SEEON

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 Klostergeschichte.

SEEON

Klostergaststätte

AUSGEZEICHNETE BAYERISCHE KÜCHE

AUSGEZEICHNETE BIERKULTUR

Regionalität ist uns wichtig – unsere Lieferpartner:

- Firma Bierbichler, Rosenheim
- „Die Alzbäckerei“ Huber, Truchtlaching
- Frischelieferant Kröswang, Grieskirchen (AUT)
- Fischzucht Jäckle, Eggstätt
- Gemüse Lermer, Siegsdorf
- Metzgerei Ott, Wiesmühl
- Molkerei Bauer, Wasserburg am Inn
- Frischdienst BGL, Piding
- Baumann-Senf, Kirchweidach
- Familie Heumeier, Rottaler Landei
- Veltlinertraum, Trostberg
- Schlossbrauerei Stein, Stein an der Traun
- Chiemgaukorn, Trostberg
- Camba Bavaria Brauerei, Seeon
- Adelholzener Alpenquellen, Bad Adelholzen
- Weingut, Fürstlich Castell`sches Domänenamt, Castell
- Weinimport Korn, Rosenheim
- Kaffeerösterei Baruli – Stein an der Traun
- Overlake Spirits – Übersee

SEEON
Klostergaststätte

Maronencremesuppe mit Zimtcroutons		6,50 €
Tafelspitzkraftbrühe mit Leberspätzle		6,50 €
Marinierter gekochter Tafelspitz, kalt		16,50 €
Tafelspitz, Kürbiskerndressing, Kren, rote Zwiebeln, Bratkartoffeln	kleine Portion	13,50 €
Kräuterrisotto vom bayerischen Reis,		16,50 €
gebackener Roter Beete, Kürbissoße (Vegan)	kleine Portion	13,50 €
Schnitzel „Wiener Art“,		16,50 €
Schweineschnitzel vom Strohschwein, Bratkartoffeln, Preiselbeeren	kleine Portion	13,50 €
Geschmorte Hirschkeule		24,50 €
Wacholderrahmsoße, Schwarzwurzel, Kartoffel-Kürbis-Kuchen	kleine Portion	21,50 €
Gebratenes Zanderfilet, Salbei, Alztaler Schinken, Rahmwirsing, Kartoffelspalten		24,50 €
Spekulatiusmousse, marinierte Früchte		8,50 €

Eine Auflistung aller enthaltenen Allergene erhalten Sie von unseren Servicemitarbeitern

SEEON

Klostergaststätte

Heiße Getränke

Gutes von der Bohne aus der Kaffeerösterei Baruli in Altenmarkt

Tasse Kaffee	3,00 €
Latte Macchiato	4,00 €
Tasse Cappuccino	3,50 €
Milchkaffee	3,50 €
Espresso	2,50 €
doppelter Espresso	4,50 €

BARULI KAFFEERÖSTEREI

Ronnefeldt Tee	**Glas**	4,00 €
Fruits of Joy	- Früchtetee mit Papaya und Hibiskus-Pfefferminz	
Mindful Mint	- Kräutertee mit Minzgeschmack	
Spice of Life	- Kräutertee mit Ingwer-Zitronengeschmack	
Very Early Grey	- Schwarzer Tee mit Bergamottegeschmack	
Green Dream	- Grüner Tee	
Natural English Breakfast	- Schwarzer Tee	

Ronnefeldt

TEA EXCELLENCE SINCE 1823

SEEON

Klostergaststätte

Biere vom Fass und aus der Flasche

Camba Kloster Seeon Märzen, Flasche	0,33 l	5,8 % vol.	3,50 €
Vollmundiges Märzen mit ausgeprägtem Malz – und Karamellaroma.			
Klare kupferfarbene Bierspezialität.			
Stammwürze: 13,5 % Plato, Vollbier, untergärig			
Kloster Seeon Urdunkel, Fass	0,50 l	5,1 % vol.	4,10 €
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.	4,10 €
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 „Heinz vom Stein“ Zwickl, Flasche	0,50 l	5,3 % vol.	4,10 €
Diese Bierspezialität ist unfiltriert, hat einen leichten hefeblumigen Geschmack sowie ein feines und edles Hopfenaroma.			
Stammwürze: 12,7 % Plato, untergärig, Vollbier			
Steiner Weißbier, Fass	0,50 l	4,9 % vol.	4,10 €
Ein Weißbier mit feiner Hefeblume und unverwechselbarem Aroma. Fruchtig mit goldgelber Farbe.			
Stammwürze: 11,7% Plato, obergärig, Vollbier			
Steiner Weißbier dunkel, Flasche	0,50 l	4,9 % vol.	4,10 €
Dieses dunkle BIO-Weißbier ist im Antrunk vollmundig, sehr weich und mild mit einer guten champagnerähnlichen prickelnden Rezenz.			
Stammwürze: 12,1 % Plato, obergärig, Vollbier			

SEEON

Klostergaststätte

Biermischgetränke und Alkoholfrei

Steiner Radler	0,50 l	2,6 % vol.	4,10 €
Biermischgetränk aus Exportbier und Zitronenlimonade			
Steiner Alkoholfreie Weiße, Flasche	0,50 l	>0,5 % vol.	4,10 €
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 Zwickl alkoholfrei, Flasche	0,50 l	>0,5 % vol.	4,10 €
Naturtrübes BIO – Schankbier, alkoholfrei und kalorienreduziert. Unfiltrierte Bierspezialität mit leicht hefeblumigem Geschmack und feinem edlem Hopfenaroma. Stammwürze: 7,5 % Plato, untergärig, Schankbier			

Adelholzener Alpenquellen

Alkoholfreie Getränke

Adelholzener Mineralwasser Classic / still	0,25 l	2,50 €
Adelholzener Mineralwasser Classic / still	0,50 l	4,00 €
Adelholzener BIO Rhabarber	0,50 l	4,00 €
Pölz Johannisbeersaftschorle	0,50 l	4,00 €
Pölz Apfelsaftschorle	0,50 l	4,00 €
fritz Kola[1,2,12]	0,33 l	3,50 €
fritz Kola zuckerfrei[1,2,10,12]	0,33 l	3,50 €
Steiner Cola Mix[1,2,12]	0,50 l	4,00 €

SEEON

Klostergaststätte

Weißwein

Augustiner Konvent Grüner Veltliner
Stift Klosterneuburg, Niederösterreich
Qualitätswein, trocken — 0,25 l — 6,50 €

Bürgerspital
Riesling
Würzburg, Franken — 0,25 l — 6,50 €

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 — 6,50 €

Itinera Primitivo
Salento, IGP, Apulien
Qualitätswein, trocken — 0,25 l — 7,50 €

SEEON

Klostergaststätte

Longdrinks

Mango-Rosmarin-Spritz alkoholfrei Thomas Henry Tonic Water[3,11], Mango-Rosmarin-Fruchtreduktion[3]	0,20 l	7,50 €
Aperol Spritz Aperol[1], 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 Seeon Fraenzi Bavarese Fürstlich Castell´sches Domänenamt, Franken	0,10 l	4,50 €
Selektion Kloster Seeon Fraenzi Bavarese Fürstlich Castell´sches Domänenamt, Franken	0,75 l	29,50 €

„Mit dem Namen FRAENZI wurden in früherer Zeit Weißweincuvées aus besonders hochwertigen und wohlschmeckenden Rebsorten bezeichnet, die in den Weinbergen im gemischten Satz gemeinsam angebaut und gekeltert wurden. Heute ist FRAENZI eine Variation aus den Rebsorten Scheurebe, Bacchus, Kerner, Müller-Thurgau und Silvaner und überzeugt mit einem üppigen Duft nach Johannisbeere und Stachelbeere“.

Bitter / Likör

Ramazotti[1]	4 cl	4,00 €
Chiemseer Klosterlikör	2 cl	3,00 €
Chiemseer Waldfruchtlikör	2 cl	3,00 €

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

SEEON

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.

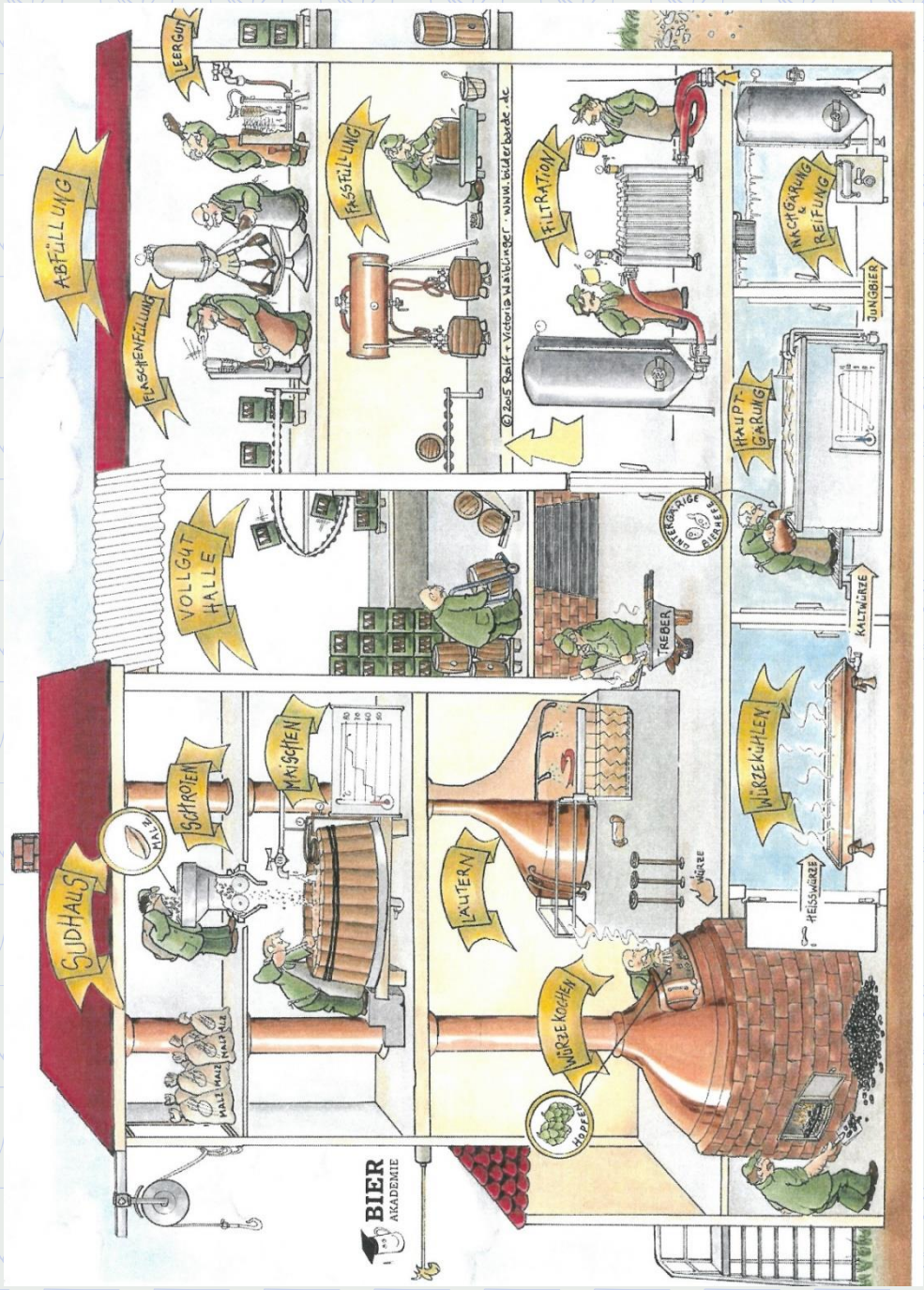
Untergärig:
Als untergärig werden Biere bezeichnet, die mit untergäriger Hefe hergestellt sind, z.B. Pils, Export, Bock, Doppelbock und Lager. Da der Gärungsprozess bei Temperaturen von 4 bis 9 Grad Celsius erfolgen muss, kennt man diese Brauart erst seit der Erfindung der Kältemaschine 1876.

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

SEEON

Klostergaststätte

Der Weg des Bieres



KLOSTER SEEON KULTUR & BILDUNGS ZENTRUM

bezirk oberbayern