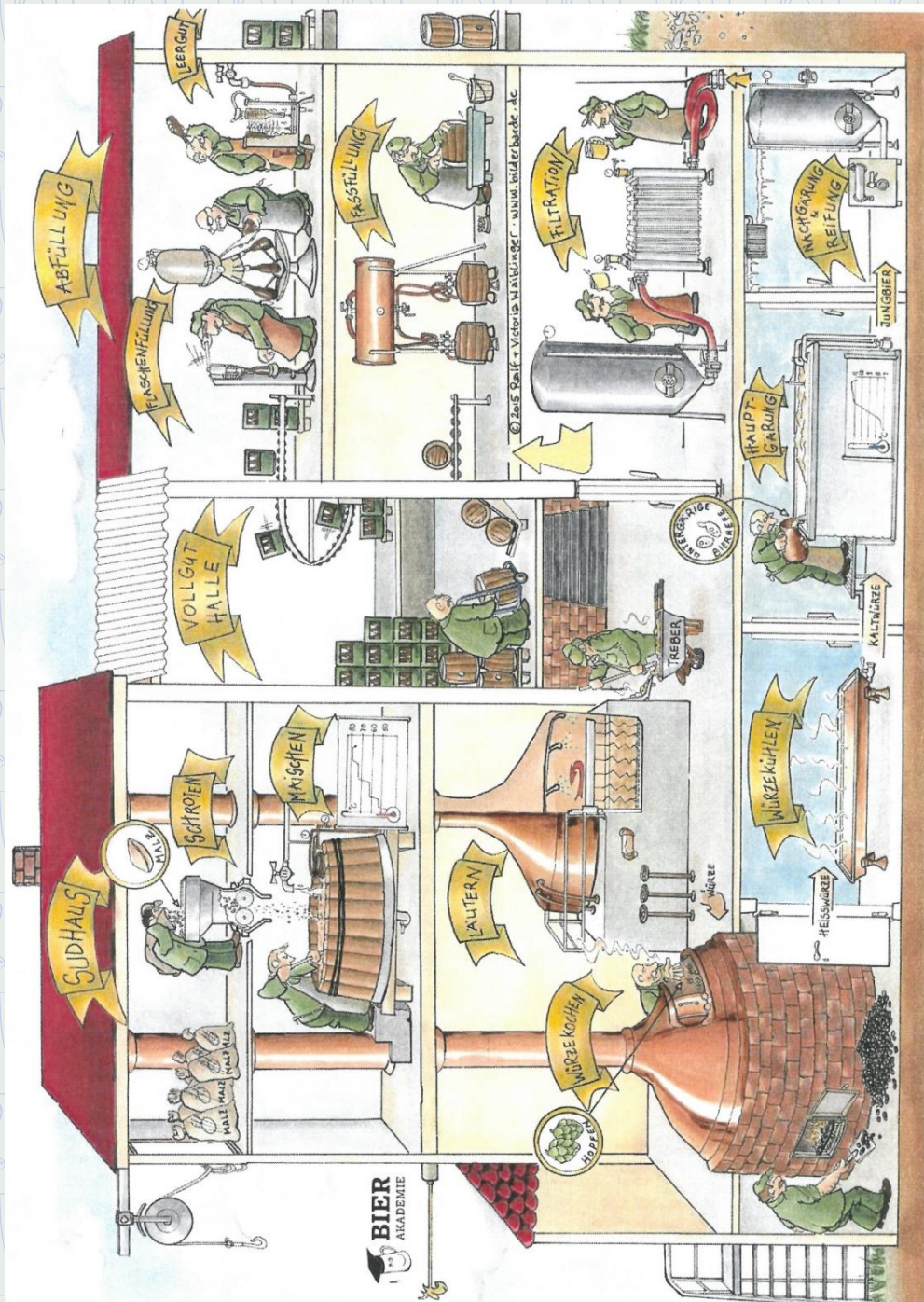
14 = mit Milcheiweiß, 15 = Emulgator, Alle aufgeführten Weine enthalten Sulfite



SEON

Kloster Seon

Der Weg des Bieres





Klostergaststätte

Kleines Bierlexikon

Export:

Das Export-Bier ist ein helles, untergäriges Vollbier, weniger herb als Pils. Dieser Biertyp wurde erstmals um 1700 im Dortmunder Raum gebraut, deshalb auch als Dortmunder Export bekannt. Der Hopfenanteil ist beim Export-Bier geringer als beim Pils.

Malz:

Um Gerste, Weizen und andere Getreidearten zum Brauen zu verwenden, werden sie in Braumalz umgewandelt. Die Körner werden dabei zum Keimen gebracht und dann getrocknet. Durch die Keimung wird eine Umwandlung der Stärke in Malzzucker eingeleitet.

Obergärig:

Als obergärig werden Biere bezeichnet, die mit obergäriger Hefe hergestellt sind, z.B. Weizenbier. Die Gärung erfolgt bei etwa 15-20 Grad Celsius. Die Hefezellen setzen sich bei der Gärung in einer Schicht auf der Bieroberfläche ab.

Schankbier:

Schankbier ist die Bezeichnung für ein Bier mit einem Stammwürzegehalt von 7% bis 10,9%.

Stammwürze:

Stammwürze ist eine Messgröße, die den Anteil der Stoffe bezeichnet, die sich vor der Gärung aus dem Malz und Hopfen im Wasser gelöst haben. Stammwürze besteht hauptsächlich aus Malzzucker, Vitaminen, Eiweiß, Aminosäuren. Stammwürze wird durch Gärung zu Bier. Erheblichen Einfluss hat Stammwürze auf den Alkoholgehalt von Bier, sowie den Nährwert. Die Stammwürze wird durch die Wirkung der Hefe ca. zu einem Drittel zu Alkohol und zu einem weiteren Drittel zu Kohlensäure. Das übrige Drittel der Stammwürze ist nicht zu vergären und somit ein Restextrakt. Der Gehalt der Stammwürze wird als „Grad Plato“ bezeichnet.

Untergärig:

Als untergärig werden Biere bezeichnet, die mit untergäriger Hefe hergestellt sind, z.B. Pils, Export, Bock, Doppelbock und Lager. Da der Gärungsprozess bei Temperaturen von 4 bis 9 Grad Celsius erfolgen muss, kennt man diese Brauart erst seit der Erfindung der Kältemaschine 1876.

Vollbier:

Das Vollbier ist eine Biergattung mit einem Stammwürzegehalt zwischen 11 und 16 %. Knapp 96 % aller deutschen Biere sind Vollbiere.

