

# SEON

## Klostergaststätte

### Unser „Kloster Seon Urdunkel“ - Ein Bier mit Geschichte

Untrennbar sind bayerische Lebensart und der Gerstensaft miteinander verbunden.

Für die Seoner Benediktiner war Bier Lebensmittel und Lebenselixier. In der Klosterbrauerei wurde der sogenannte Hastrunk 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 Seon, musste anderes Bier ausgeschenkt werden.

Als 1862 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 Seoner Brauhaus sicherlich. Warum wohl hätte sich sonst Wolfgang Amadeus Mozart gelegentlich ein Fässlein Bier mit nach Salzburg genommen?

Die Bedeutung des Seoner 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 Klostergeschichte.

Ein regionales Markenprodukt – glücklich der Konsument der heutigen Zeit, der in der Seoner Klostergaststätte nicht durch landesherrliche Verordnungen davon ferngehalten wird!



# SEON

## Klostergaststätte

### Aus der Klosterküche

Tagessuppe aus der Klosterküche  
4,50 €

Marinierte rote Rüben,  
Feldsalat, luftgetrockneter Rinderschinken,  
Steinofenbaguette  
14,50 €

Lachsforellenfilet gebraten,  
leichte Safransoße, Herbstgemüse,  
Petersilienkartoffeln  
15,50 €

Ragout vom österreichischen Hirsch,  
hausgemachte Butterspätzle,  
Herbstgemüse, Preiselbeeren  
16,50 €

Schnitzel „Wiener Art“  
Bratkartoffeln, Preiselbeeren, gemischter Salat  
14,50 €

Rahmschwammerl,  
Semmelknödel, gemischter Salat  
13,50 €

Weihnachtliches Zimthalbgefrorenes,  
eingelegte Rotweinkirschen, Schlagrahm  
8,50 €

Hausgemachte Blechkuchen  
Sahne  
4,50