

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 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 Seeoner Brauhaus sicherlich. Warum wohl hätte sich sonst 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.

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

KLOSTER
SEEON
KULTUR &
BILDUNGS
ZENTRUM



bezirk  oberbayern

SEON

Klostergaststätte

Vom Chiemgauhof Locking bei Amerang:

Weideschwein Lockinger Sau.

Die Lockinger Sau ist eine hofeigene Kreuzung des Chiemgauhofes. Gekreuzt werden Schwäbisch-Hällisches Landschwein, Duroc, Wildschwein und Wollschwein.

Rund 1,5 Jahre lang leben zwischen 30 und 60 Schweine im Familienverbund ganzjährig auf der Weide. Die Weideschweine ernähren sich von einem

ausgeklügelten Mix aus eigens angebautem Getreide, Bohnen und Kartoffeln. Im

Sommer wird Gras zugefüttert. Dadurch intensiviert sich das Aroma im Fleisch der Weideschweine.

Schweinenackensteak

in Dunkelbiermarinade, Krenbutter,
geschmorte Zwiebeln, Speckkartoffelsalat

16,50 €

Schweinelendensteak

Senf-Rahm-Gemüse, Kräuterkartoffeln

17,50 €



KLOSTER
SEON
KULTUR &
BILDUNGS
ZENTRUM



bezirk  oberbayern

SEON

Klostergaststätte

Wos Kloans

Kloster Dreierlei

Obazda, Griebenschmalz, Kartoffelkäse, Breze
9,50 €

Bayerischer Wurstsalat

Regensburger, Rote Zwiebeln, Essiggurke, Bauernbrot
8,50 €

1 Paar Weißwürste

Breze, süßer Chiemgauisn
6,50 €

Kloster - Brotzeit

Alztaler Schinken, Landjäger, schwarzgeräucherter Hals,
Allgäuer Bergkäse, Bavaria Blue, Bauernbrot
14,50 €

Breze

2,00 €

Breze mit Butter

2,50 €

A Supp'n

Tafelspitzbrühe

Brätstrudel
4,50 €

Tomatencremesuppe

Kräutercroutons
4,50



SEON

Klostergaststätte

Vorher oda Zwischendurch

Marinierter Tafelspitz

rote Zwiebeln, Kren, Kürbiskerndressing, Bratkartoffeln

13,50 €

Großer Salatteller

rote Zwiebeln, Kräutersauerrahm, gebackene Hähnchenbrust

12,50 €

Für d´Kloana

Spätzle mit Bratensoße

4,50 €

Serviettenknödel mit Bratensoße

4,50 €

Kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln

8,50 €

Wos G´scheids

Bulgur- Curry- Gemüsebrätling

Kartoffel-Linsen-Gemüse, Kräutersauerrahm

9,50 €

Krautfleckerl

Handgemachte Spätzle, Kraut, Bergkäse

10,50 €

Milzwurst

gebacken, Kartoffelsalat

10,50 €

SEON

Klostergaststätte

Geschmortes Rinderbackerl

Pfannengemüse, handgemachte Bandnudeln
18,50 €

Zwiebelrostbraten

vom Jungrind, geschmorte Zwiebeln, Marktgemüse, Bratkartoffeln
23,50 €

Zanderfilet

Senf-Dill-Soße, Marktgemüse, Kräuterkartoffeln
17,50 €

Lachsforellenfilet

Zitronensoße, Zucchini-Tomatenragout,
handgemachte Bandnudeln
21,50 €

Zum Schluss wos Siaß's

Mozarteisschale

Pistazieneis, Marzipaneis, Nougateis
Marillenkompott, Sahne
8,50 €

Steiner Urdunkel-Schokoladenmousse

Früchte der Saison
5,50 €

Hausgemachte Blechkuchen

immer mal anders, Sahne
4,50 €



KLOSTER
SEON
KULTUR &
BILDUNGS
ZENTRUM



bezirk  oberbayern