



## 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



# SEON

## Klostergaststätte

### Wos Kloans und Brotzeiten

**Obazda mit Brot** 12,50 €

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

**Speckbrot** 9,50 €

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

**Seeoner Wurstsalat** 14,50 €

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

**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, Egerlinge, 2 Spiegeleier  
**dazu passt:** Steiner Bio Zwickl „aromatisch, kernig“  
kleine Portion 15,50 €

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

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





## 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<sup>1,2,12</sup> 0,33 l 4,30 €

fritz Kola zuckerfrei<sup>1,2,10,12</sup> 0,33 l 4,30 €

Cola Mix<sup>1,2,12</sup> 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-Fruchtreduktion<sup>3</sup>

0,20 l

9,50 €

#### **Mango-Rosmarin-Spritz alkoholfrei**

Thomas Henry Tonic Water<sup>3,11</sup>,

Mango-Rosmarin-Fruchtreduktion<sup>3</sup>

0,20 l

7,50 €

#### **Aperol Spritz**

Aperol<sup>1</sup>, Fraenzi Bavarese, Soda

0,20 l

7,50 €

#### **„The Duke“ Gin Tonic**

The Duke Gin, Thomas Henry Tonic<sup>3,11</sup>

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

Ramazotti<sup>1</sup>

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,

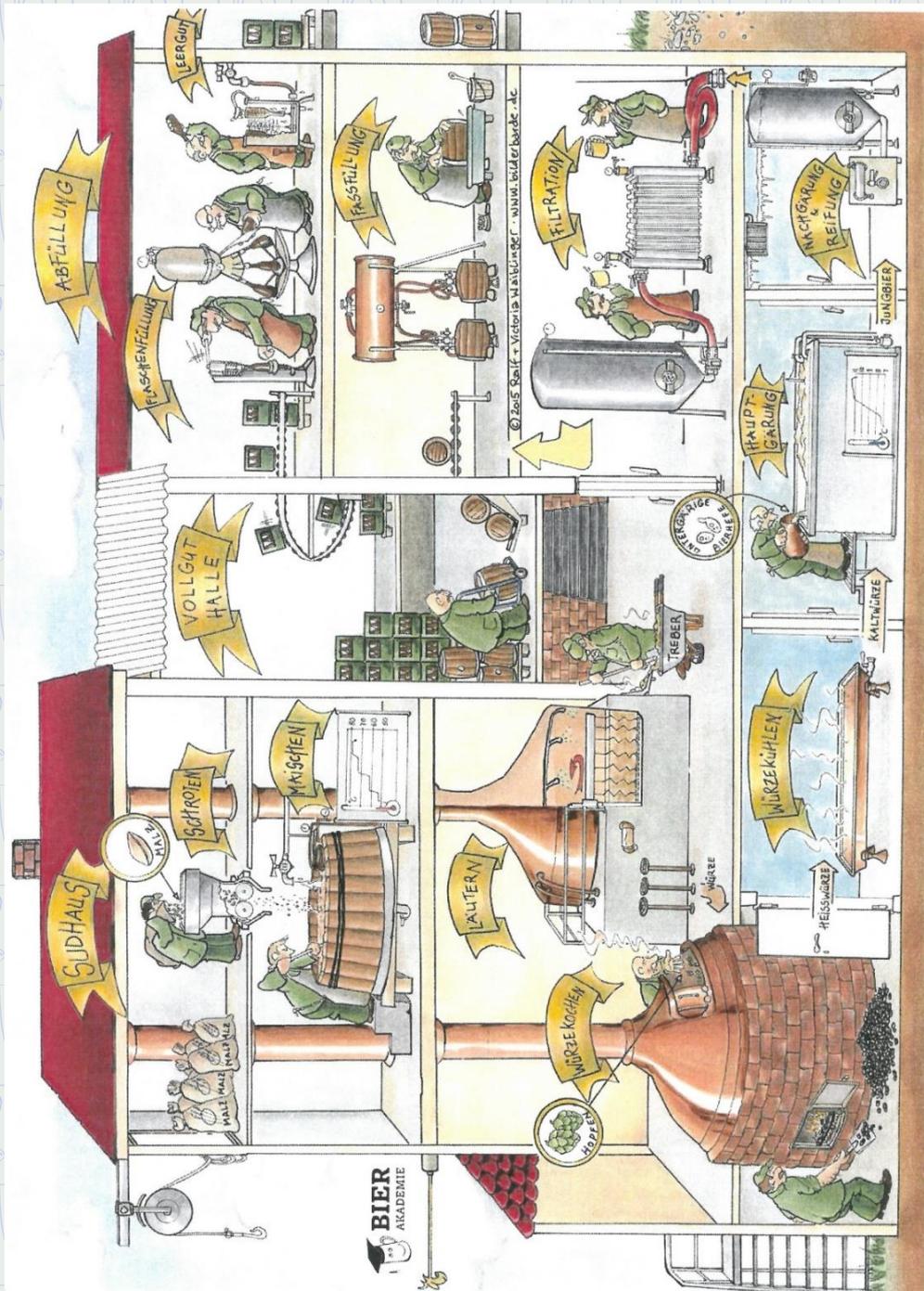
14 = mit Milcheiweiß, 15 = Emulgator, Alle aufgeführten Weine enthalten Sulfite



# 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.

