



Die Seegatterlalm ist ein Ort des Genusses!
Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche traditionelle und internationale Gerichte aus regionalen Zutaten von bester Qualität.

Stichwort regionale Zutaten:

Der überwiegende Teil unserer Zutaten kommt aus der Region. Wir kaufen - wenn irgendwie möglich - bei regionalen Bauern und Lieferanten ein. Produkte, die wir regional nicht erhalten oder die in unserer Region nicht erzeugt werden, kaufen wir bei Lieferanten, mit denen wir schon lange Geschäftsbeziehungen haben und deren hohe Qualität wir selber kennen.

Die Familie Berger führt bereits seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft und sehr erfolgreich zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe. Über Generationen hinweg entwickelte sich der Ruperti Hof in Ainring im Berchtesgadener Land von einem landwirtschaftlichen Anwesen zu einem renommierten Hotelbetrieb in Bayern. Im Laufe der Jahre fügten sich weitere gastronomische Unternehmen in die Erfolgsgeschichte der Familie Berger ein. Im Jahr 1992 wurde Hansi Berger als Enkel der Gründerfamilie geboren und wuchs von klein auf in der Gastronomie auf. Er erlernte früh den angemessenen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Kellner in einem angesehenen Vier-Sterne-Haus in Salzburg arbeitete er ab dem Jahr 2012 in den Betrieben der Familie. Im Jahr 2020 wurde der Familienbetrieb an Hansi Berger übergeben. Seit 2020 führt er das Familienunternehmen mit großer Leidenschaft und einem starken Bezug zur Tradition. Zu den Hansi Berger Betrieben gehören außerdem noch der Klosterwirt in Höglwörth, das Salzburgblick in Ainring und das Ruperti-Gästehaus in Ainring.

Mehr über Hansi Berger Betriebe unter: www.hansiberger-gmbh.de

Kostenfreier Wlan Schlüssel: seegatterlalm2024

Hier geht's zur Online Speisekarte



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
Hansi Berger mit Team

Salate

Gemischter Salat ¹⁰⁾ 3,8,9,2

Blattsalate | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen 7,20 €

Großer Bunter gemischter Salat | Haus Dressing ¹⁰⁾

Parmesan | Croutons | Ei ^{G,J;C,8,9,2}

Vegetarisch ^{G,J} 14,50 €

Mit gebratener Hendlbrust ^{G,J;C,8,9} 18,20 €

Backhendl Salat ¹⁰⁾

In Kürbiskernen gebackene Hendlbrust | Blattsalate | Hausdressing |

Preiselbeeren ^{G,J;C,A,2,8,9} 18,90 €

Dazu ein Knoblauchbrot

4,50 €

Suppen

Grießnockerlsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z

Rinderbouillon | Grießnockerl | Schnittlauch 7,80 €

Kaspressknödelsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z, j

Rinderbouillon | Kaspressknödel | Schnittlauch 7,80 €

Gulaschsuppe ^{A;C,9,4,2,4,j,L}

Rindfleisch | Schweinefleisch | Kartoffeln | Gebäck 8,50 €

Grillgerichte

Seegatterl Pfandl A,G,C,4,8,9,1

Schweinefilets | Pfeffersauce | Spätzle | Gemüse 23,00 €

Seegatterl Alm Grillteller A,G,I,J,2,3,5,9

Steaks von Rind, Schwein und Pute | Würstel |

Pommes Frites | Grillgemüse 22,50 €

Traditionelle Speisen

Tiroler Gröstl C,J,12,8,4,2,13,C

Kartoffeln | Speck | Zwiebeln | Schweinebraten | Spiegelei 16,50 €

Ofenfrischer Jungschweinebraten C,J,A,C 6,4,2,13

Dunkelbiersauce | Semmelknödel | Krautsalat 18,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten C,J,A,G

Rinderrücken | Zwiebelsauce | Butterspätzle | Röstzwiebel 24,90 €

Fisch

Backfisch A,C,D,G,1,9,2,3,8

Kartoffel-Vogelssalat | Zitrone | Sauce Tatar 20,90 €

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel „vom Schwein“ A,C,G,1,9,2,3,8

Pommes Frites | Preiselbeeren 17,90 €

Seegatterl Schnitzel A,C,G,1,9,2,3,8

Schweinerücken | gefüllt mit Obazda | Knusperpanade | Wedges |
zweierlei Dips 20,90 €

Burger

Cheeseburger ¹⁾ A,C,G,J,1,2,4,9,12

100% heimisches Rindfleisch | Käse | Tomaten | Zwiebeln |
Essiggurkerl | Salat | Pommes Frites 18,90 €

Chickensburger ^{1) 2)} A,C,G,J,L,1x2,4,3

Knusprige Hendlbrust | Guacamole | Zwiebeln | Salat | Pommes Frites 19,90 €

Vegetarisch und Vegan

Veganes Gemüsecurry A,G,I,1,4,12

Gemüse | Basmatireis | Curry | Kokosmilch | Cherrytomaten 17,90 €

Seegatterl's Alm Käsnocken ^{A,}

Röstzwiebeln | Kräuter C,A,G,1,2 16,90 €

Brotzeit und kleine Gerichte

Bayerischer Wurstsalat A,J 2,3,4,13

Lyoner | Zwiebeln | Essigurkerl | Bauernbrot 11,50 €

Seegatterl Currywurst J,L 2,4,9

Mango-Currysauce | Pommes Frites 12,50 €

Speckbrot mit zweierlei Speck 13) A,L i,2,3,4

Senf | Kren 12,90 €

Käsebrettl A,G,L 1,9,12

Ausgewählte Käsespezialitäten | Bauernbrot 11,50 €

Spaghetti Bolognese A,C,G 1,2,9,12

12,60 €

Schinkenkäse Toast 8), 12) A,C, 1, 2,3,4,9

Salatgarnitur 10,50 €

Bayrischer Brotzeiteller „aus hauseigener Metzgerei“ A,J 2,3,4,13

Sulze | Leberstreichwurst | Wacholderschinken |
3erlei Aufschnitt | Aufstrich | Butter | Bauernbrot 13,40 €

Chicken Wings A,G,I,J,2,3,5,9

Pommes Frites | Zweierlei Saucen 17,00 €

Dessert

Germknödel ²⁾ A,8 Vanillesauce Mohn	10,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,G,} Hausgemachter Apfelmus	13,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel: mit Schlag ^{2),A,G}	5,90 €
mit Vanilleeis und Schlag ^{G,C,1}	6,90 €
Hausgemachter Topfenstrudel: mit Schlag ^{2),A,G}	5,90 €
mit Vanilleeis und Schlag ^{2)G,1}	6,90 €
Hausgemachter Kuchen ²⁾ Schlag ^{A,G,H,C,}	4,80 €

Weitere Desserts entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln:

A) glutenhaltiges Getreide¹⁾/ B) Krebstiere/ C) Eier/ D) Fisch/ E) Erdnüsse / F) Soja / G) Milch/Milchzucker (Laktose) / H) Schalenfrüchte²⁾ (Nüsse) / I) Sellerie / J) Senf / K) Sesam / L) Sulfit/Schwefeldioxid
M) Lupine / N) Weichtiere

1) Auskünfte zur Art des Getreides und **2)** zur Art der Schalenfrüchte erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert/ 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) geschwefelt / 6) geschwärzt / 7) gewachst / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/ 10) enthält eine Phenylalaninquelle/ 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / 12) mit Milcheiweiß / 13) mit Phospat/ 14) Chininhaltig / 15) Koffeinhaltig/ 16) Taurinhaltig/ 17) bestrahlt / 18) nach der Ernte behandelt / 19) gentechnisch verändert



Die Seegatterlalm ist ein Ort des Genusses!
Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche traditionelle und internationale Gerichte aus regionalen Zutaten von bester Qualität.

Stichwort regionale Zutaten:

Der überwiegende Teil unserer Zutaten kommt aus der Region. Wir kaufen - wenn irgendwie möglich - bei regionalen Bauern und Lieferanten ein. Produkte, die wir regional nicht erhalten oder die in unserer Region nicht erzeugt werden, kaufen wir bei Lieferanten, mit denen wir schon lange Geschäftsbeziehungen haben und deren hohe Qualität wir selber kennen.

Die Familie Berger führt bereits seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft und sehr erfolgreich zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe. Über Generationen hinweg entwickelte sich der Ruperti Hof in Ainring im Berchtesgadener Land von einem landwirtschaftlichen Anwesen zu einem renommierten Hotelbetrieb in Bayern. Im Laufe der Jahre fügten sich weitere gastronomische Unternehmen in die Erfolgsgeschichte der Familie Berger ein. Im Jahr 1992 wurde Hansi Berger als Enkel der Gründerfamilie geboren und wuchs von klein auf in der Gastronomie auf. Er erlernte früh den angemessenen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Kellner in einem angesehenen Vier-Sterne-Haus in Salzburg arbeitete er ab dem Jahr 2012 in den Betrieben der Familie. Im Jahr 2020 wurde der Familienbetrieb an Hansi Berger übergeben. Seit 2020 führt er das Familienunternehmen mit großer Leidenschaft und einem starken Bezug zur Tradition. Zu den Hansi Berger Betrieben gehören außerdem noch der Klosterwirt in Höglwörth, das Salzburgblick in Ainring und das Ruperti-Gästehaus in Ainring.

Mehr über Hansi Berger Betriebe unter: www.hansiberger-gmbh.de

Kostenfreier Wlan Schlüssel: [seegatterlalm2024](#)

Hier geht's zur Online Speisekarte



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
Hansi Berger mit Team

Salate

Gemischter Salat ¹⁰⁾ 3,8,9,2

Blattsalate | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen 7,20 €

Großer Bunter gemischter Salat | Haus Dressing ¹⁰⁾

Parmesan | Croutons | Ei ^{G;J;C,8,9,2}

Vegetarisch ^{G;J} 14,50 €

Mit gebratener Hendlbrust ^{G;J;C,8,9} 18,20 €

Backhendl Salat ¹⁰⁾

In Kürbiskernen gebackene Hendlbrust | Blattsalate | Hausdressing |

Preiselbeeren ^{G;J;C,A,2,8,9} 18,90 €

Dazu ein Knoblauchbrot

4,50 €

Suppen

Grießnockerlsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z

Rinderbouillon | Grießnockerl | Schnittlauch 7,80 €

Kaspressknödelsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z, j

Rinderbouillon | Kaspressknödel | Schnittlauch 7,80 €

Gulaschsuppe ^{A;C,9,4,2,4,j,L}

Rindfleisch | Schweinefleisch | Kartoffeln | Gebäck 8,50 €

Grillgerichte

Seegatterl Pfandl A,G,C,4,8,9,1

Schweinefilets | Pfeffersauce | Spätzle | Gemüse 23,00 €

Seegatterl Alm Grillteller A,G,I,J,2,3,5,9

Steaks von Rind, Schwein und Pute | Würstel |

Pommes Frites | Grillgemüse 22,50 €

Traditionelle Speisen

Tiroler Gröstl C,J,12,8,4,2,13,C

Kartoffeln | Speck | Zwiebeln | Schweinebraten | Spiegelei 16,50 €

Ofenfrischer Jungschweinebraten C,J,A,C 6,4,2,13

Dunkelbiersauce | Semmelknödel | Krautsalat 18,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten C,J,A,G

Rinderrücken | Zwiebelsauce | Butterspätzle | Röstzwiebel 24,90 €

Fisch

Backfisch A,C,D,G,1,9,2,3,8

Kartoffel-Vogelssalat | Zitrone | Sauce Tatar 20,90 €

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel „vom Schwein“ A,C,G,1,9,2,3,8

Pommes Frites | Preiselbeeren 17,90 €

Seegatterl Schnitzel A,C,G,1,9,2,3,8

Schweinerücken | gefüllt mit Obazda | Knusperpanade | Wedges |
zweierlei Dips 20,90 €

Burger

Cheeseburger ¹⁾ A,C,G,J, 1,2,4,9,12

100% heimisches Rindfleisch | Käse | Tomaten | Zwiebeln |
Essiggurkerl | Salat | Pommes Frites 18,90 €

Chickensburger ^{1) 2)} A,C,G,J;L, 1x2,4,3

Knusprige Hendlbrust | Guacamole | Zwiebeln | Salat | Pommes Frites 19,90 €

Vegetarisch und Vegan

Veganes Gemüsecurry A,G,I,1,4,12

Gemüse | Basmatireis | Curry | Kokosmilch | Cherrytomaten 17,90 €

Seegatterl's Alm Käsnocken ^{A,}

Röstzwiebeln | Kräuter C,A,G,1,2 16,90 €

Brotzeit und kleine Gerichte

Bayerischer Wurstsalat ^{A,J 2,3,4,13}

Lyoner | Zwiebeln | Essigurkerl | Bauernbrot 11,50 €

Seegatterl Currywurst ^{J,L 2,4,9}

Mango-Currysauce | Pommes Frites 12,50 €

Speckbrot mit zweierlei Speck ^{13) A,L 1,2,3,4}

Senf | Kren 12,90 €

Käsebrettl ^{A,G,L 1,9,12}

Ausgewählte Käsespezialitäten | Bauernbrot 11,50 €

Spaghetti Bolognese ^{A,C,G 1,2,9,12}

12,60 €

Schinkenkäse Toast ^{8), 12) A,C, 1, 2, 3, 4, 9}

Salatgarnitur 10,50 €

Bayrischer Brotzeiteller „aus hauseigener Metzgerei“ ^{A,J 2,3,4,13}

Sulze | Leberstreichwurst | Wacholderschinken |
3erlei Aufschnitt | Aufstrich | Butter | Bauernbrot 13,40 €

Chicken Wings ^{A,G,I,J,2,3,5,9}

Pommes Frites | Zweierlei Saucen 17,00 €

Dessert

Germknödel ²⁾ A,8 Vanillesauce Mohn	10,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,G,} Hausgemachter Apfelmus	13,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{G,C,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Topfenstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{2)G,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Kuchen ²⁾ Schlag ^{A,G,H,C,}	4,80 €

Weitere Desserts entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln:

A) glutenhaltiges Getreide¹⁾/ B) Krebstiere/ C) Eier/ D) Fisch/ E) Erdnüsse / F) Soja / G) Milch/Milchzucker (Laktose) / H) Schalenfrüchte²⁾ (Nüsse) / I) Sellerie / J) Senf / K) Sesam / L) Sulfit/Schwefeldioxid
M) Lupine / N) Weichtiere

1) Auskünfte zur Art des Getreides und **2)** zur Art der Schalenfrüchte erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert/ 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) geschwefelt / 6) geschwärzt / 7) gewachst / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/ 10) enthält eine Phenylalaninquelle/ 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / 12) mit Milcheiweiß / 13) mit Phospat/ 14) Chininhaltig / 15) Koffeinhaltig/ 16) Taurinhaltig/ 17) bestrahlt / 18) nach der Ernte behandelt / 19) gentechnisch verändert



Die Seegatterlalm ist ein Ort des Genusses!
Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche traditionelle und internationale Gerichte aus regionalen Zutaten von bester Qualität.

Stichwort regionale Zutaten:

Der überwiegende Teil unserer Zutaten kommt aus der Region. Wir kaufen - wenn irgendwie möglich - bei regionalen Bauern und Lieferanten ein. Produkte, die wir regional nicht erhalten oder die in unserer Region nicht erzeugt werden, kaufen wir bei Lieferanten, mit denen wir schon lange Geschäftsbeziehungen haben und deren hohe Qualität wir selber kennen.

Die Familie Berger führt bereits seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft und sehr erfolgreich zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe. Über Generationen hinweg entwickelte sich der Ruperti Hof in Ainring im Berchtesgadener Land von einem landwirtschaftlichen Anwesen zu einem renommierten Hotelbetrieb in Bayern. Im Laufe der Jahre fügten sich weitere gastronomische Unternehmen in die Erfolgsgeschichte der Familie Berger ein. Im Jahr 1992 wurde Hansi Berger als Enkel der Gründerfamilie geboren und wuchs von klein auf in der Gastronomie auf. Er erlernte früh den angemessenen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Kellner in einem angesehenen Vier-Sterne-Haus in Salzburg arbeitete er ab dem Jahr 2012 in den Betrieben der Familie. Im Jahr 2020 wurde der Familienbetrieb an Hansi Berger übergeben. Seit 2020 führt er das Familienunternehmen mit großer Leidenschaft und einem starken Bezug zur Tradition. Zu den Hansi Berger Betrieben gehören außerdem noch der Klosterwirt in Höglwörth, das Salzburgblick in Ainring und das Ruperti-Gästehaus in Ainring.

Mehr über Hansi Berger Betriebe unter: www.hansiberger-gmbh.de

Kostenfreier WLAN Schlüssel: [seegatterlalm2024](#)

Hier geht's zur Online Speisekarte



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
Hansi Berger mit Team

Salate

Gemischter Salat ¹⁰⁾ 3,8,9,2

Blattsalate | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen 7,20 €

Großer Bunter gemischter Salat | Haus Dressing ¹⁰⁾

Parmesan | Croutons | Ei ^{G;J;C,8,9,2}

Vegetarisch ^{G;J} 14,50 €

Mit gebratener Hendlbrust ^{G;J;C,8,9} 18,20 €

Backhendl Salat ¹⁰⁾

In Kürbiskernen gebackene Hendlbrust | Blattsalate | Hausdressing |

Preiselbeeren ^{G;J;C,A,2,8,9} 18,90 €

Dazu ein Knoblauchbrot

4,50 €

Suppen

Grießnockerlsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z

Rinderbouillon | Grießnockerl | Schnittlauch 7,80 €

Kaspressknödelsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z,i

Rinderbouillon | Kaspressknödel | Schnittlauch 7,80 €

Gulaschsuppe ^{A;C,9,4,2,4,i,L}

Rindfleisch | Schweinefleisch | Kartoffeln | Gebäck 8,50 €

Grillgerichte

Seegatterl Pfandl A,G,C,4,8,9,1

Schweinefilets | Pfeffersauce | Spätzle | Gemüse 23,00 €

Seegatterl Alm Grillteller A,G,I,J,2,3,5,9

Steaks von Rind, Schwein und Pute | Würstel |

Pommes Frites | Grillgemüse 22,50 €

Traditionelle Speisen

Tiroler Gröstl C,J,12,8,4,2,13,C

Kartoffeln | Speck | Zwiebeln | Schweinebraten | Spiegelei 16,50 €

Ofenfrischer Jungschweinebraten C,J,A,C 6,4,2,13

Dunkelbiersauce | Semmelknödel | Krautsalat 18,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten C,J,A,G

Rinderrücken | Zwiebelsauce | Butterspätzle | Röstzwiebel 24,90 €

Fisch

Backfisch A,C,D,G,1,9,2,3,8

Kartoffel-Vogelsalat | Zitrone | Sauce Tatar 20,90 €

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel „vom Schwein“ A,C,G,1,9,2,3,8

Pommes Frites | Preiselbeeren 17,90 €

Seegatterl Schnitzel A,C,G,1,9,2,3,8

Schweinerücken | gefüllt mit Obazda | Knusperpanade | Wedges |
zweierlei Dips 20,90 €

Burger

Cheeseburger ¹⁾ A,C,G,J,1,2,4,9,12

100% heimisches Rindfleisch | Käse | Tomaten | Zwiebeln |
Essiggurkerl | Salat | Pommes Frites 18,90 €

Chickensburger ^{1) 2)} A,C,G,J,L,1x2,4,3

Knusprige Hendlbrust | Guacamole | Zwiebeln | Salat | Pommes Frites 19,90 €

Vegetarisch und Vegan

Veganes Gemüsecurry A,G,I,1,4,12

Gemüse | Basmatireis | Curry | Kokosmilch | Cherrytomaten 17,90 €

Seegatterl's Alm Käsnocken ^{A,}

Röstzwiebeln | Kräuter C,A,G,1,2 16,90 €

Brotzeit und kleine Gerichte

Bayerischer Wurstsalat ^{A,J 2,3,4,13}

Lyoner | Zwiebeln | Essigurkerl | Bauernbrot 11,50 €

Seegatterl Currywurst ^{J,L 2,4,9}

Mango-Currysauce | Pommes Frites 12,50 €

Speckbrot mit zweierlei Speck ^{13) A,L 1,2,3,4}

Senf | Kren 12,90 €

Käsebrettl ^{A,G,L 1,9,12}

Ausgewählte Käsespezialitäten | Bauernbrot 11,50 €

Spaghetti Bolognese ^{A,C,G 1,2,9,12}

12,60 €

Schinkenkäse Toast ^{8), 12) A,C, 1, 2, 3, 4, 9}

Salatgarnitur 10,50 €

Bayrischer Brotzeiteller „aus hauseigener Metzgerei“ ^{A,J 2,3,4,13}

Sulze | Leberstreichwurst | Wacholderschinken |
3erlei Aufschnitt | Aufstrich | Butter | Bauernbrot 13,40 €

Chicken Wings ^{A,G,I,J,2,3,5,9}

Pommes Frites | Zweierlei Saucen 17,00 €

Dessert

Germknödel ²⁾ A,8 Vanillesauce Mohn	10,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,G,} Hausgemachter Apfelmus	13,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{G,C,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Topfenstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{2)G,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Kuchen ²⁾ Schlag ^{A,G,H,C,}	4,80 €

Weitere Desserts entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln:

A) glutenhaltiges Getreide¹⁾/ B) Krebstiere/ C) Eier/ D) Fisch/ E) Erdnüsse / F) Soja / G) Milch/Milchzucker (Laktose) / H) Schalenfrüchte²⁾ (Nüsse) / I) Sellerie / J) Senf / K) Sesam / L) Sulfit/Schwefeldioxid
M) Lupine / N) Weichtiere

1) Auskünfte zur Art des Getreides und **2)** zur Art der Schalenfrüchte erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert/ 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) geschwefelt / 6) geschwärzt / 7) gewachst / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/ 10) enthält eine Phenylalaninquelle/ 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / 12) mit Milcheiweiß / 13) mit Phospat/ 14) Chininhaltig / 15) Koffeinhaltig/ 16) Taurinhaltig/ 17) bestrahlt / 18) nach der Ernte behandelt / 19) gentechnisch verändert



Die Seegatterlalm ist ein Ort des Genusses!
Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche traditionelle und internationale Gerichte aus regionalen Zutaten von bester Qualität.

Stichwort regionale Zutaten:

Der überwiegende Teil unserer Zutaten kommt aus der Region. Wir kaufen - wenn irgendwie möglich - bei regionalen Bauern und Lieferanten ein. Produkte, die wir regional nicht erhalten oder die in unserer Region nicht erzeugt werden, kaufen wir bei Lieferanten, mit denen wir schon lange Geschäftsbeziehungen haben und deren hohe Qualität wir selber kennen.

Die Familie Berger führt bereits seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft und sehr erfolgreich zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe. Über Generationen hinweg entwickelte sich der Ruperti Hof in Ainring im Berchtesgadener Land von einem landwirtschaftlichen Anwesen zu einem renommierten Hotelbetrieb in Bayern. Im Laufe der Jahre fügten sich weitere gastronomische Unternehmen in die Erfolgsgeschichte der Familie Berger ein. Im Jahr 1992 wurde Hansi Berger als Enkel der Gründerfamilie geboren und wuchs von klein auf in der Gastronomie auf. Er erlernte früh den angemessenen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Kellner in einem angesehenen Vier-Sterne-Haus in Salzburg arbeitete er ab dem Jahr 2012 in den Betrieben der Familie. Im Jahr 2020 wurde der Familienbetrieb an Hansi Berger übergeben. Seit 2020 führt er das Familienunternehmen mit großer Leidenschaft und einem starken Bezug zur Tradition. Zu den Hansi Berger Betrieben gehören außerdem noch der Klosterwirt in Höglwörth, das Salzburgblick in Ainring und das Ruperti-Gästehaus in Ainring.

Mehr über Hansi Berger Betriebe unter: www.hansiberger-gmbh.de

Kostenfreier Wlan Schlüssel: [seegatterlalm2024](#)

Hier geht's zur Online Speisekarte



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
Hansi Berger mit Team

Salate

Gemischter Salat ¹⁰⁾ 3,8,9,2

Blattsalate | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen 7,20 €

Großer Bunter gemischter Salat | Haus Dressing ¹⁰⁾

Parmesan | Croutons | Ei ^{G;J;C,8,9,2}

Vegetarisch ^{G;J} 14,50 €

Mit gebratener Hendlbrust ^{G;J;C,8,9} 18,20 €

Backhendl Salat ¹⁰⁾

In Kürbiskernen gebackene Hendlbrust | Blattsalate | Hausdressing |

Preiselbeeren ^{G;J;C,A,2,8,9} 18,90 €

Dazu ein Knoblauchbrot

4,50 €

Suppen

Grießnockerlsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z

Rinderbouillon | Grießnockerl | Schnittlauch 7,80 €

Kaspressknödelsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z, j

Rinderbouillon | Kaspressknödel | Schnittlauch 7,80 €

Gulaschsuppe ^{A;C,9,4,2,4,j,L}

Rindfleisch | Schweinefleisch | Kartoffeln | Gebäck 8,50 €

Grillgerichte

Seegatterl Pfandl A,G,C,4,8,9,1

Schweinefilets | Pfeffersauce | Spätzle | Gemüse 23,00 €

Seegatterl Alm Grillteller A,G,I,J,2,3,5,9

Steaks von Rind, Schwein und Pute | Würstel |

Pommes Frites | Grillgemüse 22,50 €

Traditionelle Speisen

Tiroler Gröstl C,J,12,8,4,2,13,C

Kartoffeln | Speck | Zwiebeln | Schweinebraten | Spiegelei 16,50 €

Ofenfrischer Jungschweinebraten C,J,A,C 6,4,2,13

Dunkelbiersauce | Semmelknödel | Krautsalat 18,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten C,J,A,G

Rinderrücken | Zwiebelsauce | Butterspätzle | Röstzwiebel 24,90 €

Fisch

Backfisch A,C,D,G,1,9,2,3,8

Kartoffel-Vogelsalat | Zitrone | Sauce Tatar 20,90 €

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel „vom Schwein“ A,C,G,1,9,2,3,8

Pommes Frites | Preiselbeeren 17,90 €

Seegatterl Schnitzel A,C,G,1,9,2,3,8

Schweinerücken | gefüllt mit Obazda | Knusperpanade | Wedges |
zweierlei Dips 20,90 €

Burger

Cheeseburger ¹⁾ A,C,G,J, 1,2,4,9,12

100% heimisches Rindfleisch | Käse | Tomaten | Zwiebeln |
Essiggurkerl | Salat | Pommes Frites 18,90 €

Chickensburger ^{1) 2)} A,C,G,J;L, 1x2,4,3

Knusprige Hendlbrust | Guacamole | Zwiebeln | Salat | Pommes Frites 19,90 €

Vegetarisch und Vegan

Veganes Gemüsecurry A,G,I,1,4,12

Gemüse | Basmatireis | Curry | Kokosmilch | Cherrytomaten 17,90 €

Seegatterl's Alm Käsnocken ^{A,}

Röstzwiebeln | Kräuter C,A,G,1,2 16,90 €

Brotzeit und kleine Gerichte

Bayerischer Wurstsalat ^{A,J 2,3,4,13}

Lyoner | Zwiebeln | Essigurkerl | Bauernbrot 11,50 €

Seegatterl Currywurst ^{J,L 2,4,9}

Mango-Currysauce | Pommes Frites 12,50 €

Speckbrot mit zweierlei Speck ^{13) A,L i,2,3,4}

Senf | Kren 12,90 €

Käsebrettl ^{A,G,L 1,9,12}

Ausgewählte Käsespezialitäten | Bauernbrot 11,50 €

Spaghetti Bolognese ^{A,C,G 1,2,9,12}

12,60 €

Schinkenkäse Toast ^{8), 12) A,C, 1, 2,3,4,9}

Salatgarnitur 10,50 €

Bayrischer Brotzeiteller „aus hauseigener Metzgerei“ ^{A,J 2,3,4,13}

Sulze | Leberstreichwurst | Wacholderschinken |
3erlei Aufschnitt | Aufstrich | Butter | Bauernbrot 13,40 €

Chicken Wings ^{A,G,I,J,2,3,5,9}

Pommes Frites | Zweierlei Saucen 17,00 €

Dessert

Germknödel ²⁾ A,8 Vanillesauce Mohn	10,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,G,} Hausgemachter Apfelmus	13,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel: mit Schlag ^{2),A,G}	5,90 €
mit Vanilleeis und Schlag ^{G,C,1}	6,90 €
Hausgemachter Topfenstrudel: mit Schlag ^{2),A,G}	5,90 €
mit Vanilleeis und Schlag ^{2)G,1}	6,90 €
Hausgemachter Kuchen ²⁾ Schlag ^{A,G,H,C,}	4,80 €

Weitere Desserts entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln:

A) glutenhaltiges Getreide¹⁾/ B) Krebstiere/ C) Eier/ D) Fisch/ E) Erdnüsse / F) Soja / G) Milch/Milchzucker (Laktose) / H) Schalenfrüchte²⁾ (Nüsse) / I) Sellerie / J) Senf / K) Sesam / L) Sulfit/Schwefeldioxid
M) Lupine / N) Weichtiere

1) Auskünfte zur Art des Getreides und **2)** zur Art der Schalenfrüchte erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert/ 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) geschwefelt / 6) geschwärzt / 7) gewachst / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/ 10) enthält eine Phenylalaninquelle/ 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / 12) mit Milcheiweiß / 13) mit Phospat/ 14) Chininhaltig / 15) Koffeinhaltig/ 16) Taurinhaltig/ 17) bestrahlt / 18) nach der Ernte behandelt / 19) gentechnisch verändert



Die Seegatterlalm ist ein Ort des Genusses!
Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche traditionelle und internationale Gerichte aus regionalen Zutaten von bester Qualität.

Stichwort regionale Zutaten:

Der überwiegende Teil unserer Zutaten kommt aus der Region. Wir kaufen - wenn irgendwie möglich - bei regionalen Bauern und Lieferanten ein. Produkte, die wir regional nicht erhalten oder die in unserer Region nicht erzeugt werden, kaufen wir bei Lieferanten, mit denen wir schon lange Geschäftsbeziehungen haben und deren hohe Qualität wir selber kennen.

Die Familie Berger führt bereits seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft und sehr erfolgreich zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe. Über Generationen hinweg entwickelte sich der Ruperti Hof in Ainring im Berchtesgadener Land von einem landwirtschaftlichen Anwesen zu einem renommierten Hotelbetrieb in Bayern. Im Laufe der Jahre fügten sich weitere gastronomische Unternehmen in die Erfolgsgeschichte der Familie Berger ein. Im Jahr 1992 wurde Hansi Berger als Enkel der Gründerfamilie geboren und wuchs von klein auf in der Gastronomie auf. Er erlernte früh den angemessenen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Kellner in einem angesehenen Vier-Sterne-Haus in Salzburg arbeitete er ab dem Jahr 2012 in den Betrieben der Familie. Im Jahr 2020 wurde der Familienbetrieb an Hansi Berger übergeben. Seit 2020 führt er das Familienunternehmen mit großer Leidenschaft und einem starken Bezug zur Tradition. Zu den Hansi Berger Betrieben gehören außerdem noch der Klosterwirt in Höglwörth, das Salzburgblick in Ainring und das Ruperti-Gästehaus in Ainring.

Mehr über Hansi Berger Betriebe unter: www.hansiberger-gmbh.de

Kostenfreier Wlan Schlüssel: [seegatterlalm2024](#)

Hier geht's zur Online Speisekarte



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
Hansi Berger mit Team

Salate

Gemischter Salat ¹⁰⁾ 3,8,9,2

Blattsalate | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen 7,20 €

Großer Bunter gemischter Salat | Haus Dressing ¹⁰⁾

Parmesan | Croutons | Ei ^{G,J;C,8,9,2}

Vegetarisch ^{G,J} 14,50 €

Mit gebratener Hendlbrust ^{G,J;C,8,9} 18,20 €

Backhendl Salat ¹⁰⁾

In Kürbiskernen gebackene Hendlbrust | Blattsalate | Hausdressing |

Preiselbeeren ^{G,J;C,A,2,8,9} 18,90 €

Dazu ein Knoblauchbrot

4,50 €

Suppen

Grießnockerlsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z

Rinderbouillon | Grießnockerl | Schnittlauch 7,80 €

Kaspressknödelsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z, j

Rinderbouillon | Kaspressknödel | Schnittlauch 7,80 €

Gulaschsuppe ^{A;C,9,4,2,4,j,L}

Rindfleisch | Schweinefleisch | Kartoffeln | Gebäck 8,50 €

Grillgerichte

Seegatterl Pfandl A,G,C,4,8,9,1

Schweinefilets | Pfeffersauce | Spätzle | Gemüse 23,00 €

Seegatterl Alm Grillteller A,G,I,J,2,3,5,9

Steaks von Rind, Schwein und Pute | Würstel |

Pommes Frites | Grillgemüse 22,50 €

Traditionelle Speisen

Tiroler Gröstl C,J,12,8,4,2,13,C

Kartoffeln | Speck | Zwiebeln | Schweinebraten | Spiegelei 16,50 €

Ofenfrischer Jungschweinebraten C,J,A,C 6,4,2,13

Dunkelbiersauce | Semmelknödel | Krautsalat 18,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten C,J,A,G

Rinderrücken | Zwiebelsauce | Butterspätzle | Röstzwiebel 24,90 €

Fisch

Backfisch A,C,D,G,1,9,2,3,8

Kartoffel-Vogelssalat | Zitrone | Sauce Tatar 20,90 €

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel „vom Schwein“ A,C,G,1,9,2,3,8

Pommes Frites | Preiselbeeren 17,90 €

Seegatterl Schnitzel A,C,G,1,9,2,3,8

Schweinerücken | gefüllt mit Obazda | Knusperpanade | Wedges |
zweierlei Dips 20,90 €

Burger

Cheeseburger ¹⁾ A,C,G,J, 1,2,4,9,12

100% heimisches Rindfleisch | Käse | Tomaten | Zwiebeln |
Essiggurkerl | Salat | Pommes Frites 18,90 €

Chickensburger ^{1) 2)} A,C,G,J;L, 1x2,4,3

Knusprige Hendlbrust | Guacamole | Zwiebeln | Salat | Pommes Frites 19,90 €

Vegetarisch und Vegan

Veganes Gemüsecurry A,G,I,1,4,12

Gemüse | Basmatireis | Curry | Kokosmilch | Cherrytomaten 17,90 €

Seegatterl's Alm Käsnocken ^{A,}

Röstzwiebeln | Kräuter C,A,G,1,2 16,90 €

Brotzeit und kleine Gerichte

Bayerischer Wurstsalat A,J 2,3,4,13

Lyoner | Zwiebeln | Essigurkerl | Bauernbrot 11,50 €

Seegatterl Currywurst J,L 2,4,9

Mango-Currysauce | Pommes Frites 12,50 €

Speckbrot mit zweierlei Speck 13) A,L i,2,3,4

Senf | Kren 12,90 €

Käsebrettl A,G,L 1,9,12

Ausgewählte Käsespezialitäten | Bauernbrot 11,50 €

Spaghetti Bolognese A,C,G 1,2,9,12

12,60 €

Schinkenkäse Toast 8), 12) A,C, 1, 2,3,4,9

Salatgarnitur 10,50 €

Bayrischer Brotzeiteller „aus hauseigener Metzgerei“ A,J 2,3,4,13

Sulze | Leberstreichwurst | Wacholderschinken |
3erlei Aufschnitt | Aufstrich | Butter | Bauernbrot 13,40 €

Chicken Wings A,G,I,J,2,3,5,9

Pommes Frites | Zweierlei Saucen 17,00 €

Dessert

Germknödel ²⁾ A,8 Vanillesauce Mohn	10,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,G,} Hausgemachter Apfelmus	13,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel: mit Schlag ^{2),A,G}	5,90 €
mit Vanilleeis und Schlag ^{G,C,1}	6,90 €
Hausgemachter Topfenstrudel: mit Schlag ^{2),A,G}	5,90 €
mit Vanilleeis und Schlag ^{2)G,1}	6,90 €
Hausgemachter Kuchen ²⁾ Schlag ^{A,G,H,C,}	4,80 €

Weitere Desserts entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln:

A) glutenhaltiges Getreide¹⁾/ B) Krebstiere/ C) Eier/ D) Fisch/ E) Erdnüsse / F) Soja / G) Milch/Milchzucker (Laktose) / H) Schalenfrüchte²⁾ (Nüsse) / I) Sellerie / J) Senf / K) Sesam / L) Sulfit/Schwefeldioxid
M) Lupine / N) Weichtiere

1) Auskünfte zur Art des Getreides und **2)** zur Art der Schalenfrüchte erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert/ 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) geschwefelt / 6) geschwärzt / 7) gewachst / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/ 10) enthält eine Phenylalaninquelle/ 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / 12) mit Milcheiweiß / 13) mit Phospat/ 14) Chininhaltig / 15) Koffeinhaltig/ 16) Taurinhaltig/ 17) bestrahlt / 18) nach der Ernte behandelt / 19) gentechnisch verändert



Die Seegatterlalm ist ein Ort des Genusses!
Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche traditionelle und internationale Gerichte aus regionalen Zutaten von bester Qualität.

Stichwort regionale Zutaten:

Der überwiegende Teil unserer Zutaten kommt aus der Region. Wir kaufen - wenn irgendwie möglich - bei regionalen Bauern und Lieferanten ein. Produkte, die wir regional nicht erhalten oder die in unserer Region nicht erzeugt werden, kaufen wir bei Lieferanten, mit denen wir schon lange Geschäftsbeziehungen haben und deren hohe Qualität wir selber kennen.

Die Familie Berger führt bereits seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft und sehr erfolgreich zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe. Über Generationen hinweg entwickelte sich der Ruperti Hof in Ainring im Berchtesgadener Land von einem landwirtschaftlichen Anwesen zu einem renommierten Hotelbetrieb in Bayern. Im Laufe der Jahre fügten sich weitere gastronomische Unternehmen in die Erfolgsgeschichte der Familie Berger ein. Im Jahr 1992 wurde Hansi Berger als Enkel der Gründerfamilie geboren und wuchs von klein auf in der Gastronomie auf. Er erlernte früh den angemessenen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Kellner in einem angesehenen Vier-Sterne-Haus in Salzburg arbeitete er ab dem Jahr 2012 in den Betrieben der Familie. Im Jahr 2020 wurde der Familienbetrieb an Hansi Berger übergeben. Seit 2020 führt er das Familienunternehmen mit großer Leidenschaft und einem starken Bezug zur Tradition. Zu den Hansi Berger Betrieben gehören außerdem noch der Klosterwirt in Höglwörth, das Salzburgblick in Ainring und das Ruperti-Gästehaus in Ainring.

Mehr über Hansi Berger Betriebe unter: www.hansiberger-gmbh.de

Kostenfreier Wlan Schlüssel: [seegatterlalm2024](#)

Hier geht's zur Online Speisekarte



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
Hansi Berger mit Team

Salate

Gemischter Salat ¹⁰⁾ 3,8,9,2

Blattsalate | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen 7,20 €

Großer Bunter gemischter Salat | Haus Dressing ¹⁰⁾

Parmesan | Croutons | Ei ^{G,J;C,8,9,2}

Vegetarisch ^{G,J} 14,50 €

Mit gebratener Hendlbrust ^{G,J;C,8,9} 18,20 €

Backhendl Salat ¹⁰⁾

In Kürbiskernen gebackene Hendlbrust | Blattsalate | Hausdressing |

Preiselbeeren ^{G,J;C,A,2,8,9} 18,90 €

Dazu ein Knoblauchbrot

4,50 €

Suppen

Grießnockerlsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z

Rinderbouillon | Grießnockerl | Schnittlauch 7,80 €

Kaspressknödelsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z, j

Rinderbouillon | Kaspressknödel | Schnittlauch 7,80 €

Gulaschsuppe ^{A;C,9,4,2,4,j,L}

Rindfleisch | Schweinefleisch | Kartoffeln | Gebäck 8,50 €

Grillgerichte

Seegatterl Pfandl A,G,C,4,8,9,1

Schweinefilets | Pfeffersauce | Spätzle | Gemüse 23,00 €

Seegatterl Alm Grillteller A,G,I,J,2,3,5,9

Steaks von Rind, Schwein und Pute | Würstel |
Pommes Frites | Grillgemüse 22,50 €

Traditionelle Speisen

Tiroler Gröstl C,J,12,8,4,2,13,C

Kartoffeln | Speck | Zwiebeln | Schweinebraten | Spiegelei 16,50 €

Ofenfrischer Jungschweinebraten C,J,A,C 6,4,2,13

Dunkelbiersauce | Semmelknödel | Krautsalat 18,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten C,J,A,G

Rinderrücken | Zwiebelsauce | Butterspätzle | Röstzwiebel 24,90 €

Fisch

Backfisch A,C,D,G,1,9,2,3,8

Kartoffel-Vogelssalat | Zitrone | Sauce Tatar 20,90 €

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel „vom Schwein“ A,C,G,1,9,2,3,8

Pommes Frites | Preiselbeeren 17,90 €

Seegatterl Schnitzel A,C,G,1,9,2,3,8

Schweinerücken | gefüllt mit Obazda | Knusperpanade | Wedges |
zweierlei Dips 20,90 €

Burger

Cheeseburger ¹⁾ A,C,G,J,1,2,4,9,12

100% heimisches Rindfleisch | Käse | Tomaten | Zwiebeln |
Essiggurkerl | Salat | Pommes Frites 18,90 €

Chickenburger ^{1) 2)} A,C,G,J,L,1,2,4,3

Knusprige Hendlbrust | Guacamole | Zwiebeln | Salat | Pommes Frites 19,90 €

Vegetarisch und Vegan

Veganes Gemüsecurry A,G,I,1,4,12

Gemüse | Basmatireis | Curry | Kokosmilch | Cherrytomaten 17,90 €

Seegatterl's Alm Käsnocken ^{A,}

Röstzwiebeln | Kräuter C,A,G,1,2 16,90 €

Brotzeit und kleine Gerichte

Bayerischer Wurstsalat A,J 2,3,4,13

Lyoner | Zwiebeln | Essigurkerl | Bauernbrot 11,50 €

Seegatterl Currywurst J,L 2,4,9

Mango-Currysauce | Pommes Frites 12,50 €

Speckbrot mit zweierlei Speck 13) A,L i,2,3,4

Senf | Kren 12,90 €

Käsebrettl A,G,L 1,9,12

Ausgewählte Käsespezialitäten | Bauernbrot 11,50 €

Spaghetti Bolognese A,C,G 1,2,9,12

12,60 €

Schinkenkäse Toast 8), 12) A,C, 1, 2,3,4,9

Salatgarnitur 10,50 €

Bayrischer Brotzeiteller „aus hauseigener Metzgerei“ A,J 2,3,4,13

Sulze | Leberstreichwurst | Wacholderschinken |
3erlei Aufschnitt | Aufstrich | Butter | Bauernbrot 13,40 €

Chicken Wings A,G,I,J,2,3,5,9

Pommes Frites | Zweierlei Saucen 17,00 €

Dessert

Germknödel ²⁾ A,8 Vanillesauce Mohn	10,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,G,} Hausgemachter Apfelmus	13,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{G,C,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Topfenstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{2)G,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Kuchen ²⁾ Schlag ^{A,G,H,C,}	4,80 €

Weitere Desserts entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln:

A) glutenhaltiges Getreide¹⁾/ B) Krebstiere/ C) Eier/ D) Fisch/ E) Erdnüsse / F) Soja / G) Milch/Milchzucker (Laktose) / H) Schalenfrüchte²⁾ (Nüsse) / I) Sellerie / J) Senf / K) Sesam / L) Sulfit/Schwefeldioxid
M) Lupine / N) Weichtiere

1) Auskünfte zur Art des Getreides und **2)** zur Art der Schalenfrüchte erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert/ 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) geschwefelt / 6) geschwärzt / 7) gewachst / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/ 10) enthält eine Phenylalaninquelle/ 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / 12) mit Milcheiweiß / 13) mit Phospat/ 14) Chininhaltig / 15) Koffeinhaltig/ 16) Taurinhaltig/ 17) bestrahlt / 18) nach der Ernte behandelt / 19) gentechnisch verändert



Die Seegatterlalm ist ein Ort des Genusses!
Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche traditionelle und internationale Gerichte aus regionalen Zutaten von bester Qualität.

Stichwort regionale Zutaten:

Der überwiegende Teil unserer Zutaten kommt aus der Region. Wir kaufen - wenn irgendwie möglich - bei regionalen Bauern und Lieferanten ein. Produkte, die wir regional nicht erhalten oder die in unserer Region nicht erzeugt werden, kaufen wir bei Lieferanten, mit denen wir schon lange Geschäftsbeziehungen haben und deren hohe Qualität wir selber kennen.

Die Familie Berger führt bereits seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft und sehr erfolgreich zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe. Über Generationen hinweg entwickelte sich der Ruperti Hof in Ainring im Berchtesgadener Land von einem landwirtschaftlichen Anwesen zu einem renommierten Hotelbetrieb in Bayern. Im Laufe der Jahre fügten sich weitere gastronomische Unternehmen in die Erfolgsgeschichte der Familie Berger ein. Im Jahr 1992 wurde Hansi Berger als Enkel der Gründerfamilie geboren und wuchs von klein auf in der Gastronomie auf. Er erlernte früh den angemessenen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Kellner in einem angesehenen Vier-Sterne-Haus in Salzburg arbeitete er ab dem Jahr 2012 in den Betrieben der Familie. Im Jahr 2020 wurde der Familienbetrieb an Hansi Berger übergeben. Seit 2020 führt er das Familienunternehmen mit großer Leidenschaft und einem starken Bezug zur Tradition. Zu den Hansi Berger Betrieben gehören außerdem noch der Klosterwirt in Höglwörth, das Salzburgblick in Ainring und das Ruperti-Gästehaus in Ainring.

Mehr über Hansi Berger Betriebe unter: www.hansiberger-gmbh.de

Kostenfreier WLAN Schlüssel: [seegatterlalm2024](#)

Hier geht's zur Online Speisekarte



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
Hansi Berger mit Team

Salate

Gemischter Salat ¹⁰⁾ 3,8,9,2

Blattsalate | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen 7,20 €

Großer Bunter gemischter Salat | Haus Dressing ¹⁰⁾

Parmesan | Croutons | Ei ^{G;J;C,8,9,2}

Vegetarisch ^{G;J} 14,50 €

Mit gebratener Hendlbrust ^{G;J;C,8,9} 18,20 €

Backhendl Salat ¹⁰⁾

In Kürbiskernen gebackene Hendlbrust | Blattsalate | Hausdressing |

Preiselbeeren ^{G;J;C,A,2,8,9} 18,90 €

Dazu ein Knoblauchbrot

4,50 €

Suppen

Grießnockerlsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z

Rinderbouillon | Grießnockerl | Schnittlauch 7,80 €

Kaspressknödelsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z, j

Rinderbouillon | Kaspressknödel | Schnittlauch 7,80 €

Gulaschsuppe ^{A;C,9,4,2,4,j,L}

Rindfleisch | Schweinefleisch | Kartoffeln | Gebäck 8,50 €

Grillgerichte

Seegatterl Pfandl A,G,C,4,8,9,1

Schweinefilets | Pfeffersauce | Spätzle | Gemüse 23,00 €

Seegatterl Alm Grillteller A,G,I,J,2,3,5,9

Steaks von Rind, Schwein und Pute | Würstel |

Pommes Frites | Grillgemüse 22,50 €

Traditionelle Speisen

Tiroler Gröstl C,J,12,8,4,2,13,C

Kartoffeln | Speck | Zwiebeln | Schweinebraten | Spiegelei 16,50 €

Ofenfrischer Jungschweinebraten C,J,A,C 6,4,2,13

Dunkelbiersauce | Semmelknödel | Krautsalat 18,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten C,J,A,G

Rinderrücken | Zwiebelsauce | Butterspätzle | Röstzwiebel 24,90 €

Fisch

Backfisch A,C,D,G,1,9,2,3,8

Kartoffel-Vogelsalat | Zitrone | Sauce Tatar 20,90 €

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel „vom Schwein“ A,C,G,1,9,2,3,8

Pommes Frites | Preiselbeeren 17,90 €

Seegatterl Schnitzel A,C,G,1,9,2,3,8

Schweinerücken | gefüllt mit Obazda | Knusperpanade | Wedges |
zweierlei Dips 20,90 €

Burger

Cheeseburger ¹⁾ A,C,G,J, 1,2,4,9,12

100% heimisches Rindfleisch | Käse | Tomaten | Zwiebeln |
Essiggurkerl | Salat | Pommes Frites 18,90 €

Chickensburger ^{1) 2)} A,C,G,J;L, 1x2,4,3

Knusprige Hendlbrust | Guacamole | Zwiebeln | Salat | Pommes Frites 19,90 €

Vegetarisch und Vegan

Veganes Gemüsecurry A,G,I,1,4,12

Gemüse | Basmatireis | Curry | Kokosmilch | Cherrytomaten 17,90 €

Seegatterl's Alm Käsnocken ^{A,}

Röstzwiebeln | Kräuter C,A,G,1,2 16,90 €

Brotzeit und kleine Gerichte

Bayerischer Wurstsalat ^{A,J 2,3,4,13}

Lyoner | Zwiebeln | Essigurkerl | Bauernbrot 11,50 €

Seegatterl Currywurst ^{J,L 2,4,9}

Mango-Currysauce | Pommes Frites 12,50 €

Speckbrot mit zweierlei Speck ^{13) A,L 1,2,3,4}

Senf | Kren 12,90 €

Käsebrettl ^{A,G,L 1,9,12}

Ausgewählte Käsespezialitäten | Bauernbrot 11,50 €

Spaghetti Bolognese ^{A,C,G 1,2,9,12}

12,60 €

Schinkenkäse Toast ^{8), 12) A,C, 1, 2, 3, 4, 9}

Salatgarnitur 10,50 €

Bayrischer Brotzeiteller „aus hauseigener Metzgerei“ ^{A,J 2,3,4,13}

Sulze | Leberstreichwurst | Wacholderschinken |
3erlei Aufschnitt | Aufstrich | Butter | Bauernbrot 13,40 €

Chicken Wings ^{A,G,I,J,2,3,5,9}

Pommes Frites | Zweierlei Saucen 17,00 €

Dessert

Germknödel ²⁾ A,8 Vanillesauce Mohn	10,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,G,} Hausgemachter Apfelmus	13,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{G,C,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Topfenstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{2)G,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Kuchen ²⁾ Schlag ^{A,G,H,C,}	4,80 €

Weitere Desserts entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln:

A) glutenhaltiges Getreide¹⁾/ B) Krebstiere/ C) Eier/ D) Fisch/ E) Erdnüsse / F) Soja / G) Milch/Milchzucker (Laktose) / H) Schalenfrüchte²⁾ (Nüsse) / I) Sellerie / J) Senf / K) Sesam / L) Sulfit/Schwefeldioxid
M) Lupine / N) Weichtiere

1) Auskünfte zur Art des Getreides und **2)** zur Art der Schalenfrüchte erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert/ 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) geschwefelt / 6) geschwärzt / 7) gewachst / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/ 10) enthält eine Phenylalaninquelle/ 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / 12) mit Milcheiweiß / 13) mit Phospat/ 14) Chininhaltig / 15) Koffeinhaltig/ 16) Taurinhaltig/ 17) bestrahlt / 18) nach der Ernte behandelt / 19) gentechnisch verändert



Die Seegatterlalm ist ein Ort des Genusses!
Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche traditionelle und internationale Gerichte aus regionalen Zutaten von bester Qualität.

Stichwort regionale Zutaten:

Der überwiegende Teil unserer Zutaten kommt aus der Region. Wir kaufen - wenn irgendwie möglich - bei regionalen Bauern und Lieferanten ein. Produkte, die wir regional nicht erhalten oder die in unserer Region nicht erzeugt werden, kaufen wir bei Lieferanten, mit denen wir schon lange Geschäftsbeziehungen haben und deren hohe Qualität wir selber kennen.

Die Familie Berger führt bereits seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft und sehr erfolgreich zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe. Über Generationen hinweg entwickelte sich der Ruperti Hof in Ainring im Berchtesgadener Land von einem landwirtschaftlichen Anwesen zu einem renommierten Hotelbetrieb in Bayern. Im Laufe der Jahre fügten sich weitere gastronomische Unternehmen in die Erfolgsgeschichte der Familie Berger ein. Im Jahr 1992 wurde Hansi Berger als Enkel der Gründerfamilie geboren und wuchs von klein auf in der Gastronomie auf. Er erlernte früh den angemessenen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Kellner in einem angesehenen Vier-Sterne-Haus in Salzburg arbeitete er ab dem Jahr 2012 in den Betrieben der Familie. Im Jahr 2020 wurde der Familienbetrieb an Hansi Berger übergeben. Seit 2020 führt er das Familienunternehmen mit großer Leidenschaft und einem starken Bezug zur Tradition. Zu den Hansi Berger Betrieben gehören außerdem noch der Klosterwirt in Höglwörth, das Salzburgblick in Ainring und das Ruperti-Gästehaus in Ainring.

Mehr über Hansi Berger Betriebe unter: www.hansiberger-gmbh.de

Kostenfreier WLAN Schlüssel: [seegatterlalm2024](#)

Hier geht's zur Online Speisekarte



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
Hansi Berger mit Team

Salate

Gemischter Salat ¹⁰⁾ 3,8,9,2

Blattsalate | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen 7,20 €

Großer Bunter gemischter Salat | Haus Dressing ¹⁰⁾

Parmesan | Croutons | Ei ^{G;J;C,8,9,2}

Vegetarisch ^{G;J} 14,50 €

Mit gebratener Hendlbrust ^{G;J;C,8,9} 18,20 €

Backhendl Salat ¹⁰⁾

In Kürbiskernen gebackene Hendlbrust | Blattsalate | Hausdressing |

Preiselbeeren ^{G;J;C,A,2,8,9} 18,90 €

Dazu ein Knoblauchbrot

4,50 €

Suppen

Grießnockerlsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z

Rinderbouillon | Grießnockerl | Schnittlauch 7,80 €

Kaspressknödelsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z,i

Rinderbouillon | Kaspressknödel | Schnittlauch 7,80 €

Gulaschsuppe ^{A;C,9,4,2,4,i,L}

Rindfleisch | Schweinefleisch | Kartoffeln | Gebäck 8,50 €

Grillgerichte

Seegatterl Pfandl A,G,C,4,8,9,1

Schweinefilets | Pfeffersauce | Spätzle | Gemüse 23,00 €

Seegatterl Alm Grillteller A,G,I,J,2,3,5,9

Steaks von Rind, Schwein und Pute | Würstel |
Pommes Frites | Grillgemüse 22,50 €

Traditionelle Speisen

Tiroler Gröstl C,J,12,8,4,2,13,C

Kartoffeln | Speck | Zwiebeln | Schweinebraten | Spiegelei 16,50 €

Ofenfrischer Jungschweinebraten C,J,A,C 6,4,2,13

Dunkelbiersauce | Semmelknödel | Krautsalat 18,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten C,J,A,G

Rinderrücken | Zwiebelsauce | Butterspätzle | Röstzwiebel 24,90 €

Fisch

Backfisch A,C,D,G,1,9,2,3,8

Kartoffel-Vogelsalat | Zitrone | Sauce Tatar 20,90 €

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel „vom Schwein“ A,C,G,1,9,2,3,8

Pommes Frites | Preiselbeeren 17,90 €

Seegatterl Schnitzel A,C,G,1,9,2,3,8

Schweinerücken | gefüllt mit Obazda | Knusperpanade | Wedges |
zweierlei Dips 20,90 €

Burger

Cheeseburger ¹⁾ A,C,G,J,1,2,4,9,12

100% heimisches Rindfleisch | Käse | Tomaten | Zwiebeln |
Essiggurkerl | Salat | Pommes Frites 18,90 €

Chickensburger ^{1) 2)} A,C,G,J,L,1x2,4,3

Knusprige Hendlbrust | Guacamole | Zwiebeln | Salat | Pommes Frites 19,90 €

Vegetarisch und Vegan

Veganes Gemüsecurry A,G,I,1,4,12

Gemüse | Basmatireis | Curry | Kokosmilch | Cherrytomaten 17,90 €

Seegatterl's Alm Käsnocken ^{A,}

Röstzwiebeln | Kräuter C,A,G,1,2 16,90 €

Brotzeit und kleine Gerichte

Bayerischer Wurstsalat ^{A,J 2,3,4,13}

Lyoner | Zwiebeln | Essigurkerl | Bauernbrot 11,50 €

Seegatterl Currywurst ^{J,L 2,4,9}

Mango-Currysauce | Pommes Frites 12,50 €

Speckbrot mit zweierlei Speck ^{13) A,L 1,2,3,4}

Senf | Kren 12,90 €

Käsebrettl ^{A,G,L 1,9,12}

Ausgewählte Käsespezialitäten | Bauernbrot 11,50 €

Spaghetti Bolognese ^{A,C,G 1,2,9,12}

12,60 €

Schinkenkäse Toast ^{8), 12) A,C, 1, 2, 3, 4, 9}

Salatgarnitur 10,50 €

Bayrischer Brotzeiteller „aus hauseigener Metzgerei“ ^{A,J 2,3,4,13}

Sulze | Leberstreichwurst | Wacholderschinken |
3erlei Aufschnitt | Aufstrich | Butter | Bauernbrot 13,40 €

Chicken Wings ^{A,G,I,J,2,3,5,9}

Pommes Frites | Zweierlei Saucen 17,00 €

Dessert

Germknödel ²⁾ A,8 Vanillesauce Mohn	10,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,G,} Hausgemachter Apfelmus	13,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel: mit Schlag ^{2),A,G}	5,90 €
mit Vanilleeis und Schlag ^{G,C,1}	6,90 €
Hausgemachter Topfenstrudel: mit Schlag ^{2),A,G}	5,90 €
mit Vanilleeis und Schlag ^{2)G,1}	6,90 €
Hausgemachter Kuchen ²⁾ Schlag ^{A,G,H,C,}	4,80 €

Weitere Desserts entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln:

A) glutenhaltiges Getreide¹⁾/ B) Krebstiere/ C) Eier/ D) Fisch/ E) Erdnüsse / F) Soja / G) Milch/Milchzucker (Laktose) / H) Schalenfrüchte²⁾ (Nüsse) / I) Sellerie / J) Senf / K) Sesam / L) Sulfit/Schwefeldioxid
M) Lupine / N) Weichtiere

1) Auskünfte zur Art des Getreides und **2)** zur Art der Schalenfrüchte erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert/ 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) geschwefelt / 6) geschwärzt / 7) gewachst / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/ 10) enthält eine Phenylalaninquelle/ 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / 12) mit Milcheiweiß / 13) mit Phospat/ 14) Chininhaltig / 15) Koffeinhaltig/ 16) Taurinhaltig/ 17) bestrahlt / 18) nach der Ernte behandelt / 19) gentechnisch verändert



Die Seegatterlalm ist ein Ort des Genusses!
Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche traditionelle und internationale Gerichte aus regionalen Zutaten von bester Qualität.

Stichwort regionale Zutaten:

Der überwiegende Teil unserer Zutaten kommt aus der Region. Wir kaufen - wenn irgendwie möglich - bei regionalen Bauern und Lieferanten ein. Produkte, die wir regional nicht erhalten oder die in unserer Region nicht erzeugt werden, kaufen wir bei Lieferanten, mit denen wir schon lange Geschäftsbeziehungen haben und deren hohe Qualität wir selber kennen.

Die Familie Berger führt bereits seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft und sehr erfolgreich zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe. Über Generationen hinweg entwickelte sich der Ruperti Hof in Ainring im Berchtesgadener Land von einem landwirtschaftlichen Anwesen zu einem renommierten Hotelbetrieb in Bayern. Im Laufe der Jahre fügten sich weitere gastronomische Unternehmen in die Erfolgsgeschichte der Familie Berger ein. Im Jahr 1992 wurde Hansi Berger als Enkel der Gründerfamilie geboren und wuchs von klein auf in der Gastronomie auf. Er erlernte früh den angemessenen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Kellner in einem angesehenen Vier-Sterne-Haus in Salzburg arbeitete er ab dem Jahr 2012 in den Betrieben der Familie. Im Jahr 2020 wurde der Familienbetrieb an Hansi Berger übergeben. Seit 2020 führt er das Familienunternehmen mit großer Leidenschaft und einem starken Bezug zur Tradition. Zu den Hansi Berger Betrieben gehören außerdem noch der Klosterwirt in Höglwörth, das Salzburgblick in Ainring und das Ruperti-Gästehaus in Ainring.

Mehr über Hansi Berger Betriebe unter: www.hansiberger-gmbh.de

Kostenfreier Wlan Schlüssel: [seegatterlalm2024](#)

Hier geht's zur Online Speisekarte



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
Hansi Berger mit Team

Salate

Gemischter Salat ¹⁰⁾ 3,8,9,2

Blattsalate | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen 7,20 €

Großer Bunter gemischter Salat | Haus Dressing ¹⁰⁾

Parmesan | Croutons | Ei ^{G;J;C,8,9,2}

Vegetarisch ^{G;J} 14,50 €

Mit gebratener Hendlbrust ^{G;J;C,8,9} 18,20 €

Backhendl Salat ¹⁰⁾

In Kürbiskernen gebackene Hendlbrust | Blattsalate | Hausdressing |

Preiselbeeren ^{G;J;C,A,2,8,9} 18,90 €

Dazu ein Knoblauchbrot

4,50 €

Suppen

Grießnockerlsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z

Rinderbouillon | Grießnockerl | Schnittlauch 7,80 €

Kaspressknödelsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z, j

Rinderbouillon | Kaspressknödel | Schnittlauch 7,80 €

Gulaschsuppe ^{A;C,9,4,2,4,j,L}

Rindfleisch | Schweinefleisch | Kartoffeln | Gebäck 8,50 €

Grillgerichte

Seegatterl Pfandl A,G,C,4,8,9,1

Schweinefilets | Pfeffersauce | Spätzle | Gemüse 23,00 €

Seegatterl Alm Grillteller A,G,I,J,2,3,5,9

Steaks von Rind, Schwein und Pute | Würstel |
Pommes Frites | Grillgemüse 22,50 €

Traditionelle Speisen

Tiroler Gröstl C,J,12,8,4,2,13,C

Kartoffeln | Speck | Zwiebeln | Schweinebraten | Spiegelei 16,50 €

Ofenfrischer Jungschweinebraten C,J,A,C 6,4,2,13

Dunkelbiersauce | Semmelknödel | Krautsalat 18,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten C,J,A,G

Rinderrücken | Zwiebelsauce | Butterspätzle | Röstzwiebel 24,90 €

Fisch

Backfisch A,C,D,G,1,9,2,3,8

Kartoffel-Vogelsalat | Zitrone | Sauce Tatar 20,90 €

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel „vom Schwein“ A,C,G,1,9,2,3,8

Pommes Frites | Preiselbeeren 17,90 €

Seegatterl Schnitzel A,C,G,1,9,2,3,8

Schweinerücken | gefüllt mit Obazda | Knusperpanade | Wedges |
zweierlei Dips 20,90 €

Burger

Cheeseburger ¹⁾ A,C,G,J,1,2,4,9,12

100% heimisches Rindfleisch | Käse | Tomaten | Zwiebeln |
Essiggurkerl | Salat | Pommes Frites 18,90 €

Chickensburger ^{1) 2)} A,C,G,J,L,1,2,4,3

Knusprige Hendlbrust | Guacamole | Zwiebeln | Salat | Pommes Frites 19,90 €

Vegetarisch und Vegan

Veganes Gemüsecurry A,G,I,1,4,12

Gemüse | Basmatireis | Curry | Kokosmilch | Cherrytomaten 17,90 €

Seegatterl's Alm Käsnocken ^{A,}

Röstzwiebeln | Kräuter C,A,G,1,2 16,90 €

Brotzeit und kleine Gerichte

Bayerischer Wurstsalat ^{A,J 2,3,4,13}

Lyoner | Zwiebeln | Essigurkerl | Bauernbrot 11,50 €

Seegatterl Currywurst ^{J,L 2,4,9}

Mango-Currysauce | Pommes Frites 12,50 €

Speckbrot mit zweierlei Speck ^{13) A,L 1,2,3,4}

Senf | Kren 12,90 €

Käsebrettl ^{A,G,L 1,9,12}

Ausgewählte Käsespezialitäten | Bauernbrot 11,50 €

Spaghetti Bolognese ^{A,C,G 1,2,9,12}

12,60 €

Schinkenkäse Toast ^{8), 12) A,C, 1, 2, 3, 4, 9}

Salatgarnitur 10,50 €

Bayrischer Brotzeiteller „aus hauseigener Metzgerei“ ^{A,J 2,3,4,13}

Sulze | Leberstreichwurst | Wacholderschinken |
3erlei Aufschnitt | Aufstrich | Butter | Bauernbrot 13,40 €

Chicken Wings ^{A,G,I,J,2,3,5,9}

Pommes Frites | Zweierlei Saucen 17,00 €

Dessert

Germknödel ²⁾ A,8 Vanillesauce Mohn	10,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,G,} Hausgemachter Apfelmus	13,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{G,C,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Topfenstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{2)G,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Kuchen ²⁾ Schlag ^{A,G,H,C,}	4,80 €

Weitere Desserts entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln:

A) glutenhaltiges Getreide¹⁾/ B) Krebstiere/ C) Eier/ D) Fisch/ E) Erdnüsse / F) Soja / G) Milch/Milchzucker (Laktose) / H) Schalenfrüchte²⁾ (Nüsse) / I) Sellerie / J) Senf / K) Sesam / L) Sulfit/Schwefeldioxid
M) Lupine / N) Weichtiere

1) Auskünfte zur Art des Getreides und **2)** zur Art der Schalenfrüchte erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert/ 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) geschwefelt / 6) geschwärzt / 7) gewachst / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/ 10) enthält eine Phenylalaninquelle/ 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / 12) mit Milcheiweiß / 13) mit Phospat/ 14) Chininhaltig / 15) Koffeinhaltig/ 16) Taurinhaltig/ 17) bestrahlt / 18) nach der Ernte behandelt / 19) gentechnisch verändert



Die Seegatterlalm ist ein Ort des Genusses!
Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche traditionelle und internationale Gerichte aus regionalen Zutaten von bester Qualität.

Stichwort regionale Zutaten:

Der überwiegende Teil unserer Zutaten kommt aus der Region. Wir kaufen - wenn irgendwie möglich - bei regionalen Bauern und Lieferanten ein. Produkte, die wir regional nicht erhalten oder die in unserer Region nicht erzeugt werden, kaufen wir bei Lieferanten, mit denen wir schon lange Geschäftsbeziehungen haben und deren hohe Qualität wir selber kennen.

Die Familie Berger führt bereits seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft und sehr erfolgreich zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe. Über Generationen hinweg entwickelte sich der Ruperti Hof in Ainring im Berchtesgadener Land von einem landwirtschaftlichen Anwesen zu einem renommierten Hotelbetrieb in Bayern. Im Laufe der Jahre fügten sich weitere gastronomische Unternehmen in die Erfolgsgeschichte der Familie Berger ein. Im Jahr 1992 wurde Hansi Berger als Enkel der Gründerfamilie geboren und wuchs von klein auf in der Gastronomie auf. Er erlernte früh den angemessenen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Kellner in einem angesehenen Vier-Sterne-Haus in Salzburg arbeitete er ab dem Jahr 2012 in den Betrieben der Familie. Im Jahr 2020 wurde der Familienbetrieb an Hansi Berger übergeben. Seit 2020 führt er das Familienunternehmen mit großer Leidenschaft und einem starken Bezug zur Tradition. Zu den Hansi Berger Betrieben gehören außerdem noch der Klosterwirt in Höglwörth, das Salzburgblick in Ainring und das Ruperti-Gästehaus in Ainring.

Mehr über Hansi Berger Betriebe unter: www.hansiberger-gmbh.de

Kostenfreier Wlan Schlüssel: [seegatterlalm2024](#)

Hier geht's zur Online Speisekarte



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
Hansi Berger mit Team

Salate

Gemischter Salat ¹⁰⁾ 3,8,9,2

Blattsalate | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen 7,20 €

Großer Bunter gemischter Salat | Haus Dressing ¹⁰⁾

Parmesan | Croutons | Ei ^{G;J;C,8,9,2}

Vegetarisch ^{G;J} 14,50 €

Mit gebratener Hendlbrust ^{G;J;C,8,9} 18,20 €

Backhendl Salat ¹⁰⁾

In Kürbiskernen gebackene Hendlbrust | Blattsalate | Hausdressing |

Preiselbeeren ^{G;J;C,A,2,8,9} 18,90 €

Dazu ein Knoblauchbrot

4,50 €

Suppen

Grießnockerlsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z

Rinderbouillon | Grießnockerl | Schnittlauch 7,80 €

Kaspressknödelsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z,i

Rinderbouillon | Kaspressknödel | Schnittlauch 7,80 €

Gulaschsuppe ^{A;C,9,4,2,4,i,L}

Rindfleisch | Schweinefleisch | Kartoffeln | Gebäck 8,50 €

Grillgerichte

Seegatterl Pfandl A,G,C,4,8,9,1

Schweinefilets | Pfeffersauce | Spätzle | Gemüse 23,00 €

Seegatterl Alm Grillteller A,G,I,J,2,3,5,9

Steaks von Rind, Schwein und Pute | Würstel |

Pommes Frites | Grillgemüse 22,50 €

Traditionelle Speisen

Tiroler Gröstl C,J,12,8,4,2,13,C

Kartoffeln | Speck | Zwiebeln | Schweinebraten | Spiegelei 16,50 €

Ofenfrischer Jungschweinebraten C,J,A,C 6,4,2,13

Dunkelbiersauce | Semmelknödel | Krautsalat 18,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten C,J,A,G

Rinderrücken | Zwiebelsauce | Butterspätzle | Röstzwiebel 24,90 €

Fisch

Backfisch A,C,D,G,1,9,2,3,8

Kartoffel-Vogelssalat | Zitrone | Sauce Tatar 20,90 €

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel „vom Schwein“ A,C,G,1,9,2,3,8

Pommes Frites | Preiselbeeren 17,90 €

Seegatterl Schnitzel A,C,G,1,9,2,3,8

Schweinerücken | gefüllt mit Obazda | Knusperpanade | Wedges |
zweierlei Dips 20,90 €

Burger

Cheeseburger ¹⁾ A,C,G,J, 1,2,4,9,12

100% heimisches Rindfleisch | Käse | Tomaten | Zwiebeln |
Essiggurkerl | Salat | Pommes Frites 18,90 €

Chickensburger ^{1) 2)} A,C,G,J;L, 1x2,4,3

Knusprige Hendlbrust | Guacamole | Zwiebeln | Salat | Pommes Frites 19,90 €

Vegetarisch und Vegan

Veganes Gemüsecurry A,G,1,1,4,12

Gemüse | Basmatireis | Curry | Kokosmilch | Cherrytomaten 17,90 €

Seegatterl's Alm Käsnocken ^{A,}

Röstzwiebeln | Kräuter C,A,G,1,2 16,90 €

Brotzeit und kleine Gerichte

Bayerischer Wurstsalat ^{A,J 2,3,4,13}

Lyoner | Zwiebeln | Essigurkerl | Bauernbrot 11,50 €

Seegatterl Currywurst ^{J,L 2,4,9}

Mango-Currysauce | Pommes Frites 12,50 €

Speckbrot mit zweierlei Speck ^{13) A,L 1,2,3,4}

Senf | Kren 12,90 €

Käsebrettl ^{A,G,L 1,9,12}

Ausgewählte Käsespezialitäten | Bauernbrot 11,50 €

Spaghetti Bolognese ^{A,C,G 1,2,9,12}

12,60 €

Schinkenkäse Toast ^{8), 12) A,C, 1, 2,3,4,9}

Salatgarnitur 10,50 €

Bayrischer Brotzeiteller „aus hauseigener Metzgerei“ ^{A,J 2,3,4,13}

Sulze | Leberstreichwurst | Wacholderschinken |
3erlei Aufschnitt | Aufstrich | Butter | Bauernbrot 13,40 €

Chicken Wings ^{A,G,I,J,2,3,5,9}

Pommes Frites | Zweierlei Saucen 17,00 €

Dessert

Germknödel ²⁾ A,8 Vanillesauce Mohn	10,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,G,} Hausgemachter Apfelmus	13,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{G,C,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Topfenstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{2)G,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Kuchen ²⁾ Schlag ^{A,G,H,C,}	4,80 €

Weitere Desserts entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln:

A) glutenhaltiges Getreide¹⁾/ B) Krebstiere/ C) Eier/ D) Fisch/ E) Erdnüsse / F) Soja / G) Milch/Milchzucker (Laktose) / H) Schalenfrüchte²⁾ (Nüsse) / I) Sellerie / J) Senf / K) Sesam / L) Sulfit/Schwefeldioxid
M) Lupine / N) Weichtiere

1) Auskünfte zur Art des Getreides und **2)** zur Art der Schalenfrüchte erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert/ 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) geschwefelt / 6) geschwärzt / 7) gewachst / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/ 10) enthält eine Phenylalaninquelle/ 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / 12) mit Milcheiweiß / 13) mit Phospat/ 14) Chininhaltig / 15) Koffeinhaltig/ 16) Taurinhaltig/ 17) bestrahlt / 18) nach der Ernte behandelt / 19) gentechnisch verändert



Die Seegatterlalm ist ein Ort des Genusses!
Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche traditionelle und internationale Gerichte aus regionalen Zutaten von bester Qualität.

Stichwort regionale Zutaten:

Der überwiegende Teil unserer Zutaten kommt aus der Region. Wir kaufen - wenn irgendwie möglich - bei regionalen Bauern und Lieferanten ein. Produkte, die wir regional nicht erhalten oder die in unserer Region nicht erzeugt werden, kaufen wir bei Lieferanten, mit denen wir schon lange Geschäftsbeziehungen haben und deren hohe Qualität wir selber kennen.

Die Familie Berger führt bereits seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft und sehr erfolgreich zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe. Über Generationen hinweg entwickelte sich der Ruperti Hof in Ainring im Berchtesgadener Land von einem landwirtschaftlichen Anwesen zu einem renommierten Hotelbetrieb in Bayern. Im Laufe der Jahre fügten sich weitere gastronomische Unternehmen in die Erfolgsgeschichte der Familie Berger ein. Im Jahr 1992 wurde Hansi Berger als Enkel der Gründerfamilie geboren und wuchs von klein auf in der Gastronomie auf. Er erlernte früh den angemessenen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Kellner in einem angesehenen Vier-Sterne-Haus in Salzburg arbeitete er ab dem Jahr 2012 in den Betrieben der Familie. Im Jahr 2020 wurde der Familienbetrieb an Hansi Berger übergeben. Seit 2020 führt er das Familienunternehmen mit großer Leidenschaft und einem starken Bezug zur Tradition. Zu den Hansi Berger Betrieben gehören außerdem noch der Klosterwirt in Höglwörth, das Salzburgblick in Ainring und das Ruperti-Gästehaus in Ainring.

Mehr über Hansi Berger Betriebe unter: www.hansiberger-gmbh.de

Kostenfreier WLAN Schlüssel: [seegatterlalm2024](#)

Hier geht's zur Online Speisekarte



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
Hansi Berger mit Team

Salate

Gemischter Salat ¹⁰⁾ 3,8,9,2

Blattsalate | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen 7,20 €

Großer Bunter gemischter Salat | Haus Dressing ¹⁰⁾

Parmesan | Croutons | Ei ^{G;J;C,8,9,2}

Vegetarisch ^{G;J} 14,50 €

Mit gebratener Hendlbrust ^{G;J;C,8,9} 18,20 €

Backhendl Salat ¹⁰⁾

In Kürbiskernen gebackene Hendlbrust | Blattsalate | Hausdressing |

Preiselbeeren ^{G;J;C,A,2,8,9} 18,90 €

Dazu ein Knoblauchbrot

4,50 €

Suppen

Grießnockerlsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z

Rinderbouillon | Grießnockerl | Schnittlauch 7,80 €

Kaspressknödelsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z, j

Rinderbouillon | Kaspressknödel | Schnittlauch 7,80 €

Gulaschsuppe ^{A;C,9,4,2,4,j,L}

Rindfleisch | Schweinefleisch | Kartoffeln | Gebäck 8,50 €

Grillgerichte

Seegatterl Pfandl A,G,C,4,8,9,1

Schweinefilets | Pfeffersauce | Spätzle | Gemüse 23,00 €

Seegatterl Alm Grillteller A,G,I,J,2,3,5,9

Steaks von Rind, Schwein und Pute | Würstel |
Pommes Frites | Grillgemüse 22,50 €

Traditionelle Speisen

Tiroler Gröstl C,J,12,8,4,2,13,C

Kartoffeln | Speck | Zwiebeln | Schweinebraten | Spiegelei 16,50 €

Ofenfrischer Jungschweinebraten C,J,A,C 6,4,2,13

Dunkelbiersauce | Semmelknödel | Krautsalat 18,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten C,J,A,G

Rinderrücken | Zwiebelsauce | Butterspätzle | Röstzwiebel 24,90 €

Fisch

Backfisch A,C,D,G,1,9,2,3,8

Kartoffel-Vogelssalat | Zitrone | Sauce Tatar 20,90 €

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel „vom Schwein“ A,C,G,1,9,2,3,8

Pommes Frites | Preiselbeeren 17,90 €

Seegatterl Schnitzel A,C,G,1,9,2,3,8

Schweinerücken | gefüllt mit Obazda | Knusperpanade | Wedges |
zweierlei Dips 20,90 €

Burger

Cheeseburger ¹⁾ A,C,G,J,1,2,4,9,12

100% heimisches Rindfleisch | Käse | Tomaten | Zwiebeln |
Essiggurkerl | Salat | Pommes Frites 18,90 €

Chickensburger ^{1) 2)} A,C,G,J,L,1x2,4,3

Knusprige Hendlbrust | Guacamole | Zwiebeln | Salat | Pommes Frites 19,90 €

Vegetarisch und Vegan

Veganes Gemüsecurry A,G,I,1,4,12

Gemüse | Basmatireis | Curry | Kokosmilch | Cherrytomaten 17,90 €

Seegatterl's Alm Käsnocken ^{A,}

Röstzwiebeln | Kräuter C,A,G,1,2 16,90 €

Brotzeit und kleine Gerichte

Bayerischer Wurstsalat ^{A,J 2,3,4,13}

Lyoner | Zwiebeln | Essigurkerl | Bauernbrot 11,50 €

Seegatterl Currywurst ^{J,L 2,4,9}

Mango-Currysauce | Pommes Frites 12,50 €

Speckbrot mit zweierlei Speck ^{13) A,L i,2,3,4}

Senf | Kren 12,90 €

Käsebrettl ^{A,G,L 1,9,12}

Ausgewählte Käsespezialitäten | Bauernbrot 11,50 €

Spaghetti Bolognese ^{A,C,G 1,2,9,12}

12,60 €

Schinkenkäse Toast ^{8), 12) A,C, 1, 2,3,4,9}

Salatgarnitur 10,50 €

Bayrischer Brotzeiteller „aus hauseigener Metzgerei“ ^{A,J 2,3,4,13}

Sulze | Leberstreichwurst | Wacholderschinken |
3erlei Aufschnitt | Aufstrich | Butter | Bauernbrot 13,40 €

Chicken Wings ^{A,G,I,J,2,3,5,9}

Pommes Frites | Zweierlei Saucen 17,00 €

Dessert

Germknödel ²⁾ A,8 Vanillesauce Mohn	10,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,G,} Hausgemachter Apfelmus	13,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{G,C,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Topfenstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{2)G,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Kuchen ²⁾ Schlag ^{A,G,H,C,}	4,80 €

Weitere Desserts entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln:

A) glutenhaltiges Getreide¹⁾/ B) Krebstiere/ C) Eier/ D) Fisch/ E) Erdnüsse / F) Soja / G) Milch/Milchzucker (Laktose) / H) Schalenfrüchte²⁾ (Nüsse) / I) Sellerie / J) Senf / K) Sesam / L) Sulfit/Schwefeldioxid
M) Lupine / N) Weichtiere

1) Auskünfte zur Art des Getreides und **2)** zur Art der Schalenfrüchte erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert/ 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) geschwefelt / 6) geschwärzt / 7) gewachst / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/ 10) enthält eine Phenylalaninquelle/ 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / 12) mit Milcheiweiß / 13) mit Phospat/ 14) Chininhaltig / 15) Koffeinhaltig/ 16) Taurinhaltig/ 17) bestrahlt / 18) nach der Ernte behandelt / 19) gentechnisch verändert



Die Seegatterlalm ist ein Ort des Genusses!
Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche traditionelle und internationale Gerichte aus regionalen Zutaten von bester Qualität.

Stichwort regionale Zutaten:

Der überwiegende Teil unserer Zutaten kommt aus der Region. Wir kaufen - wenn irgendwie möglich - bei regionalen Bauern und Lieferanten ein. Produkte, die wir regional nicht erhalten oder die in unserer Region nicht erzeugt werden, kaufen wir bei Lieferanten, mit denen wir schon lange Geschäftsbeziehungen haben und deren hohe Qualität wir selber kennen.

Die Familie Berger führt bereits seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft und sehr erfolgreich zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe. Über Generationen hinweg entwickelte sich der Ruperti Hof in Ainring im Berchtesgadener Land von einem landwirtschaftlichen Anwesen zu einem renommierten Hotelbetrieb in Bayern. Im Laufe der Jahre fügten sich weitere gastronomische Unternehmen in die Erfolgsgeschichte der Familie Berger ein. Im Jahr 1992 wurde Hansi Berger als Enkel der Gründerfamilie geboren und wuchs von klein auf in der Gastronomie auf. Er erlernte früh den angemessenen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Kellner in einem angesehenen Vier-Sterne-Haus in Salzburg arbeitete er ab dem Jahr 2012 in den Betrieben der Familie. Im Jahr 2020 wurde der Familienbetrieb an Hansi Berger übergeben. Seit 2020 führt er das Familienunternehmen mit großer Leidenschaft und einem starken Bezug zur Tradition. Zu den Hansi Berger Betrieben gehören außerdem noch der Klosterwirt in Höglwörth, das Salzburgblick in Ainring und das Ruperti-Gästehaus in Ainring.

Mehr über Hansi Berger Betriebe unter: www.hansiberger-gmbh.de

Kostenfreier WLAN Schlüssel: [seegatterlalm2024](#)

Hier geht's zur Online Speisekarte



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
Hansi Berger mit Team

Salate

Gemischter Salat ¹⁰⁾ 3,8,9,2

Blattsalate | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen 7,20 €

Großer Bunter gemischter Salat | Haus Dressing ¹⁰⁾

Parmesan | Croutons | Ei ^{G;J;C,8,9,2}

Vegetarisch ^{G;J} 14,50 €

Mit gebratener Hendlbrust ^{G;J;C,8,9} 18,20 €

Backhendl Salat ¹⁰⁾

In Kürbiskernen gebackene Hendlbrust | Blattsalate | Hausdressing |

Preiselbeeren ^{G;J;C,A,2,8,9} 18,90 €

Dazu ein Knoblauchbrot

4,50 €

Suppen

Grießnockerlsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z

Rinderbouillon | Grießnockerl | Schnittlauch 7,80 €

Kaspressknödelsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z,i

Rinderbouillon | Kaspressknödel | Schnittlauch 7,80 €

Gulaschsuppe ^{A;C,9,4,2,4,i,L}

Rindfleisch | Schweinefleisch | Kartoffeln | Gebäck 8,50 €

Grillgerichte

Seegatterl Pfandl A,G,C,4,8,9,1

Schweinefilets | Pfeffersauce | Spätzle | Gemüse 23,00 €

Seegatterl Alm Grillteller A,G,I,J,2,3,5,9

Steaks von Rind, Schwein und Pute | Würstel |
Pommes Frites | Grillgemüse 22,50 €

Traditionelle Speisen

Tiroler Gröstl C,J,12,8,4,2,13,C

Kartoffeln | Speck | Zwiebeln | Schweinebraten | Spiegelei 16,50 €

Ofenfrischer Jungschweinebraten C,J,A,C 6,4,2,13

Dunkelbiersauce | Semmelknödel | Krautsalat 18,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten C,J,A,G

Rinderrücken | Zwiebelsauce | Butterspätzle | Röstzwiebel 24,90 €

Fisch

Backfisch A,C,D,G,1,9,2,3,8

Kartoffel-Vogelsalat | Zitrone | Sauce Tatar 20,90 €

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel „vom Schwein“ A,C,G,1,9,2,3,8

Pommes Frites | Preiselbeeren 17,90 €

Seegatterl Schnitzel A,C,G,1,9,2,3,8

Schweinerücken | gefüllt mit Obazda | Knusperpanade | Wedges |
zweierlei Dips 20,90 €

Burger

Cheeseburger ¹⁾ A,C,G,J,1,2,4,9,12

100% heimisches Rindfleisch | Käse | Tomaten | Zwiebeln |
Essiggurkerl | Salat | Pommes Frites 18,90 €

Chickenburger ^{1) 2)} A,C,G,J,L,1x2,4,3

Knusprige Hendlbrust | Guacamole | Zwiebeln | Salat | Pommes Frites 19,90 €

Vegetarisch und Vegan

Veganes Gemüsecurry A,G,I,1,4,12

Gemüse | Basmatireis | Curry | Kokosmilch | Cherrytomaten 17,90 €

Seegatterl's Alm Käsnocken ^{A,}

Röstzwiebeln | Kräuter C,A,G,1,2 16,90 €

Brotzeit und kleine Gerichte

Bayerischer Wurstsalat ^{A,J 2,3,4,13}

Lyoner | Zwiebeln | Essigurkerl | Bauernbrot 11,50 €

Seegatterl Currywurst ^{J,L 2,4,9}

Mango-Currysauce | Pommes Frites 12,50 €

Speckbrot mit zweierlei Speck ^{13) A,L i,2,3,4}

Senf | Kren 12,90 €

Käsebrettl ^{A,G,L 1,9,12}

Ausgewählte Käsespezialitäten | Bauernbrot 11,50 €

Spaghetti Bolognese ^{A,C,G 1,2,9,12}

12,60 €

Schinkenkäse Toast ^{8), 12) A,C, 1, 2,3,4,9}

Salatgarnitur 10,50 €

Bayrischer Brotzeiteller „aus hauseigener Metzgerei“ ^{A,J 2,3,4,13}

Sulze | Leberstreichwurst | Wacholderschinken |
3erlei Aufschnitt | Aufstrich | Butter | Bauernbrot 13,40 €

Chicken Wings ^{A,G,I,J,2,3,5,9}

Pommes Frites | Zweierlei Saucen 17,00 €

Dessert

Germknödel ²⁾ A,8 Vanillesauce Mohn	10,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,G,} Hausgemachter Apfelmus	13,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{G,C,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Topfenstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{2)G,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Kuchen ²⁾ Schlag ^{A,G,H,C,}	4,80 €

Weitere Desserts entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln:

A) glutenhaltiges Getreide¹⁾/ B) Krebstiere/ C) Eier/ D) Fisch/ E) Erdnüsse / F) Soja / G) Milch/Milchzucker (Laktose) / H) Schalenfrüchte²⁾ (Nüsse) / I) Sellerie / J) Senf / K) Sesam / L) Sulfit/Schwefeldioxid
M) Lupine / N) Weichtiere

1) Auskünfte zur Art des Getreides und **2)** zur Art der Schalenfrüchte erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert/ 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) geschwefelt / 6) geschwärzt / 7) gewachst / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/ 10) enthält eine Phenylalaninquelle/ 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / 12) mit Milcheiweiß / 13) mit Phospat/ 14) Chininhaltig / 15) Koffeinhaltig/ 16) Taurinhaltig/ 17) bestrahlt / 18) nach der Ernte behandelt / 19) gentechnisch verändert



Die Seegatterlalm ist ein Ort des Genusses!
Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche traditionelle und internationale Gerichte aus regionalen Zutaten von bester Qualität.

Stichwort regionale Zutaten:

Der überwiegende Teil unserer Zutaten kommt aus der Region. Wir kaufen - wenn irgendwie möglich - bei regionalen Bauern und Lieferanten ein. Produkte, die wir regional nicht erhalten oder die in unserer Region nicht erzeugt werden, kaufen wir bei Lieferanten, mit denen wir schon lange Geschäftsbeziehungen haben und deren hohe Qualität wir selber kennen.

Die Familie Berger führt bereits seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft und sehr erfolgreich zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe. Über Generationen hinweg entwickelte sich der Ruperti Hof in Ainring im Berchtesgadener Land von einem landwirtschaftlichen Anwesen zu einem renommierten Hotelbetrieb in Bayern. Im Laufe der Jahre fügten sich weitere gastronomische Unternehmen in die Erfolgsgeschichte der Familie Berger ein. Im Jahr 1992 wurde Hansi Berger als Enkel der Gründerfamilie geboren und wuchs von klein auf in der Gastronomie auf. Er erlernte früh den angemessenen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Kellner in einem angesehenen Vier-Sterne-Haus in Salzburg arbeitete er ab dem Jahr 2012 in den Betrieben der Familie. Im Jahr 2020 wurde der Familienbetrieb an Hansi Berger übergeben. Seit 2020 führt er das Familienunternehmen mit großer Leidenschaft und einem starken Bezug zur Tradition. Zu den Hansi Berger Betrieben gehören außerdem noch der Klosterwirt in Höglwörth, das Salzburgblick in Ainring und das Ruperti-Gästehaus in Ainring.

Mehr über Hansi Berger Betriebe unter: www.hansiberger-gmbh.de

Kostenfreier Wlan Schlüssel: [seegatterlalm2024](#)

Hier geht's zur Online Speisekarte



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
Hansi Berger mit Team

Salate

Gemischter Salat ¹⁰⁾ 3,8,9,2

Blattsalate | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen 7,20 €

Großer Bunter gemischter Salat | Haus Dressing ¹⁰⁾

Parmesan | Croutons | Ei ^{G;J;C,8,9,2}

Vegetarisch ^{G;J} 14,50 €

Mit gebratener Hendlbrust ^{G;J;C,8,9} 18,20 €

Backhendl Salat ¹⁰⁾

In Kürbiskernen gebackene Hendlbrust | Blattsalate | Hausdressing |

Preiselbeeren ^{G;J;C,A,2,8,9} 18,90 €

Dazu ein Knoblauchbrot

4,50 €

Suppen

Grießnockerlsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z

Rinderbouillon | Grießnockerl | Schnittlauch 7,80 €

Kaspressknödelsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z, j

Rinderbouillon | Kaspressknödel | Schnittlauch 7,80 €

Gulaschsuppe ^{A;C,9,4,2,4,j,L}

Rindfleisch | Schweinefleisch | Kartoffeln | Gebäck 8,50 €

Grillgerichte

Seegatterl Pfandl A,G,C,4,8,9,1

Schweinefilets | Pfeffersauce | Spätzle | Gemüse 23,00 €

Seegatterl Alm Grillteller A,G,I,J,2,3,5,9

Steaks von Rind, Schwein und Pute | Würstel |

Pommes Frites | Grillgemüse 22,50 €

Traditionelle Speisen

Tiroler Gröstl C,J,12,8,4,2,13,C

Kartoffeln | Speck | Zwiebeln | Schweinebraten | Spiegelei 16,50 €

Ofenfrischer Jungschweinebraten C,J,A,C 6,4,2,13

Dunkelbiersauce | Semmelknödel | Krautsalat 18,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten C,J,A,G

Rinderrücken | Zwiebelsauce | Butterspätzle | Röstzwiebel 24,90 €

Fisch

Backfisch A,C,D,G,1,9,2,3,8

Kartoffel-Vogelsalat | Zitrone | Sauce Tatar 20,90 €

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel „vom Schwein“ A,C,G,1,9,2,3,8

Pommes Frites | Preiselbeeren 17,90 €

Seegatterl Schnitzel A,C,G,1,9,2,3,8

Schweinerücken | gefüllt mit Obazda | Knusperpanade | Wedges |
zweierlei Dips 20,90 €

Burger

Cheeseburger ¹⁾ A,C,G,J,1,2,4,9,12

100% heimisches Rindfleisch | Käse | Tomaten | Zwiebeln |
Essiggurkerl | Salat | Pommes Frites 18,90 €

Chickenburger ^{1) 2)} A,C,G,J,L,1,2,4,3

Knusprige Hendlbrust | Guacamole | Zwiebeln | Salat | Pommes Frites 19,90 €

Vegetarisch und Vegan

Veganes Gemüsecurry A,G,I,1,4,12

Gemüse | Basmatireis | Curry | Kokosmilch | Cherrytomaten 17,90 €

Seegatterl's Alm Käsnocken ^{A,}

Röstzwiebeln | Kräuter C,A,G,1,2 16,90 €

Brotzeit und kleine Gerichte

Bayerischer Wurstsalat ^{A,J 2,3,4,13}

Lyoner | Zwiebeln | Essigurkerl | Bauernbrot 11,50 €

Seegatterl Currywurst ^{J,L 2,4,9}

Mango-Currysauce | Pommes Frites 12,50 €

Speckbrot mit zweierlei Speck ^{13) A,L i,2,3,4}

Senf | Kren 12,90 €

Käsebrettl ^{A,G,L 1,9,12}

Ausgewählte Käsespezialitäten | Bauernbrot 11,50 €

Spaghetti Bolognese ^{A,C,G 1,2,9,12}

12,60 €

Schinkenkäse Toast ^{8), 12) A,C, 1, 2,3,4,9}

Salatgarnitur 10,50 €

Bayrischer Brotzeiteller „aus hauseigener Metzgerei“ ^{A,J 2,3,4,13}

Sulze | Leberstreichwurst | Wacholderschinken |
3erlei Aufschnitt | Aufstrich | Butter | Bauernbrot 13,40 €

Chicken Wings ^{A,G,I,J,2,3,5,9}

Pommes Frites | Zweierlei Saucen 17,00 €

Dessert

Germknödel ²⁾ A,8 Vanillesauce Mohn	10,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,G,} Hausgemachter Apfelmus	13,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{G,C,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Topfenstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{2)G,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Kuchen ²⁾ Schlag ^{A,G,H,C,}	4,80 €

Weitere Desserts entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln:

A) glutenhaltiges Getreide¹⁾/ B) Krebstiere/ C) Eier/ D) Fisch/ E) Erdnüsse / F) Soja / G) Milch/Milchzucker (Laktose) / H) Schalenfrüchte²⁾ (Nüsse) / I) Sellerie / J) Senf / K) Sesam / L) Sulfit/Schwefeldioxid
M) Lupine / N) Weichtiere

1) Auskünfte zur Art des Getreides und **2)** zur Art der Schalenfrüchte erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert/ 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) geschwefelt / 6) geschwärzt / 7) gewachst / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/ 10) enthält eine Phenylalaninquelle/ 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / 12) mit Milcheiweiß / 13) mit Phospat/ 14) Chininhaltig / 15) Koffeinhaltig/ 16) Taurinhaltig/ 17) bestrahlt / 18) nach der Ernte behandelt / 19) gentechnisch verändert



Die Seegatterlalm ist ein Ort des Genusses!
Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche traditionelle und internationale Gerichte aus regionalen Zutaten von bester Qualität.

Stichwort regionale Zutaten:

Der überwiegende Teil unserer Zutaten kommt aus der Region. Wir kaufen - wenn irgendwie möglich - bei regionalen Bauern und Lieferanten ein. Produkte, die wir regional nicht erhalten oder die in unserer Region nicht erzeugt werden, kaufen wir bei Lieferanten, mit denen wir schon lange Geschäftsbeziehungen haben und deren hohe Qualität wir selber kennen.

Die Familie Berger führt bereits seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft und sehr erfolgreich zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe. Über Generationen hinweg entwickelte sich der Ruperti Hof in Ainring im Berchtesgadener Land von einem landwirtschaftlichen Anwesen zu einem renommierten Hotelbetrieb in Bayern. Im Laufe der Jahre fügten sich weitere gastronomische Unternehmen in die Erfolgsgeschichte der Familie Berger ein. Im Jahr 1992 wurde Hansi Berger als Enkel der Gründerfamilie geboren und wuchs von klein auf in der Gastronomie auf. Er erlernte früh den angemessenen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Kellner in einem angesehenen Vier-Sterne-Haus in Salzburg arbeitete er ab dem Jahr 2012 in den Betrieben der Familie. Im Jahr 2020 wurde der Familienbetrieb an Hansi Berger übergeben. Seit 2020 führt er das Familienunternehmen mit großer Leidenschaft und einem starken Bezug zur Tradition. Zu den Hansi Berger Betrieben gehören außerdem noch der Klosterwirt in Höglwörth, das Salzburgblick in Ainring und das Ruperti-Gästehaus in Ainring.

Mehr über Hansi Berger Betriebe unter: www.hansiberger-gmbh.de

Kostenfreier Wlan Schlüssel: [seegatterlalm2024](#)

Hier geht's zur Online Speisekarte



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
Hansi Berger mit Team

Salate

Gemischter Salat ¹⁰⁾ 3,8,9,2

Blattsalate | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen 7,20 €

Großer Bunter gemischter Salat | Haus Dressing ¹⁰⁾

Parmesan | Croutons | Ei ^{G,J;C,8,9,2}

Vegetarisch ^{G,J} 14,50 €

Mit gebratener Hendlbrust ^{G,J;C,8,9} 18,20 €

Backhendl Salat ¹⁰⁾

In Kürbiskernen gebackene Hendlbrust | Blattsalate | Hausdressing |

Preiselbeeren ^{G,J;C,A,2,8,9} 18,90 €

Dazu ein Knoblauchbrot

4,50 €

Suppen

Grießnockerlsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z

Rinderbouillon | Grießnockerl | Schnittlauch 7,80 €

Kaspressknödelsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z, j

Rinderbouillon | Kaspressknödel | Schnittlauch 7,80 €

Gulaschsuppe ^{A;C,9,4,2,4,j,L}

Rindfleisch | Schweinefleisch | Kartoffeln | Gebäck 8,50 €

Grillgerichte

Seegatterl Pfandl A,G,C,4,8,9,1

Schweinefilets | Pfeffersauce | Spätzle | Gemüse 23,00 €

Seegatterl Alm Grillteller A,G,I,J,2,3,5,9

Steaks von Rind, Schwein und Pute | Würstel |

Pommes Frites | Grillgemüse 22,50 €

Traditionelle Speisen

Tiroler Gröstl C,J,12,8,4,2,13,C

Kartoffeln | Speck | Zwiebeln | Schweinebraten | Spiegelei 16,50 €

Ofenfrischer Jungschweinebraten C,J,A,C 6,4,2,13

Dunkelbiersauce | Semmelknödel | Krautsalat 18,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten C,J,A,G

Rinderrücken | Zwiebelsauce | Butterspätzle | Röstzwiebel 24,90 €

Fisch

Backfisch A,C,D,G,1,9,2,3,8

Kartoffel-Vogelssalat | Zitrone | Sauce Tatar 20,90 €

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel „vom Schwein“ A,C,G,1,9,2,3,8

Pommes Frites | Preiselbeeren 17,90 €

Seegatterl Schnitzel A,C,G,1,9,2,3,8

Schweinerücken | gefüllt mit Obazda | Knusperpanade | Wedges |
zweierlei Dips 20,90 €

Burger

Cheeseburger ¹⁾ A,C,G,J, 1,2,4,9,12

100% heimisches Rindfleisch | Käse | Tomaten | Zwiebeln |
Essiggurkerl | Salat | Pommes Frites 18,90 €

Chickensburger ^{1) 2)} A,C,G,J;L, 1x2,4,3

Knusprige Hendlbrust | Guacamole | Zwiebeln | Salat | Pommes Frites 19,90 €

Vegetarisch und Vegan

Veganes Gemüsecurry A,G,I,1,4,12

Gemüse | Basmatireis | Curry | Kokosmilch | Cherrytomaten 17,90 €

Seegatterl's Alm Käsnocken ^{A,}

Röstzwiebeln | Kräuter C,A,G,1,2 16,90 €

Brotzeit und kleine Gerichte

Bayerischer Wurstsalat ^{A,J 2,3,4,13}

Lyoner | Zwiebeln | Essigurkerl | Bauernbrot 11,50 €

Seegatterl Currywurst ^{J,L 2,4,9}

Mango-Currysauce | Pommes Frites 12,50 €

Speckbrot mit zweierlei Speck ^{13) A,L 1,2,3,4}

Senf | Kren 12,90 €

Käsebrettl ^{A,G,L 1,9,12}

Ausgewählte Käsespezialitäten | Bauernbrot 11,50 €

Spaghetti Bolognese ^{A,C,G 1,2,9,12}

12,60 €

Schinkenkäse Toast ^{8), 12) A,C, 1, 2, 3, 4, 9}

Salatgarnitur 10,50 €

Bayrischer Brotzeiteller „aus hauseigener Metzgerei“ ^{A,J 2,3,4,13}

Sulze | Leberstreichwurst | Wacholderschinken |
3erlei Aufschnitt | Aufstrich | Butter | Bauernbrot 13,40 €

Chicken Wings ^{A,G,I,J,2,3,5,9}

Pommes Frites | Zweierlei Saucen 17,00 €

Dessert

Germknödel ²⁾ A,8 Vanillesauce Mohn	10,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,G,} Hausgemachter Apfelmus	13,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel: mit Schlag ^{2),A,G}	5,90 €
mit Vanilleeis und Schlag ^{G,C,1}	6,90 €
Hausgemachter Topfenstrudel: mit Schlag ^{2),A,G}	5,90 €
mit Vanilleeis und Schlag ^{2)G,1}	6,90 €
Hausgemachter Kuchen ²⁾ Schlag ^{A,G,H,C,}	4,80 €

Weitere Desserts entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln:

A) glutenhaltiges Getreide¹⁾/ B) Krebstiere/ C) Eier/ D) Fisch/ E) Erdnüsse / F) Soja / G) Milch/Milchzucker (Laktose) / H) Schalenfrüchte²⁾ (Nüsse) / I) Sellerie / J) Senf / K) Sesam / L) Sulfit/Schwefeldioxid
M) Lupine / N) Weichtiere

1) Auskünfte zur Art des Getreides und **2)** zur Art der Schalenfrüchte erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert/ 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) geschwefelt / 6) geschwärzt / 7) gewachst / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/ 10) enthält eine Phenylalaninquelle/ 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / 12) mit Milcheiweiß / 13) mit Phospat/ 14) Chininhaltig / 15) Koffeinhaltig/ 16) Taurinhaltig/ 17) bestrahlt / 18) nach der Ernte behandelt / 19) gentechnisch verändert



Die Seegatterlalm ist ein Ort des Genusses!
Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche traditionelle und internationale Gerichte aus regionalen Zutaten von bester Qualität.

Stichwort regionale Zutaten:

Der überwiegende Teil unserer Zutaten kommt aus der Region. Wir kaufen - wenn irgendwie möglich - bei regionalen Bauern und Lieferanten ein. Produkte, die wir regional nicht erhalten oder die in unserer Region nicht erzeugt werden, kaufen wir bei Lieferanten, mit denen wir schon lange Geschäftsbeziehungen haben und deren hohe Qualität wir selber kennen.

Die Familie Berger führt bereits seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft und sehr erfolgreich zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe. Über Generationen hinweg entwickelte sich der Ruperti Hof in Ainring im Berchtesgadener Land von einem landwirtschaftlichen Anwesen zu einem renommierten Hotelbetrieb in Bayern. Im Laufe der Jahre fügten sich weitere gastronomische Unternehmen in die Erfolgsgeschichte der Familie Berger ein. Im Jahr 1992 wurde Hansi Berger als Enkel der Gründerfamilie geboren und wuchs von klein auf in der Gastronomie auf. Er erlernte früh den angemessenen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Kellner in einem angesehenen Vier-Sterne-Haus in Salzburg arbeitete er ab dem Jahr 2012 in den Betrieben der Familie. Im Jahr 2020 wurde der Familienbetrieb an Hansi Berger übergeben. Seit 2020 führt er das Familienunternehmen mit großer Leidenschaft und einem starken Bezug zur Tradition. Zu den Hansi Berger Betrieben gehören außerdem noch der Klosterwirt in Höglwörth, das Salzburgblick in Ainring und das Ruperti-Gästehaus in Ainring.

Mehr über Hansi Berger Betriebe unter: www.hansiberger-gmbh.de

Kostenfreier WLAN Schlüssel: [seegatterlalm2024](#)

Hier geht's zur Online Speisekarte



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
Hansi Berger mit Team

Salate

Gemischter Salat ¹⁰⁾ 3,8,9,2

Blattsalate | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen 7,20 €

Großer Bunter gemischter Salat | Haus Dressing ¹⁰⁾

Parmesan | Croutons | Ei ^{G,J;C,8,9,2}

Vegetarisch ^{G,J} 14,50 €

Mit gebratener Hendlbrust ^{G,J;C,8,9} 18,20 €

Backhendl Salat ¹⁰⁾

In Kürbiskernen gebackene Hendlbrust | Blattsalate | Hausdressing |

Preiselbeeren ^{G,J;C,A,2,8,9} 18,90 €

Dazu ein Knoblauchbrot

4,50 €

Suppen

Grießnockerlsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z

Rinderbouillon | Grießnockerl | Schnittlauch 7,80 €

Kaspressknödelsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z, j

Rinderbouillon | Kaspressknödel | Schnittlauch 7,80 €

Gulaschsuppe ^{A;C,9,4,2,4,j,L}

Rindfleisch | Schweinefleisch | Kartoffeln | Gebäck 8,50 €

Grillgerichte

Seegatterl Pfandl A,G,C,4,8,9,1

Schweinefilets | Pfeffersauce | Spätzle | Gemüse 23,00 €

Seegatterl Alm Grillteller A,G,I,J,2,3,5,9

Steaks von Rind, Schwein und Pute | Würstel |
Pommes Frites | Grillgemüse 22,50 €

Traditionelle Speisen

Tiroler Gröstl C,J,12,8,4,2,13,C

Kartoffeln | Speck | Zwiebeln | Schweinebraten | Spiegelei 16,50 €

Ofenfrischer Jungschweinebraten C,J,A,C 6,4,2,13

Dunkelbiersauce | Semmelknödel | Krautsalat 18,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten C,J,A,G

Rinderrücken | Zwiebelsauce | Butterspätzle | Röstzwiebel 24,90 €

Fisch

Backfisch A,C,D,G,1,9,2,3,8

Kartoffel-Vogelssalat | Zitrone | Sauce Tatar 20,90 €

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel „vom Schwein“ A,C,G,1,9,2,3,8

Pommes Frites | Preiselbeeren 17,90 €

Seegatterl Schnitzel A,C,G,1,9,2,3,8

Schweinerücken | gefüllt mit Obazda | Knusperpanade | Wedges |
zweierlei Dips 20,90 €

Burger

Cheeseburger ¹⁾ A,C,G,J, 1,2,4,9,12

100% heimisches Rindfleisch | Käse | Tomaten | Zwiebeln |
Essiggurkerl | Salat | Pommes Frites 18,90 €

Chickensburger ^{1) 2)} A,C,G,J;L, 1x2,4,3

Knusprige Hendlbrust | Guacamole | Zwiebeln | Salat | Pommes Frites 19,90 €

Vegetarisch und Vegan

Veganes Gemüsecurry A,G,I,1,4,12

Gemüse | Basmatireis | Curry | Kokosmilch | Cherrytomaten 17,90 €

Seegatterl's Alm Käsnocken ^{A,}

Röstzwiebeln | Kräuter C,A,G,1,2 16,90 €

Brotzeit und kleine Gerichte

Bayerischer Wurstsalat ^{A,J 2,3,4,13}

Lyoner | Zwiebeln | Essigurkerl | Bauernbrot 11,50 €

Seegatterl Currywurst ^{J,L 2,4,9}

Mango-Currysauce | Pommes Frites 12,50 €

Speckbrot mit zweierlei Speck ^{13) A,L 1,2,3,4}

Senf | Kren 12,90 €

Käsebrettl ^{A,G,L 1,9,12}

Ausgewählte Käsespezialitäten | Bauernbrot 11,50 €

Spaghetti Bolognese ^{A,C,G 1,2,9,12}

12,60 €

Schinkenkäse Toast ^{8), 12) A,C, 1, 2, 3, 4, 9}

Salatgarnitur 10,50 €

Bayrischer Brotzeiteller „aus hauseigener Metzgerei“ ^{A,J 2,3,4,13}

Sulze | Leberstreichwurst | Wacholderschinken |
3erlei Aufschnitt | Aufstrich | Butter | Bauernbrot 13,40 €

Chicken Wings ^{A,G,I,J,2,3,5,9}

Pommes Frites | Zweierlei Saucen 17,00 €

Dessert

Germknödel ²⁾ A,8 Vanillesauce Mohn	10,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,G,} Hausgemachter Apfelmus	13,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{G,C,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Topfenstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{2)G,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Kuchen ²⁾ Schlag ^{A,G,H,C,}	4,80 €

Weitere Desserts entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln:

A) glutenhaltiges Getreide¹⁾/ B) Krebstiere/ C) Eier/ D) Fisch/ E) Erdnüsse / F) Soja / G) Milch/Milchzucker (Laktose) / H) Schalenfrüchte²⁾ (Nüsse) / I) Sellerie / J) Senf / K) Sesam / L) Sulfit/Schwefeldioxid
M) Lupine / N) Weichtiere

1) Auskünfte zur Art des Getreides und **2)** zur Art der Schalenfrüchte erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert/ 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) geschwefelt / 6) geschwärzt / 7) gewachst / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/ 10) enthält eine Phenylalaninquelle/ 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / 12) mit Milcheiweiß / 13) mit Phospat/ 14) Chininhaltig / 15) Koffeinhaltig/ 16) Taurinhaltig/ 17) bestrahlt / 18) nach der Ernte behandelt / 19) gentechnisch verändert



Die Seegatterlalm ist ein Ort des Genusses!
Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche traditionelle und internationale Gerichte aus regionalen Zutaten von bester Qualität.

Stichwort regionale Zutaten:

Der überwiegende Teil unserer Zutaten kommt aus der Region. Wir kaufen - wenn irgendwie möglich - bei regionalen Bauern und Lieferanten ein. Produkte, die wir regional nicht erhalten oder die in unserer Region nicht erzeugt werden, kaufen wir bei Lieferanten, mit denen wir schon lange Geschäftsbeziehungen haben und deren hohe Qualität wir selber kennen.

Die Familie Berger führt bereits seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft und sehr erfolgreich zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe. Über Generationen hinweg entwickelte sich der Ruperti Hof in Ainring im Berchtesgadener Land von einem landwirtschaftlichen Anwesen zu einem renommierten Hotelbetrieb in Bayern. Im Laufe der Jahre fügten sich weitere gastronomische Unternehmen in die Erfolgsgeschichte der Familie Berger ein. Im Jahr 1992 wurde Hansi Berger als Enkel der Gründerfamilie geboren und wuchs von klein auf in der Gastronomie auf. Er erlernte früh den angemessenen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Kellner in einem angesehenen Vier-Sterne-Haus in Salzburg arbeitete er ab dem Jahr 2012 in den Betrieben der Familie. Im Jahr 2020 wurde der Familienbetrieb an Hansi Berger übergeben. Seit 2020 führt er das Familienunternehmen mit großer Leidenschaft und einem starken Bezug zur Tradition. Zu den Hansi Berger Betrieben gehören außerdem noch der Klosterwirt in Höglwörth, das Salzburgblick in Ainring und das Ruperti-Gästehaus in Ainring.

Mehr über Hansi Berger Betriebe unter: www.hansiberger-gmbh.de

Kostenfreier Wlan Schlüssel: [seegatterlalm2024](#)

Hier geht's zur Online Speisekarte



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
Hansi Berger mit Team

Salate

Gemischter Salat ¹⁰⁾ 3,8,9,2

Blattsalate | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen 7,20 €

Großer Bunter gemischter Salat | Haus Dressing ¹⁰⁾

Parmesan | Croutons | Ei ^{G;J;C,8,9,2}

Vegetarisch ^{G;J} 14,50 €

Mit gebratener Hendlbrust ^{G;J;C,8,9} 18,20 €

Backhendl Salat ¹⁰⁾

In Kürbiskernen gebackene Hendlbrust | Blattsalate | Hausdressing |

Preiselbeeren ^{G;J;C,A,2,8,9} 18,90 €

Dazu ein Knoblauchbrot

4,50 €

Suppen

Grießnockerlsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z

Rinderbouillon | Grießnockerl | Schnittlauch 7,80 €

Kaspressknödelsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z, j

Rinderbouillon | Kaspressknödel | Schnittlauch 7,80 €

Gulaschsuppe ^{A;C,9,4,2,4,j,L}

Rindfleisch | Schweinefleisch | Kartoffeln | Gebäck 8,50 €

Grillgerichte

Seegatterl Pfandl A,G,C,4,8,9,1

Schweinefilets | Pfeffersauce | Spätzle | Gemüse 23,00 €

Seegatterl Alm Grillteller A,G,I,J,2,3,5,9

Steaks von Rind, Schwein und Pute | Würstel |

Pommes Frites | Grillgemüse 22,50 €

Traditionelle Speisen

Tiroler Gröstl C,J,12,8,4,2,13,C

Kartoffeln | Speck | Zwiebeln | Schweinebraten | Spiegelei 16,50 €

Ofenfrischer Jungschweinebraten C,J,A,C 6,4,2,13

Dunkelbiersauce | Semmelknödel | Krautsalat 18,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten C,J,A,G

Rinderrücken | Zwiebelsauce | Butterspätzle | Röstzwiebel 24,90 €

Fisch

Backfisch A,C,D,G,1,9,2,3,8

Kartoffel-Vogelsalat | Zitrone | Sauce Tatar 20,90 €

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel „vom Schwein“ A,C,G,1,9,2,3,8

Pommes Frites | Preiselbeeren 17,90 €

Seegatterl Schnitzel A,C,G,1,9,2,3,8

Schweinerücken | gefüllt mit Obazda | Knusperpanade | Wedges |
zweierlei Dips 20,90 €

Burger

Cheeseburger ¹⁾ A,C,G,J,1,2,4,9,12

100% heimisches Rindfleisch | Käse | Tomaten | Zwiebeln |
Essiggurkerl | Salat | Pommes Frites 18,90 €

Chickensburger ^{1) 2)} A,C,G,J,L,1x2,4,3

Knusprige Hendlbrust | Guacamole | Zwiebeln | Salat | Pommes Frites 19,90 €

Vegetarisch und Vegan

Veganes Gemüsecurry A,G,I,1,4,12

Gemüse | Basmatireis | Curry | Kokosmilch | Cherrytomaten 17,90 €

Seegatterl's Alm Käsnocken ^{A,}

Röstzwiebeln | Kräuter C,A,G,1,2 16,90 €

Brotzeit und kleine Gerichte

Bayerischer Wurstsalat A,J 2,3,4,13

Lyoner | Zwiebeln | Essigurkerl | Bauernbrot 11,50 €

Seegatterl Currywurst J,L 2,4,9

Mango-Currysauce | Pommes Frites 12,50 €

Speckbrot mit zweierlei Speck 13) A,L i,2,3,4

Senf | Kren 12,90 €

Käsebrettl A,G,L 1,9,12

Ausgewählte Käsespezialitäten | Bauernbrot 11,50 €

Spaghetti Bolognese A,C,G 1,2,9,12

12,60 €

Schinkenkäse Toast 8), 12) A,C, 1, 2,3,4,9

Salatgarnitur 10,50 €

Bayrischer Brotzeiteller „aus hauseigener Metzgerei“ A,J 2,3,4,13

Sulze | Leberstreichwurst | Wacholderschinken |
3erlei Aufschnitt | Aufstrich | Butter | Bauernbrot 13,40 €

Chicken Wings A,G,I,J,2,3,5,9

Pommes Frites | Zweierlei Saucen 17,00 €

Dessert

Germknödel ²⁾ A,8 Vanillesauce Mohn	10,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,G,} Hausgemachter Apfelmus	13,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel: mit Schlag ^{2),A,G}	5,90 €
mit Vanilleeis und Schlag ^{G,C,1}	6,90 €
Hausgemachter Topfenstrudel: mit Schlag ^{2),A,G}	5,90 €
mit Vanilleeis und Schlag ^{2)G,1}	6,90 €
Hausgemachter Kuchen ²⁾ Schlag ^{A,G,H,C,}	4,80 €

Weitere Desserts entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln:

A) glutenhaltiges Getreide¹⁾/ B) Krebstiere/ C) Eier/ D) Fisch/ E) Erdnüsse / F) Soja / G) Milch/Milchzucker (Laktose) / H) Schalenfrüchte²⁾ (Nüsse) / I) Sellerie / J) Senf / K) Sesam / L) Sulfit/Schwefeldioxid
M) Lupine / N) Weichtiere

1) Auskünfte zur Art des Getreides und **2)** zur Art der Schalenfrüchte erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert/ 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) geschwefelt / 6) geschwärzt / 7) gewachst / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/ 10) enthält eine Phenylalaninquelle/ 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / 12) mit Milcheiweiß / 13) mit Phospat/ 14) Chininhaltig / 15) Koffeinhaltig/ 16) Taurinhaltig/ 17) bestrahlt / 18) nach der Ernte behandelt / 19) gentechnisch verändert



Die Seegatterlalm ist ein Ort des Genusses!
Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche traditionelle und internationale Gerichte aus regionalen Zutaten von bester Qualität.

Stichwort regionale Zutaten:

Der überwiegende Teil unserer Zutaten kommt aus der Region. Wir kaufen - wenn irgendwie möglich - bei regionalen Bauern und Lieferanten ein. Produkte, die wir regional nicht erhalten oder die in unserer Region nicht erzeugt werden, kaufen wir bei Lieferanten, mit denen wir schon lange Geschäftsbeziehungen haben und deren hohe Qualität wir selber kennen.

Die Familie Berger führt bereits seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft und sehr erfolgreich zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe. Über Generationen hinweg entwickelte sich der Ruperti Hof in Ainring im Berchtesgadener Land von einem landwirtschaftlichen Anwesen zu einem renommierten Hotelbetrieb in Bayern. Im Laufe der Jahre fügten sich weitere gastronomische Unternehmen in die Erfolgsgeschichte der Familie Berger ein. Im Jahr 1992 wurde Hansi Berger als Enkel der Gründerfamilie geboren und wuchs von klein auf in der Gastronomie auf. Er erlernte früh den angemessenen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Kellner in einem angesehenen Vier-Sterne-Haus in Salzburg arbeitete er ab dem Jahr 2012 in den Betrieben der Familie. Im Jahr 2020 wurde der Familienbetrieb an Hansi Berger übergeben. Seit 2020 führt er das Familienunternehmen mit großer Leidenschaft und einem starken Bezug zur Tradition. Zu den Hansi Berger Betrieben gehören außerdem noch der Klosterwirt in Höglwörth, das Salzburgblick in Ainring und das Ruperti-Gästehaus in Ainring.

Mehr über Hansi Berger Betriebe unter: www.hansiberger-gmbh.de

Kostenfreier Wlan Schlüssel: [seegatterlalm2024](#)

Hier geht's zur Online Speisekarte



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
Hansi Berger mit Team

Salate

Gemischter Salat ¹⁰⁾ 3,8,9,2

Blattsalate | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen 7,20 €

Großer Bunter gemischter Salat | Haus Dressing ¹⁰⁾

Parmesan | Croutons | Ei ^{G;J;C,8,9,2}

Vegetarisch ^{G;J} 14,50 €

Mit gebratener Hendlbrust ^{G;J;C,8,9} 18,20 €

Backhendl Salat ¹⁰⁾

In Kürbiskernen gebackene Hendlbrust | Blattsalate | Hausdressing |

Preiselbeeren ^{G;J;C,A,2,8,9} 18,90 €

Dazu ein Knoblauchbrot

4,50 €

Suppen

Grießnockerlsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z

Rinderbouillon | Grießnockerl | Schnittlauch 7,80 €

Kaspressknödelsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z, j

Rinderbouillon | Kaspressknödel | Schnittlauch 7,80 €

Gulaschsuppe ^{A;C,9,4,2,4,j,L}

Rindfleisch | Schweinefleisch | Kartoffeln | Gebäck 8,50 €

Grillgerichte

Seegatterl Pfandl A,G,C,4,8,9,1

Schweinefilets | Pfeffersauce | Spätzle | Gemüse 23,00 €

Seegatterl Alm Grillteller A,G,I,J,2,3,5,9

Steaks von Rind, Schwein und Pute | Würstel |
Pommes Frites | Grillgemüse 22,50 €

Traditionelle Speisen

Tiroler Gröstl C,J,12,8,4,2,13,C

Kartoffeln | Speck | Zwiebeln | Schweinebraten | Spiegelei 16,50 €

Ofenfrischer Jungschweinebraten C,J,A,C 6,4,2,13

Dunkelbiersauce | Semmelknödel | Krautsalat 18,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten C,J,A,G

Rinderrücken | Zwiebelsauce | Butterspätzle | Röstzwiebel 24,90 €

Fisch

Backfisch A,C,D,G,1,9,2,3,8

Kartoffel-Vogelsalat | Zitrone | Sauce Tatar 20,90 €

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel „vom Schwein“ A,C,G,1,9,2,3,8

Pommes Frites | Preiselbeeren 17,90 €

Seegatterl Schnitzel A,C,G,1,9,2,3,8

Schweinerücken | gefüllt mit Obazda | Knusperpanade | Wedges |
zweierlei Dips 20,90 €

Burger

Cheeseburger ¹⁾ A,C,G,J, 1,2,4,9,12

100% heimisches Rindfleisch | Käse | Tomaten | Zwiebeln |
Essiggurkerl | Salat | Pommes Frites 18,90 €

Chickensburger ^{1) 2)} A,C,G,J;L, 1x2,4,3

Knusprige Hendlbrust | Guacamole | Zwiebeln | Salat | Pommes Frites 19,90 €

Vegetarisch und Vegan

Veganes Gemüsecurry A,G,I,1,4,12

Gemüse | Basmatireis | Curry | Kokosmilch | Cherrytomaten 17,90 €

Seegatterl's Alm Käsnocken ^{A,}

Röstzwiebeln | Kräuter C,A,G,1,2 16,90 €

Brotzeit und kleine Gerichte

Bayerischer Wurstsalat ^{A,J 2,3,4,13}

Lyoner | Zwiebeln | Essigurkerl | Bauernbrot 11,50 €

Seegatterl Currywurst ^{J,L 2,4,9}

Mango-Currysauce | Pommes Frites 12,50 €

Speckbrot mit zweierlei Speck ^{13) A,L i,2,3,4}

Senf | Kren 12,90 €

Käsebrettl ^{A,G,L 1,9,12}

Ausgewählte Käsespezialitäten | Bauernbrot 11,50 €

Spaghetti Bolognese ^{A,C,G 1,2,9,12}

12,60 €

Schinkenkäse Toast ^{8), 12) A,C, 1, 2,3,4,9}

Salatgarnitur 10,50 €

Bayrischer Brotzeiteller „aus hauseigener Metzgerei“ ^{A,J 2,3,4,13}

Sulze | Leberstreichwurst | Wacholderschinken |
3erlei Aufschnitt | Aufstrich | Butter | Bauernbrot 13,40 €

Chicken Wings ^{A,G,I,J,2,3,5,9}

Pommes Frites | Zweierlei Saucen 17,00 €

Dessert

Germknödel ²⁾ A,8 Vanillesauce Mohn	10,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,G,} Hausgemachter Apfelmus	13,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{G,C,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Topfenstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{2)G,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Kuchen ²⁾ Schlag ^{A,G,H,C,}	4,80 €

Weitere Desserts entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln:

A) glutenhaltiges Getreide¹⁾/ B) Krebstiere/ C) Eier/ D) Fisch/ E) Erdnüsse / F) Soja / G) Milch/Milchzucker (Laktose) / H) Schalenfrüchte²⁾ (Nüsse) / I) Sellerie / J) Senf / K) Sesam / L) Sulfit/Schwefeldioxid
M) Lupine / N) Weichtiere

1) Auskünfte zur Art des Getreides und **2)** zur Art der Schalenfrüchte erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert/ 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) geschwefelt / 6) geschwärzt / 7) gewachst / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/ 10) enthält eine Phenylalaninquelle/ 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / 12) mit Milcheiweiß / 13) mit Phospat/ 14) Chininhaltig / 15) Koffeinhaltig/ 16) Taurinhaltig/ 17) bestrahlt / 18) nach der Ernte behandelt / 19) gentechnisch verändert



Die Seegatterlalm ist ein Ort des Genusses!
Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche traditionelle und internationale Gerichte aus regionalen Zutaten von bester Qualität.

Stichwort regionale Zutaten:

Der überwiegende Teil unserer Zutaten kommt aus der Region. Wir kaufen - wenn irgendwie möglich - bei regionalen Bauern und Lieferanten ein. Produkte, die wir regional nicht erhalten oder die in unserer Region nicht erzeugt werden, kaufen wir bei Lieferanten, mit denen wir schon lange Geschäftsbeziehungen haben und deren hohe Qualität wir selber kennen.

Die Familie Berger führt bereits seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft und sehr erfolgreich zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe. Über Generationen hinweg entwickelte sich der Ruperti Hof in Ainring im Berchtesgadener Land von einem landwirtschaftlichen Anwesen zu einem renommierten Hotelbetrieb in Bayern. Im Laufe der Jahre fügten sich weitere gastronomische Unternehmen in die Erfolgsgeschichte der Familie Berger ein. Im Jahr 1992 wurde Hansi Berger als Enkel der Gründerfamilie geboren und wuchs von klein auf in der Gastronomie auf. Er erlernte früh den angemessenen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Kellner in einem angesehenen Vier-Sterne-Haus in Salzburg arbeitete er ab dem Jahr 2012 in den Betrieben der Familie. Im Jahr 2020 wurde der Familienbetrieb an Hansi Berger übergeben. Seit 2020 führt er das Familienunternehmen mit großer Leidenschaft und einem starken Bezug zur Tradition. Zu den Hansi Berger Betrieben gehören außerdem noch der Klosterwirt in Höglwörth, das Salzburgblick in Ainring und das Ruperti-Gästehaus in Ainring.

Mehr über Hansi Berger Betriebe unter: www.hansiberger-gmbh.de

Kostenfreier Wlan Schlüssel: [seegatterlalm2024](#)

Hier geht's zur Online Speisekarte



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
Hansi Berger mit Team

Salate

Gemischter Salat ¹⁰⁾ 3,8,9,2

Blattsalate | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen 7,20 €

Großer Bunter gemischter Salat | Haus Dressing ¹⁰⁾

Parmesan | Croutons | Ei ^{G,J,C,8,9,2}

Vegetarisch ^{G,J} 14,50 €

Mit gebratener Hendlbrust ^{G,J,C,8,9} 18,20 €

Backhendl Salat ¹⁰⁾

In Kürbiskernen gebackene Hendlbrust | Blattsalate | Hausdressing |

Preiselbeeren ^{G,J,C,A,2,8,9} 18,90 €

Dazu ein Knoblauchbrot

4,50 €

Suppen

Grießnockerlsuppe ¹²⁾ A,C,9,4 G,Z

Rinderbouillon | Grießnockerl | Schnittlauch 7,80 €

Kaspressknödelsuppe ¹²⁾ A,C,9,4 G,Z, j

Rinderbouillon | Kaspressknödel | Schnittlauch 7,80 €

Gulaschsuppe ^{A,C,9,4,2,4,j,L}

Rindfleisch | Schweinefleisch | Kartoffeln | Gebäck 8,50 €

Grillgerichte

Seegatterl Pfandl A,G,C,4,8,9,1

Schweinefilets | Pfeffersauce | Spätzle | Gemüse 23,00 €

Seegatterl Alm Grillteller A,G,I,J,2,3,5,9

Steaks von Rind, Schwein und Pute | Würstel |

Pommes Frites | Grillgemüse 22,50 €

Traditionelle Speisen

Tiroler Gröstl C,J,12,8,4,2,13,C

Kartoffeln | Speck | Zwiebeln | Schweinebraten | Spiegelei 16,50 €

Ofenfrischer Jungschweinebraten C,J,A,C 6,4,2,13

Dunkelbiersauce | Semmelknödel | Krautsalat 18,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten C,J,A,G

Rinderrücken | Zwiebelsauce | Butterspätzle | Röstzwiebel 24,90 €

Fisch

Backfisch A,C,D,G,1,9,2,3,8

Kartoffel-Vogelsalat | Zitrone | Sauce Tatar 20,90 €

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel „vom Schwein“ A,C,G,1,9,2,3,8

Pommes Frites | Preiselbeeren 17,90 €

Seegatterl Schnitzel A,C,G,1,9,2,3,8

Schweinerücken | gefüllt mit Obazda | Knusperpanade | Wedges |
zweierlei Dips 20,90 €

Burger

Cheeseburger ¹⁾ A,C,G,J,1,2,4,9,12

100% heimisches Rindfleisch | Käse | Tomaten | Zwiebeln |
Essiggurkerl | Salat | Pommes Frites 18,90 €

Chickensburger ^{1) 2)} A,C,G,J,L,1,2,4,3

Knusprige Hendlbrust | Guacamole | Zwiebeln | Salat | Pommes Frites 19,90 €

Vegetarisch und Vegan

Veganes Gemüsecurry A,G,I,1,4,12

Gemüse | Basmatireis | Curry | Kokosmilch | Cherrytomaten 17,90 €

Seegatterl's Alm Käsnocken ^{A,}

Röstzwiebeln | Kräuter C,A,G,1,2 16,90 €

Brotzeit und kleine Gerichte

Bayerischer Wurstsalat ^{A,J 2,3,4,13}

Lyoner | Zwiebeln | Essigurkerl | Bauernbrot 11,50 €

Seegatterl Currywurst ^{J,L 2,4,9}

Mango-Currysauce | Pommes Frites 12,50 €

Speckbrot mit zweierlei Speck ^{13) A,L 1,2,3,4}

Senf | Kren 12,90 €

Käsebrettl ^{A,G,L 1,9,12}

Ausgewählte Käsespezialitäten | Bauernbrot 11,50 €

Spaghetti Bolognese ^{A,C,G 1,2,9,12}

12,60 €

Schinkenkäse Toast ^{8), 12) A,C, 1, 2, 3, 4, 9}

Salatgarnitur 10,50 €

Bayrischer Brotzeiteller „aus hauseigener Metzgerei“ ^{A,J 2,3,4,13}

Sulze | Leberstreichwurst | Wacholderschinken |
3erlei Aufschnitt | Aufstrich | Butter | Bauernbrot 13,40 €

Chicken Wings ^{A,G,I,J,2,3,5,9}

Pommes Frites | Zweierlei Saucen 17,00 €

Dessert

Germknödel ²⁾ A,8 Vanillesauce Mohn	10,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,G,} Hausgemachter Apfelmus	13,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{G,C,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Topfenstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{2)G,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Kuchen ²⁾ Schlag ^{A,G,H,C,}	4,80 €

Weitere Desserts entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln:

A) glutenhaltiges Getreide¹⁾/ B) Krebstiere/ C) Eier/ D) Fisch/ E) Erdnüsse / F) Soja / G) Milch/Milchzucker (Laktose) / H) Schalenfrüchte²⁾ (Nüsse) / I) Sellerie / J) Senf / K) Sesam / L) Sulfit/Schwefeldioxid
M) Lupine / N) Weichtiere

1) Auskünfte zur Art des Getreides und **2)** zur Art der Schalenfrüchte erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert/ 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) geschwefelt / 6) geschwärzt / 7) gewachst / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/ 10) enthält eine Phenylalaninquelle/ 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / 12) mit Milcheiweiß / 13) mit Phospat/ 14) Chininhaltig / 15) Koffeinhaltig/ 16) Taurinhaltig/ 17) bestrahlt / 18) nach der Ernte behandelt / 19) gentechnisch verändert



Die Seegatterlalm ist ein Ort des Genusses!
Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche traditionelle und internationale Gerichte aus regionalen Zutaten von bester Qualität.

Stichwort regionale Zutaten:

Der überwiegende Teil unserer Zutaten kommt aus der Region. Wir kaufen - wenn irgendwie möglich - bei regionalen Bauern und Lieferanten ein. Produkte, die wir regional nicht erhalten oder die in unserer Region nicht erzeugt werden, kaufen wir bei Lieferanten, mit denen wir schon lange Geschäftsbeziehungen haben und deren hohe Qualität wir selber kennen.

Die Familie Berger führt bereits seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft und sehr erfolgreich zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe. Über Generationen hinweg entwickelte sich der Ruperti Hof in Ainring im Berchtesgadener Land von einem landwirtschaftlichen Anwesen zu einem renommierten Hotelbetrieb in Bayern. Im Laufe der Jahre fügten sich weitere gastronomische Unternehmen in die Erfolgsgeschichte der Familie Berger ein. Im Jahr 1992 wurde Hansi Berger als Enkel der Gründerfamilie geboren und wuchs von klein auf in der Gastronomie auf. Er erlernte früh den angemessenen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Kellner in einem angesehenen Vier-Sterne-Haus in Salzburg arbeitete er ab dem Jahr 2012 in den Betrieben der Familie. Im Jahr 2020 wurde der Familienbetrieb an Hansi Berger übergeben. Seit 2020 führt er das Familienunternehmen mit großer Leidenschaft und einem starken Bezug zur Tradition. Zu den Hansi Berger Betrieben gehören außerdem noch der Klosterwirt in Höglwörth, das Salzburgblick in Ainring und das Ruperti-Gästehaus in Ainring.

Mehr über Hansi Berger Betriebe unter: www.hansiberger-gmbh.de

Kostenfreier Wlan Schlüssel: [seegatterlalm2024](#)

Hier geht's zur Online Speisekarte



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
Hansi Berger mit Team

Salate

Gemischter Salat ¹⁰⁾ 3,8,9,2

Blattsalate | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen 7,20 €

Großer Bunter gemischter Salat | Haus Dressing ¹⁰⁾

Parmesan | Croutons | Ei ^{G;J;C,8,9,2}

Vegetarisch ^{G;J} 14,50 €

Mit gebratener Hendlbrust ^{G;J;C,8,9} 18,20 €

Backhendl Salat ¹⁰⁾

In Kürbiskernen gebackene Hendlbrust | Blattsalate | Hausdressing |

Preiselbeeren ^{G;J;C,A,2,8,9} 18,90 €

Dazu ein Knoblauchbrot

4,50 €

Suppen

Grießnockerlsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z

Rinderbouillon | Grießnockerl | Schnittlauch 7,80 €

Kaspressknödelsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z, j

Rinderbouillon | Kaspressknödel | Schnittlauch 7,80 €

Gulaschsuppe ^{A;C,9,4,2,4,j,L}

Rindfleisch | Schweinefleisch | Kartoffeln | Gebäck 8,50 €

Grillgerichte

Seegatterl Pfandl A,G,C,4,8,9,1

Schweinefilets | Pfeffersauce | Spätzle | Gemüse 23,00 €

Seegatterl Alm Grillteller A,G,I,J,2,3,5,9

Steaks von Rind, Schwein und Pute | Würstel |

Pommes Frites | Grillgemüse 22,50 €

Traditionelle Speisen

Tiroler Gröstl C,J,12,8,4,2,13,C

Kartoffeln | Speck | Zwiebeln | Schweinebraten | Spiegelei 16,50 €

Ofenfrischer Jungschweinebraten C,J,A,C 6,4,2,13

Dunkelbiersauce | Semmelknödel | Krautsalat 18,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten C,J,A,G

Rinderrücken | Zwiebelsauce | Butterspätzle | Röstzwiebel 24,90 €

Fisch

Backfisch A,C,D,G,1,9,2,3,8

Kartoffel-Vogelsalat | Zitrone | Sauce Tatar 20,90 €

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel „vom Schwein“ A,C,G,1,9,2,3,8

Pommes Frites | Preiselbeeren 17,90 €

Seegatterl Schnitzel A,C,G,1,9,2,3,8

Schweinerücken | gefüllt mit Obazda | Knusperpanade | Wedges |
zweierlei Dips 20,90 €

Burger

Cheeseburger ¹⁾ A,C,G,J,1,2,4,9,12

100% heimisches Rindfleisch | Käse | Tomaten | Zwiebeln |
Essiggurkerl | Salat | Pommes Frites 18,90 €

Chickensburger ^{1) 2)} A,C,G,J,L,1,2,4,3

Knusprige Hendlbrust | Guacamole | Zwiebeln | Salat | Pommes Frites 19,90 €

Vegetarisch und Vegan

Veganes Gemüsecurry A,G,I,1,4,12

Gemüse | Basmatireis | Curry | Kokosmilch | Cherrytomaten 17,90 €

Seegatterl's Alm Käsnocken ^{A,}

Röstzwiebeln | Kräuter C,A,G,1,2 16,90 €

Brotzeit und kleine Gerichte

Bayerischer Wurstsalat A,J 2,3,4,13

Lyoner | Zwiebeln | Essigurkerl | Bauernbrot 11,50 €

Seegatterl Currywurst J,L 2,4,9

Mango-Currysauce | Pommes Frites 12,50 €

Speckbrot mit zweierlei Speck 13) A,L i,2,3,4

Senf | Kren 12,90 €

Käsebrettl A,G,L 1,9,12

Ausgewählte Käsespezialitäten | Bauernbrot 11,50 €

Spaghetti Bolognese A,C,G 1,2,9,12

12,60 €

Schinkenkäse Toast 8), 12) A,C, 1, 2,3,4,9

Salatgarnitur 10,50 €

Bayrischer Brotzeiteller „aus hauseigener Metzgerei“ A,J 2,3,4,13

Sulze | Leberstreichwurst | Wacholderschinken |
3erlei Aufschnitt | Aufstrich | Butter | Bauernbrot 13,40 €

Chicken Wings A,G,I,J,2,3,5,9

Pommes Frites | Zweierlei Saucen 17,00 €

Dessert

Germknödel ²⁾ A,8 Vanillesauce Mohn	10,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,G,} Hausgemachter Apfelmus	13,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{G,C,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Topfenstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{2)G,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Kuchen ²⁾ Schlag ^{A,G,H,C,}	4,80 €

Weitere Desserts entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln:

A) glutenhaltiges Getreide¹⁾/ B) Krebstiere/ C) Eier/ D) Fisch/ E) Erdnüsse / F) Soja / G) Milch/Milchzucker (Laktose) / H) Schalenfrüchte²⁾ (Nüsse) / I) Sellerie / J) Senf / K) Sesam / L) Sulfit/Schwefeldioxid
M) Lupine / N) Weichtiere

1) Auskünfte zur Art des Getreides und **2)** zur Art der Schalenfrüchte erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert/ 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) geschwefelt / 6) geschwärzt / 7) gewachst / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/ 10) enthält eine Phenylalaninquelle/ 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / 12) mit Milcheiweiß / 13) mit Phospat/ 14) Chininhaltig / 15) Koffeinhaltig/ 16) Taurinhaltig/ 17) bestrahlt / 18) nach der Ernte behandelt / 19) gentechnisch verändert



Die Seegatterlalm ist ein Ort des Genusses!
Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche traditionelle und internationale Gerichte aus regionalen Zutaten von bester Qualität.

Stichwort regionale Zutaten:

Der überwiegende Teil unserer Zutaten kommt aus der Region. Wir kaufen - wenn irgendwie möglich - bei regionalen Bauern und Lieferanten ein. Produkte, die wir regional nicht erhalten oder die in unserer Region nicht erzeugt werden, kaufen wir bei Lieferanten, mit denen wir schon lange Geschäftsbeziehungen haben und deren hohe Qualität wir selber kennen.

Die Familie Berger führt bereits seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft und sehr erfolgreich zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe. Über Generationen hinweg entwickelte sich der Ruperti Hof in Ainring im Berchtesgadener Land von einem landwirtschaftlichen Anwesen zu einem renommierten Hotelbetrieb in Bayern. Im Laufe der Jahre fügten sich weitere gastronomische Unternehmen in die Erfolgsgeschichte der Familie Berger ein. Im Jahr 1992 wurde Hansi Berger als Enkel der Gründerfamilie geboren und wuchs von klein auf in der Gastronomie auf. Er erlernte früh den angemessenen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Kellner in einem angesehenen Vier-Sterne-Haus in Salzburg arbeitete er ab dem Jahr 2012 in den Betrieben der Familie. Im Jahr 2020 wurde der Familienbetrieb an Hansi Berger übergeben. Seit 2020 führt er das Familienunternehmen mit großer Leidenschaft und einem starken Bezug zur Tradition. Zu den Hansi Berger Betrieben gehören außerdem noch der Klosterwirt in Höglwörth, das Salzburgblick in Ainring und das Ruperti-Gästehaus in Ainring.

Mehr über Hansi Berger Betriebe unter: www.hansiberger-gmbh.de

Kostenfreier Wlan Schlüssel: [seegatterlalm2024](#)

Hier geht's zur Online Speisekarte



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
Hansi Berger mit Team

Salate

Gemischter Salat ¹⁰⁾ 3,8,9,2

Blattsalate | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen 7,20 €

Großer Bunter gemischter Salat | Haus Dressing ¹⁰⁾

Parmesan | Croutons | Ei ^{G;J;C,8,9,2}

Vegetarisch ^{G;J} 14,50 €

Mit gebratener Hendlbrust ^{G;J;C,8,9} 18,20 €

Backhendl Salat ¹⁰⁾

In Kürbiskernen gebackene Hendlbrust | Blattsalate | Hausdressing |

Preiselbeeren ^{G;J;C,A,2,8,9} 18,90 €

Dazu ein Knoblauchbrot

4,50 €

Suppen

Grießnockerlsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z

Rinderbouillon | Grießnockerl | Schnittlauch 7,80 €

Kaspressknödelsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z, j

Rinderbouillon | Kaspressknödel | Schnittlauch 7,80 €

Gulaschsuppe ^{A;C,9,4,2,4,j,L}

Rindfleisch | Schweinefleisch | Kartoffeln | Gebäck 8,50 €

Grillgerichte

Seegatterl Pfandl A,G,C,4,8,9,1

Schweinefilets | Pfeffersauce | Spätzle | Gemüse 23,00 €

Seegatterl Alm Grillteller A,G,I,J,2,3,5,9

Steaks von Rind, Schwein und Pute | Würstel |

Pommes Frites | Grillgemüse 22,50 €

Traditionelle Speisen

Tiroler Gröstl C,J,12,8,4,2,13,C

Kartoffeln | Speck | Zwiebeln | Schweinebraten | Spiegelei 16,50 €

Ofenfrischer Jungschweinebraten C,J,A,C 6,4,2,13

Dunkelbiersauce | Semmelknödel | Krautsalat 18,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten C,J,A,G

Rinderrücken | Zwiebelsauce | Butterspätzle | Röstzwiebel 24,90 €

Fisch

Backfisch A,C,D,G,1,9,2,3,8

Kartoffel-Vogelsalat | Zitrone | Sauce Tatar 20,90 €

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel „vom Schwein“ A,C,G,1,9,2,3,8

Pommes Frites | Preiselbeeren 17,90 €

Seegatterl Schnitzel A,C,G,1,9,2,3,8

Schweinerücken | gefüllt mit Obazda | Knusperpanade | Wedges |
zweierlei Dips 20,90 €

Burger

Cheeseburger ¹⁾ A,C,G,J,1,2,4,9,12

100% heimisches Rindfleisch | Käse | Tomaten | Zwiebeln |
Essiggurkerl | Salat | Pommes Frites 18,90 €

Chickensburger ^{1) 2)} A,C,G,J,L,1x2,4,3

Knusprige Hendlbrust | Guacamole | Zwiebeln | Salat | Pommes Frites 19,90 €

Vegetarisch und Vegan

Veganes Gemüsecurry A,G,I,1,4,12

Gemüse | Basmatireis | Curry | Kokosmilch | Cherrytomaten 17,90 €

Seegatterl's Alm Käsnocken ^{A,}

Röstzwiebeln | Kräuter C,A,G,1,2 16,90 €

Brotzeit und kleine Gerichte

Bayerischer Wurstsalat A,J 2,3,4,13

Lyoner | Zwiebeln | Essigurkerl | Bauernbrot 11,50 €

Seegatterl Currywurst J,L 2,4,9

Mango-Currysauce | Pommes Frites 12,50 €

Speckbrot mit zweierlei Speck 13) A,L i,2,3,4

Senf | Kren 12,90 €

Käsebrett 1) A,G,L 1,9,12

Ausgewählte Käsespezialitäten | Bauernbrot 11,50 €

Spaghetti Bolognese A,C,G 1,2,9,12

12,60 €

Schinkenkäse Toast 8), 12) A,C, 1, 2,3,4,9

Salatgarnitur 10,50 €

Bayrischer Brotzeiteller „aus hauseigener Metzgerei“ A,J 2,3,4,13

Sulze | Leberstreichwurst | Wacholderschinken |
3erlei Aufschnitt | Aufstrich | Butter | Bauernbrot 13,40 €

Chicken Wings A,G,I,J,2,3,5,9

Pommes Frites | Zweierlei Saucen 17,00 €

Dessert

Germknödel ²⁾ A,8 Vanillesauce Mohn	10,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,G,} Hausgemachter Apfelmus	13,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{G,C,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Topfenstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{2)G,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Kuchen ²⁾ Schlag ^{A,G,H,C,}	4,80 €

Weitere Desserts entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln:

A) glutenhaltiges Getreide¹⁾/ B) Krebstiere/ C) Eier/ D) Fisch/ E) Erdnüsse / F) Soja / G) Milch/Milchzucker (Laktose) / H) Schalenfrüchte²⁾ (Nüsse) / I) Sellerie / J) Senf / K) Sesam / L) Sulfit/Schwefeldioxid
M) Lupine / N) Weichtiere

1) Auskünfte zur Art des Getreides und **2)** zur Art der Schalenfrüchte erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert/ 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) geschwefelt / 6) geschwärzt / 7) gewachst / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/ 10) enthält eine Phenylalaninquelle/ 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / 12) mit Milcheiweiß / 13) mit Phospat/ 14) Chininhaltig / 15) Koffeinhaltig/ 16) Taurinhaltig/ 17) bestrahlt / 18) nach der Ernte behandelt / 19) gentechnisch verändert



Die Seegatterlalm ist ein Ort des Genusses!
Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche traditionelle und internationale Gerichte aus regionalen Zutaten von bester Qualität.

Stichwort regionale Zutaten:

Der überwiegende Teil unserer Zutaten kommt aus der Region. Wir kaufen - wenn irgendwie möglich - bei regionalen Bauern und Lieferanten ein. Produkte, die wir regional nicht erhalten oder die in unserer Region nicht erzeugt werden, kaufen wir bei Lieferanten, mit denen wir schon lange Geschäftsbeziehungen haben und deren hohe Qualität wir selber kennen.

Die Familie Berger führt bereits seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft und sehr erfolgreich zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe. Über Generationen hinweg entwickelte sich der Ruperti Hof in Ainring im Berchtesgadener Land von einem landwirtschaftlichen Anwesen zu einem renommierten Hotelbetrieb in Bayern. Im Laufe der Jahre fügten sich weitere gastronomische Unternehmen in die Erfolgsgeschichte der Familie Berger ein. Im Jahr 1992 wurde Hansi Berger als Enkel der Gründerfamilie geboren und wuchs von klein auf in der Gastronomie auf. Er erlernte früh den angemessenen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Kellner in einem angesehenen Vier-Sterne-Haus in Salzburg arbeitete er ab dem Jahr 2012 in den Betrieben der Familie. Im Jahr 2020 wurde der Familienbetrieb an Hansi Berger übergeben. Seit 2020 führt er das Familienunternehmen mit großer Leidenschaft und einem starken Bezug zur Tradition. Zu den Hansi Berger Betrieben gehören außerdem noch der Klosterwirt in Höglwörth, das Salzburgblick in Ainring und das Ruperti-Gästehaus in Ainring.

Mehr über Hansi Berger Betriebe unter: www.hansiberger-gmbh.de

Kostenfreier WLAN Schlüssel: [seegatterlalm2024](#)

Hier geht's zur Online Speisekarte



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
Hansi Berger mit Team

Salate

Gemischter Salat ¹⁰⁾ 3,8,9,2

Blattsalate | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen 7,20 €

Großer Bunter gemischter Salat | Haus Dressing ¹⁰⁾

Parmesan | Croutons | Ei ^{G;J;C,8,9,2}

Vegetarisch ^{G;J} 14,50 €

Mit gebratener Hendlbrust ^{G;J;C,8,9} 18,20 €

Backhendl Salat ¹⁰⁾

In Kürbiskernen gebackene Hendlbrust | Blattsalate | Hausdressing |

Preiselbeeren ^{G;J;C,A,2,8,9} 18,90 €

Dazu ein Knoblauchbrot

4,50 €

Suppen

Grießnockerlsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z

Rinderbouillon | Grießnockerl | Schnittlauch 7,80 €

Kaspressknödelsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z, j

Rinderbouillon | Kaspressknödel | Schnittlauch 7,80 €

Gulaschsuppe ^{A;C,9,4,2,4,j,L}

Rindfleisch | Schweinefleisch | Kartoffeln | Gebäck 8,50 €

Grillgerichte

Seegatterl Pfandl A,G,C,4,8,9,1

Schweinefilets | Pfeffersauce | Spätzle | Gemüse 23,00 €

Seegatterl Alm Grillteller A,G,I,J,2,3,5,9

Steaks von Rind, Schwein und Pute | Würstel |

Pommes Frites | Grillgemüse 22,50 €

Traditionelle Speisen

Tiroler Gröstl C,J,12,8,4,2,13,C

Kartoffeln | Speck | Zwiebeln | Schweinebraten | Spiegelei 16,50 €

Ofenfrischer Jungschweinebraten C,J,A,C 6,4,2,13

Dunkelbiersauce | Semmelknödel | Krautsalat 18,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten C,J,A,G

Rinderrücken | Zwiebelsauce | Butterspätzle | Röstzwiebel 24,90 €

Fisch

Backfisch A,C,D,G,1,9,2,3,8

Kartoffel-Vogelsalat | Zitrone | Sauce Tatar 20,90 €

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel „vom Schwein“ A,C,G,1,9,2,3,8

Pommes Frites | Preiselbeeren 17,90 €

Seegatterl Schnitzel A,C,G,1,9,2,3,8

Schweinerücken | gefüllt mit Obazda | Knusperpanade | Wedges |
zweierlei Dips 20,90 €

Burger

Cheeseburger ¹⁾ A,C,G,J,1,2,4,9,12

100% heimisches Rindfleisch | Käse | Tomaten | Zwiebeln |
Essiggurkerl | Salat | Pommes Frites 18,90 €

Chickensburger ^{1) 2)} A,C,G,J,L,1x2,4,3

Knusprige Hendlbrust | Guacamole | Zwiebeln | Salat | Pommes Frites 19,90 €

Vegetarisch und Vegan

Veganes Gemüsecurry A,G,I,1,4,12

Gemüse | Basmatireis | Curry | Kokosmilch | Cherrytomaten 17,90 €

Seegatterl's Alm Käsnocken ^{A,}

Röstzwiebeln | Kräuter C,A,G,1,2 16,90 €

Brotzeit und kleine Gerichte

Bayerischer Wurstsalat ^{A,J 2,3,4,13}

Lyoner | Zwiebeln | Essigurkerl | Bauernbrot 11,50 €

Seegatterl Currywurst ^{J,L 2,4,9}

Mango-Currysauce | Pommes Frites 12,50 €

Speckbrot mit zweierlei Speck ^{13) A,L i,2,3,4}

Senf | Kren 12,90 €

Käsebrettl ^{A,G,L 1,9,12}

Ausgewählte Käsespezialitäten | Bauernbrot 11,50 €

Spaghetti Bolognese ^{A,C,G 1,2,9,12}

12,60 €

Schinkenkäse Toast ^{8), 12) A,C, 1, 2,3,4,9}

Salatgarnitur 10,50 €

Bayrischer Brotzeiteller „aus hauseigener Metzgerei“ ^{A,J 2,3,4,13}

Sulze | Leberstreichwurst | Wacholderschinken |
3erlei Aufschnitt | Aufstrich | Butter | Bauernbrot 13,40 €

Chicken Wings ^{A,G,I,J,2,3,5,9}

Pommes Frites | Zweierlei Saucen 17,00 €

Dessert

Germknödel ²⁾ A,8 Vanillesauce Mohn	10,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,G,} Hausgemachter Apfelmus	13,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{G,C,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Topfenstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{2)G,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Kuchen ²⁾ Schlag ^{A,G,H,C,}	4,80 €

Weitere Desserts entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln:

A) glutenhaltiges Getreide¹⁾/ B) Krebstiere/ C) Eier/ D) Fisch/ E) Erdnüsse / F) Soja / G) Milch/Milchzucker (Laktose) / H) Schalenfrüchte²⁾ (Nüsse) / I) Sellerie / J) Senf / K) Sesam / L) Sulfit/Schwefeldioxid
M) Lupine / N) Weichtiere

1) Auskünfte zur Art des Getreides und **2)** zur Art der Schalenfrüchte erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert/ 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) geschwefelt / 6) geschwärzt / 7) gewachst / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/ 10) enthält eine Phenylalaninquelle/ 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / 12) mit Milcheiweiß / 13) mit Phospat/ 14) Chininhaltig / 15) Koffeinhaltig/ 16) Taurinhaltig/ 17) bestrahlt / 18) nach der Ernte behandelt / 19) gentechnisch verändert



Die Seegatterlalm ist ein Ort des Genusses!
Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche traditionelle und internationale Gerichte aus regionalen Zutaten von bester Qualität.

Stichwort regionale Zutaten:

Der überwiegende Teil unserer Zutaten kommt aus der Region. Wir kaufen - wenn irgendwie möglich - bei regionalen Bauern und Lieferanten ein. Produkte, die wir regional nicht erhalten oder die in unserer Region nicht erzeugt werden, kaufen wir bei Lieferanten, mit denen wir schon lange Geschäftsbeziehungen haben und deren hohe Qualität wir selber kennen.

Die Familie Berger führt bereits seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft und sehr erfolgreich zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe. Über Generationen hinweg entwickelte sich der Ruperti Hof in Ainring im Berchtesgadener Land von einem landwirtschaftlichen Anwesen zu einem renommierten Hotelbetrieb in Bayern. Im Laufe der Jahre fügten sich weitere gastronomische Unternehmen in die Erfolgsgeschichte der Familie Berger ein. Im Jahr 1992 wurde Hansi Berger als Enkel der Gründerfamilie geboren und wuchs von klein auf in der Gastronomie auf. Er erlernte früh den angemessenen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Kellner in einem angesehenen Vier-Sterne-Haus in Salzburg arbeitete er ab dem Jahr 2012 in den Betrieben der Familie. Im Jahr 2020 wurde der Familienbetrieb an Hansi Berger übergeben. Seit 2020 führt er das Familienunternehmen mit großer Leidenschaft und einem starken Bezug zur Tradition. Zu den Hansi Berger Betrieben gehören außerdem noch der Klosterwirt in Höglwörth, das Salzburgblick in Ainring und das Ruperti-Gästehaus in Ainring.

Mehr über Hansi Berger Betriebe unter: www.hansiberger-gmbh.de

Kostenfreier WLAN Schlüssel: [seegatterlalm2024](#)

Hier geht's zur Online Speisekarte



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
Hansi Berger mit Team

Salate

Gemischter Salat ¹⁰⁾ 3,8,9,2

Blattsalate | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen 7,20 €

Großer Bunter gemischter Salat | Haus Dressing ¹⁰⁾

Parmesan | Croutons | Ei ^{G;J;C,8,9,2}

Vegetarisch ^{G;J} 14,50 €

Mit gebratener Hendlbrust ^{G;J;C,8,9} 18,20 €

Backhendl Salat ¹⁰⁾

In Kürbiskernen gebackene Hendlbrust | Blattsalate | Hausdressing |

Preiselbeeren ^{G;J;C,A,2,8,9} 18,90 €

Dazu ein Knoblauchbrot

4,50 €

Suppen

Grießnockerlsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z

Rinderbouillon | Grießnockerl | Schnittlauch 7,80 €

Kaspressknödelsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z, j

Rinderbouillon | Kaspressknödel | Schnittlauch 7,80 €

Gulaschsuppe ^{A;C,9,4,2,4,j,L}

Rindfleisch | Schweinefleisch | Kartoffeln | Gebäck 8,50 €

Grillgerichte

Seegatterl Pfandl A,G,C,4,8,9,1

Schweinefilets | Pfeffersauce | Spätzle | Gemüse 23,00 €

Seegatterl Alm Grillteller A,G,I,J,2,3,5,9

Steaks von Rind, Schwein und Pute | Würstel |
Pommes Frites | Grillgemüse 22,50 €

Traditionelle Speisen

Tiroler Gröstl C,J,12,8,4,2,13,C

Kartoffeln | Speck | Zwiebeln | Schweinebraten | Spiegelei 16,50 €

Ofenfrischer Jungschweinebraten C,J,A,C 6,4,2,13

Dunkelbiersauce | Semmelknödel | Krautsalat 18,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten C,J,A,G

Rinderrücken | Zwiebelsauce | Butterspätzle | Röstzwiebel 24,90 €

Fisch

Backfisch A,C,D,G,1,9,2,3,8

Kartoffel-Vogelsalat | Zitrone | Sauce Tatar 20,90 €

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel „vom Schwein“ A,C,G,1,9,2,3,8

Pommes Frites | Preiselbeeren 17,90 €

Seegatterl Schnitzel A,C,G,1,9,2,3,8

Schweinerücken | gefüllt mit Obazda | Knusperpanade | Wedges |
zweierlei Dips 20,90 €

Burger

Cheeseburger ¹⁾ A,C,G,J,1,2,4,9,12

100% heimisches Rindfleisch | Käse | Tomaten | Zwiebeln |
Essiggurkerl | Salat | Pommes Frites 18,90 €

Chickensburger ^{1) 2)} A,C,G,J,L,1,2,4,3

Knusprige Hendlbrust | Guacamole | Zwiebeln | Salat | Pommes Frites 19,90 €

Vegetarisch und Vegan

Veganes Gemüsecurry A,G,I,1,4,12

Gemüse | Basmatireis | Curry | Kokosmilch | Cherrytomaten 17,90 €

Seegatterl's Alm Käsnocken ^{A,}

Röstzwiebeln | Kräuter C,A,G,1,2 16,90 €

Brotzeit und kleine Gerichte

Bayerischer Wurstsalat ^{A,J 2,3,4,13}

Lyoner | Zwiebeln | Essigurkerl | Bauernbrot 11,50 €

Seegatterl Currywurst ^{J,L 2,4,9}

Mango-Currysauce | Pommes Frites 12,50 €

Speckbrot mit zweierlei Speck ^{13) A,L 1,2,3,4}

Senf | Kren 12,90 €

Käsebrettl ^{A,G,L 1,9,12}

Ausgewählte Käsespezialitäten | Bauernbrot 11,50 €

Spaghetti Bolognese ^{A,C,G 1,2,9,12}

12,60 €

Schinkenkäse Toast ^{8), 12) A,C, 1, 2, 3, 4, 9}

Salatgarnitur 10,50 €

Bayrischer Brotzeiteller „aus hauseigener Metzgerei“ ^{A,J 2,3,4,13}

Sulze | Leberstreichwurst | Wacholderschinken |
3erlei Aufschnitt | Aufstrich | Butter | Bauernbrot 13,40 €

Chicken Wings ^{A,G,I,J,2,3,5,9}

Pommes Frites | Zweierlei Saucen 17,00 €

Dessert

Germknödel ²⁾ A,8 Vanillesauce Mohn	10,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,G,} Hausgemachter Apfelmus	13,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel: mit Schlag ^{2),A,G}	5,90 €
mit Vanilleeis und Schlag ^{G,C,1}	6,90 €
Hausgemachter Topfenstrudel: mit Schlag ^{2),A,G}	5,90 €
mit Vanilleeis und Schlag ^{2)G,1}	6,90 €
Hausgemachter Kuchen ²⁾ Schlag ^{A,G,H,C,}	4,80 €

Weitere Desserts entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln:

A) glutenhaltiges Getreide¹⁾/ B) Krebstiere/ C) Eier/ D) Fisch/ E) Erdnüsse / F) Soja / G) Milch/Milchzucker (Laktose) / H) Schalenfrüchte²⁾ (Nüsse) / I) Sellerie / J) Senf / K) Sesam / L) Sulfit/Schwefeldioxid
M) Lupine / N) Weichtiere

1) Auskünfte zur Art des Getreides und **2)** zur Art der Schalenfrüchte erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert/ 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) geschwefelt / 6) geschwärzt / 7) gewachst / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/ 10) enthält eine Phenylalaninquelle/ 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / 12) mit Milcheiweiß / 13) mit Phospat/ 14) Chininhaltig / 15) Koffeinhaltig/ 16) Taurinhaltig/ 17) bestrahlt / 18) nach der Ernte behandelt / 19) gentechnisch verändert



Die Seegatterlalm ist ein Ort des Genusses!
Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche traditionelle und internationale Gerichte aus regionalen Zutaten von bester Qualität.

Stichwort regionale Zutaten:

Der überwiegende Teil unserer Zutaten kommt aus der Region. Wir kaufen - wenn irgendwie möglich - bei regionalen Bauern und Lieferanten ein. Produkte, die wir regional nicht erhalten oder die in unserer Region nicht erzeugt werden, kaufen wir bei Lieferanten, mit denen wir schon lange Geschäftsbeziehungen haben und deren hohe Qualität wir selber kennen.

Die Familie Berger führt bereits seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft und sehr erfolgreich zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe. Über Generationen hinweg entwickelte sich der Ruperti Hof in Ainring im Berchtesgadener Land von einem landwirtschaftlichen Anwesen zu einem renommierten Hotelbetrieb in Bayern. Im Laufe der Jahre fügten sich weitere gastronomische Unternehmen in die Erfolgsgeschichte der Familie Berger ein. Im Jahr 1992 wurde Hansi Berger als Enkel der Gründerfamilie geboren und wuchs von klein auf in der Gastronomie auf. Er erlernte früh den angemessenen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Kellner in einem angesehenen Vier-Sterne-Haus in Salzburg arbeitete er ab dem Jahr 2012 in den Betrieben der Familie. Im Jahr 2020 wurde der Familienbetrieb an Hansi Berger übergeben. Seit 2020 führt er das Familienunternehmen mit großer Leidenschaft und einem starken Bezug zur Tradition. Zu den Hansi Berger Betrieben gehören außerdem noch der Klosterwirt in Höglwörth, das Salzburgblick in Ainring und das Ruperti-Gästehaus in Ainring.

Mehr über Hansi Berger Betriebe unter: www.hansiberger-gmbh.de

Kostenfreier WLAN Schlüssel: [seegatterlalm2024](#)

Hier geht's zur Online Speisekarte



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
Hansi Berger mit Team

Salate

Gemischter Salat ¹⁰⁾ 3,8,9,2

Blattsalate | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen 7,20 €

Großer Bunter gemischter Salat | Haus Dressing ¹⁰⁾

Parmesan | Croutons | Ei ^{G;J;C,8,9,2}

Vegetarisch ^{G;J} 14,50 €

Mit gebratener Hendlbrust ^{G;J;C,8,9} 18,20 €

Backhendl Salat ¹⁰⁾

In Kürbiskernen gebackene Hendlbrust | Blattsalate | Hausdressing |

Preiselbeeren ^{G;J;C,A,2,8,9} 18,90 €

Dazu ein Knoblauchbrot

4,50 €

Suppen

Grießnockerlsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z

Rinderbouillon | Grießnockerl | Schnittlauch 7,80 €

Kaspressknödelsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z,i

Rinderbouillon | Kaspressknödel | Schnittlauch 7,80 €

Gulaschsuppe ^{A;C,9,4,2,4,i,L}

Rindfleisch | Schweinefleisch | Kartoffeln | Gebäck 8,50 €

Grillgerichte

Seegatterl Pfandl A,G,C,4,8,9,1

Schweinefilets | Pfeffersauce | Spätzle | Gemüse 23,00 €

Seegatterl Alm Grillteller A,G,I,J,2,3,5,9

Steaks von Rind, Schwein und Pute | Würstel |

Pommes Frites | Grillgemüse 22,50 €

Traditionelle Speisen

Tiroler Gröstl C,J,12,8,4,2,13,C

Kartoffeln | Speck | Zwiebeln | Schweinebraten | Spiegelei 16,50 €

Ofenfrischer Jungschweinebraten C,J,A,C 6,4,2,13

Dunkelbiersauce | Semmelknödel | Krautsalat 18,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten C,J,A,G

Rinderrücken | Zwiebelsauce | Butterspätzle | Röstzwiebel 24,90 €

Fisch

Backfisch A,C,D,G,1,9,2,3,8

Kartoffel-Vogelsalat | Zitrone | Sauce Tatar 20,90 €

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel „vom Schwein“ A,C,G,1,9,2,3,8

Pommes Frites | Preiselbeeren 17,90 €

Seegatterl Schnitzel A,C,G,1,9,2,3,8

Schweinerücken | gefüllt mit Obazda | Knusperpanade | Wedges |
zweierlei Dips 20,90 €

Burger

Cheeseburger ¹⁾ A,C,G,J, 1,2,4,9,12

100% heimisches Rindfleisch | Käse | Tomaten | Zwiebeln |
Essiggurkerl | Salat | Pommes Frites 18,90 €

Chickensburger ^{1) 2)} A,C,G,J;L, 1x2,4,3

Knusprige Hendlbrust | Guacamole | Zwiebeln | Salat | Pommes Frites 19,90 €

Vegetarisch und Vegan

Veganes Gemüsecurry A,G,I,1,4,12

Gemüse | Basmatireis | Curry | Kokosmilch | Cherrytomaten 17,90 €

Seegatterl's Alm Käsnocken ^{A,}

Röstzwiebeln | Kräuter C,A,G,1,2 16,90 €

Brotzeit und kleine Gerichte

Bayerischer Wurstsalat ^{A,J 2,3,4,13} Lyoner Zwiebeln Essigurkerl Bauernbrot	11,50 €
Seegatterl Currywurst ^{J,L 2,4,9} Mango-Currysauce Pommes Frites	12,50 €
Speckbrot mit zweierlei Speck ^{13) A,L 1,2,3,4} Senf Kren	12,90 €
Käsebrettl ^{A,G,L 1,9,12} Ausgewählte Käsespezialitäten Bauernbrot	11,50 €
Spaghetti Bolognese ^{A,C,G 1,2,9,12}	12,60 €
Schinkenkäse Toast ^{8), 12) A,C, 1, 2,3,4,9} Salatgarnitur	10,50 €
Bayrischer Brotzeiteller „aus hauseigener Metzgerei“ ^{A,J 2,3,4,13} Sulze Leberstreichwurst Wacholderschinken 3erlei Aufschnitt Aufstrich Butter Bauernbrot	13,40 €
Chicken Wings ^{A,G,I,J,2,3,5,9} Pommes Frites Zweierlei Saucen	17,00 €

Dessert

Germknödel ²⁾ A,8 Vanillesauce Mohn	10,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,G,} Hausgemachter Apfelmus	13,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{G,C,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Topfenstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{2)G,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Kuchen ²⁾ Schlag ^{A,G,H,C,}	4,80 €

Weitere Desserts entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln:

A) glutenhaltiges Getreide¹⁾/ B) Krebstiere/ C) Eier/ D) Fisch/ E) Erdnüsse / F) Soja / G) Milch/Milchzucker (Laktose) / H) Schalenfrüchte²⁾ (Nüsse) / I) Sellerie / J) Senf / K) Sesam / L) Sulfit/Schwefeldioxid
M) Lupine / N) Weichtiere

1) Auskünfte zur Art des Getreides und **2)** zur Art der Schalenfrüchte erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert/ 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) geschwefelt / 6) geschwärzt / 7) gewachst / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/ 10) enthält eine Phenylalaninquelle/ 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / 12) mit Milcheiweiß / 13) mit Phospat/ 14) Chininhaltig / 15) Koffeinhaltig/ 16) Taurinhaltig/ 17) bestrahlt / 18) nach der Ernte behandelt / 19) gentechnisch verändert



Die Seegatterlalm ist ein Ort des Genusses!
Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche traditionelle und internationale Gerichte aus regionalen Zutaten von bester Qualität.

Stichwort regionale Zutaten:

Der überwiegende Teil unserer Zutaten kommt aus der Region. Wir kaufen - wenn irgendwie möglich - bei regionalen Bauern und Lieferanten ein. Produkte, die wir regional nicht erhalten oder die in unserer Region nicht erzeugt werden, kaufen wir bei Lieferanten, mit denen wir schon lange Geschäftsbeziehungen haben und deren hohe Qualität wir selber kennen.

Die Familie Berger führt bereits seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft und sehr erfolgreich zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe. Über Generationen hinweg entwickelte sich der Ruperti Hof in Ainring im Berchtesgadener Land von einem landwirtschaftlichen Anwesen zu einem renommierten Hotelbetrieb in Bayern. Im Laufe der Jahre fügten sich weitere gastronomische Unternehmen in die Erfolgsgeschichte der Familie Berger ein. Im Jahr 1992 wurde Hansi Berger als Enkel der Gründerfamilie geboren und wuchs von klein auf in der Gastronomie auf. Er erlernte früh den angemessenen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Kellner in einem angesehenen Vier-Sterne-Haus in Salzburg arbeitete er ab dem Jahr 2012 in den Betrieben der Familie. Im Jahr 2020 wurde der Familienbetrieb an Hansi Berger übergeben. Seit 2020 führt er das Familienunternehmen mit großer Leidenschaft und einem starken Bezug zur Tradition. Zu den Hansi Berger Betrieben gehören außerdem noch der Klosterwirt in Höglwörth, das Salzburgblick in Ainring und das Ruperti-Gästehaus in Ainring.

Mehr über Hansi Berger Betriebe unter: www.hansiberger-gmbh.de

Kostenfreier WLAN Schlüssel: [seegatterlalm2024](#)

Hier geht's zur Online Speisekarte



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
Hansi Berger mit Team

Salate

Gemischter Salat ¹⁰⁾ 3,8,9,2

Blattsalate | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen 7,20 €

Großer Bunter gemischter Salat | Haus Dressing ¹⁰⁾

Parmesan | Croutons | Ei ^{G;J;C,8,9,2}

Vegetarisch ^{G;J} 14,50 €

Mit gebratener Hendlbrust ^{G;J;C,8,9} 18,20 €

Backhendl Salat ¹⁰⁾

In Kürbiskernen gebackene Hendlbrust | Blattsalate | Hausdressing |

Preiselbeeren ^{G;J;C,A,2,8,9} 18,90 €

Dazu ein Knoblauchbrot

4,50 €

Suppen

Grießnockerlsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z

Rinderbouillon | Grießnockerl | Schnittlauch 7,80 €

Kaspressknödelsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z, j

Rinderbouillon | Kaspressknödel | Schnittlauch 7,80 €

Gulaschsuppe ^{A;C,9,4,2,4,j,L}

Rindfleisch | Schweinefleisch | Kartoffeln | Gebäck 8,50 €

Grillgerichte

Seegatterl Pfandl A,G,C,4,8,9,1

Schweinefilets | Pfeffersauce | Spätzle | Gemüse 23,00 €

Seegatterl Alm Grillteller A,G,I,J,2,3,5,9

Steaks von Rind, Schwein und Pute | Würstel |

Pommes Frites | Grillgemüse 22,50 €

Traditionelle Speisen

Tiroler Gröstl C,J,12,8,4,2,13,C

Kartoffeln | Speck | Zwiebeln | Schweinebraten | Spiegelei 16,50 €

Ofenfrischer Jungschweinebraten C,J,A,C 6,4,2,13

Dunkelbiersauce | Semmelknödel | Krautsalat 18,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten C,J,A,G

Rinderrücken | Zwiebelsauce | Butterspätzle | Röstzwiebel 24,90 €

Fisch

Backfisch A,C,D,G,1,9,2,3,8

Kartoffel-Vogelsalat | Zitrone | Sauce Tatar 20,90 €

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel „vom Schwein“ A,C,G,1,9,2,3,8

Pommes Frites | Preiselbeeren 17,90 €

Seegatterl Schnitzel A,C,G,1,9,2,3,8

Schweinerücken | gefüllt mit Obazda | Knusperpanade | Wedges |
zweierlei Dips 20,90 €

Burger

Cheeseburger ¹⁾ A,C,G,J,1,2,4,9,12

100% heimisches Rindfleisch | Käse | Tomaten | Zwiebeln |
Essiggurkerl | Salat | Pommes Frites 18,90 €

Chickensburger ^{1) 2)} A,C,G,J,L,1,2,4,3

Knusprige Hendlbrust | Guacamole | Zwiebeln | Salat | Pommes Frites 19,90 €

Vegetarisch und Vegan

Veganes Gemüsecurry A,G,I,1,4,12

Gemüse | Basmatireis | Curry | Kokosmilch | Cherrytomaten 17,90 €

Seegatterl's Alm Käsnocken ^{A,}

Röstzwiebeln | Kräuter C,A,G,1,2 16,90 €

Brotzeit und kleine Gerichte

Bayerischer Wurstsalat ^{A,J 2,3,4,13} Lyoner Zwiebeln Essigurkerl Bauernbrot	11,50 €
Seegatterl Currywurst ^{J,L 2,4,9} Mango-Currysauce Pommes Frites	12,50 €
Speckbrot mit zweierlei Speck ^{13) A,L 1,2,3,4} Senf Kren	12,90 €
Käsebrettl ^{A,G,L 1,9,12} Ausgewählte Käsespezialitäten Bauernbrot	11,50 €
Spaghetti Bolognese ^{A,C,G 1,2,9,12}	12,60 €
Schinkenkäse Toast ^{8), 12) A,C, 1, 2,3,4,9} Salatgarnitur	10,50 €
Bayrischer Brotzeiteller „aus hauseigener Metzgerei“ ^{A,J 2,3,4,13} Sulze Leberstreichwurst Wacholderschinken 3erlei Aufschnitt Aufstrich Butter Bauernbrot	13,40 €
Chicken Wings ^{A,G,I,J,2,3,5,9} Pommes Frites Zweierlei Saucen	17,00 €

Dessert

Germknödel ²⁾ A,8 Vanillesauce Mohn	10,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,G,} Hausgemachter Apfelmus	13,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel: mit Schlag ^{2),A,G}	5,90 €
mit Vanilleeis und Schlag ^{G,C,1}	6,90 €
Hausgemachter Topfenstrudel: mit Schlag ^{2),A,G}	5,90 €
mit Vanilleeis und Schlag ^{2)G,1}	6,90 €
Hausgemachter Kuchen ²⁾ Schlag ^{A,G,H,C,}	4,80 €

Weitere Desserts entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln:

A) glutenhaltiges Getreide¹⁾/ B) Krebstiere/ C) Eier/ D) Fisch/ E) Erdnüsse / F) Soja / G) Milch/Milchzucker (Laktose) / H) Schalenfrüchte²⁾ (Nüsse) / I) Sellerie / J) Senf / K) Sesam / L) Sulfit/Schwefeldioxid
M) Lupine / N) Weichtiere

1) Auskünfte zur Art des Getreides und **2)** zur Art der Schalenfrüchte erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert/ 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) geschwefelt / 6) geschwärzt / 7) gewachst / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/ 10) enthält eine Phenylalaninquelle/ 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / 12) mit Milcheiweiß / 13) mit Phospat/ 14) Chininhaltig / 15) Koffeinhaltig/ 16) Taurinhaltig/ 17) bestrahlt / 18) nach der Ernte behandelt / 19) gentechnisch verändert



Die Seegatterlalm ist ein Ort des Genusses!
Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche traditionelle und internationale Gerichte aus regionalen Zutaten von bester Qualität.

Stichwort regionale Zutaten:

Der überwiegende Teil unserer Zutaten kommt aus der Region. Wir kaufen - wenn irgendwie möglich - bei regionalen Bauern und Lieferanten ein. Produkte, die wir regional nicht erhalten oder die in unserer Region nicht erzeugt werden, kaufen wir bei Lieferanten, mit denen wir schon lange Geschäftsbeziehungen haben und deren hohe Qualität wir selber kennen.

Die Familie Berger führt bereits seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft und sehr erfolgreich zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe. Über Generationen hinweg entwickelte sich der Ruperti Hof in Ainring im Berchtesgadener Land von einem landwirtschaftlichen Anwesen zu einem renommierten Hotelbetrieb in Bayern. Im Laufe der Jahre fügten sich weitere gastronomische Unternehmen in die Erfolgsgeschichte der Familie Berger ein. Im Jahr 1992 wurde Hansi Berger als Enkel der Gründerfamilie geboren und wuchs von klein auf in der Gastronomie auf. Er erlernte früh den angemessenen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Kellner in einem angesehenen Vier-Sterne-Haus in Salzburg arbeitete er ab dem Jahr 2012 in den Betrieben der Familie. Im Jahr 2020 wurde der Familienbetrieb an Hansi Berger übergeben. Seit 2020 führt er das Familienunternehmen mit großer Leidenschaft und einem starken Bezug zur Tradition. Zu den Hansi Berger Betrieben gehören außerdem noch der Klosterwirt in Höglwörth, das Salzburgblick in Ainring und das Ruperti-Gästehaus in Ainring.

Mehr über Hansi Berger Betriebe unter: www.hansiberger-gmbh.de

Kostenfreier Wlan Schlüssel: [seegatterlalm2024](#)

Hier geht's zur Online Speisekarte



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
Hansi Berger mit Team

Salate

Gemischter Salat ¹⁰⁾ 3,8,9,2

Blattsalate | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen 7,20 €

Großer Bunter gemischter Salat | Haus Dressing ¹⁰⁾

Parmesan | Croutons | Ei ^{G;J;C,8,9,2}

Vegetarisch ^{G;J} 14,50 €

Mit gebratener Hendlbrust ^{G;J;C,8,9} 18,20 €

Backhendl Salat ¹⁰⁾

In Kürbiskernen gebackene Hendlbrust | Blattsalate | Hausdressing |

Preiselbeeren ^{G;J;C,A,2,8,9} 18,90 €

Dazu ein Knoblauchbrot

4,50 €

Suppen

Grießnockerlsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z

Rinderbouillon | Grießnockerl | Schnittlauch 7,80 €

Kaspressknödelsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z, j

Rinderbouillon | Kaspressknödel | Schnittlauch 7,80 €

Gulaschsuppe ^{A;C,9,4,2,4,j,L}

Rindfleisch | Schweinefleisch | Kartoffeln | Gebäck 8,50 €

Grillgerichte

Seegatterl Pfandl A,G,C,4,8,9,1

Schweinefilets | Pfeffersauce | Spätzle | Gemüse 23,00 €

Seegatterl Alm Grillteller A,G,I,J,2,3,5,9

Steaks von Rind, Schwein und Pute | Würstel |

Pommes Frites | Grillgemüse 22,50 €

Traditionelle Speisen

Tiroler Gröstl C,J,12,8,4,2,13,C

Kartoffeln | Speck | Zwiebeln | Schweinebraten | Spiegelei 16,50 €

Ofenfrischer Jungschweinebraten C,J,A,C 6,4,2,13

Dunkelbiersauce | Semmelknödel | Krautsalat 18,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten C,J,A,G

Rinderrücken | Zwiebelsauce | Butterspätzle | Röstzwiebel 24,90 €

Fisch

Backfisch A,C,D,G,1,9,2,3,8

Kartoffel-Vogelssalat | Zitrone | Sauce Tatar 20,90 €

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel „vom Schwein“ A,C,G,1,9,2,3,8

Pommes Frites | Preiselbeeren 17,90 €

Seegatterl Schnitzel A,C,G,1,9,2,3,8

Schweinerücken | gefüllt mit Obazda | Knusperpanade | Wedges |
zweierlei Dips 20,90 €

Burger

Cheeseburger ¹⁾ A,C,G,J,1,2,4,9,12

100% heimisches Rindfleisch | Käse | Tomaten | Zwiebeln |
Essiggurkerl | Salat | Pommes Frites 18,90 €

Chickensburger ^{1) 2)} A,C,G,J,L,1,2,4,3

Knusprige Hendlbrust | Guacamole | Zwiebeln | Salat | Pommes Frites 19,90 €

Vegetarisch und Vegan

Veganes Gemüsecurry A,G,I,1,4,12

Gemüse | Basmatireis | Curry | Kokosmilch | Cherrytomaten 17,90 €

Seegatterl's Alm Käsnocken ^{A,}

Röstzwiebeln | Kräuter C,A,G,1,2 16,90 €

Brotzeit und kleine Gerichte

Bayerischer Wurstsalat ^{A,J 2,3,4,13}

Lyoner | Zwiebeln | Essigurkerl | Bauernbrot 11,50 €

Seegatterl Currywurst ^{J,L 2,4,9}

Mango-Currysauce | Pommes Frites 12,50 €

Speckbrot mit zweierlei Speck ^{13) A,L i,2,3,4}

Senf | Kren 12,90 €

Käsebrettl ^{A,G,L 1,9,12}

Ausgewählte Käsespezialitäten | Bauernbrot 11,50 €

Spaghetti Bolognese ^{A,C,G 1,2,9,12}

12,60 €

Schinkenkäse Toast ^{8), 12) A,C, 1, 2,3,4,9}

Salatgarnitur 10,50 €

Bayrischer Brotzeiteller „aus hauseigener Metzgerei“ ^{A,J 2,3,4,13}

Sulze | Leberstreichwurst | Wacholderschinken |
3erlei Aufschnitt | Aufstrich | Butter | Bauernbrot 13,40 €

Chicken Wings ^{A,G,I,J,2,3,5,9}

Pommes Frites | Zweierlei Saucen 17,00 €

Dessert

Germknödel ²⁾ A,8 Vanillesauce Mohn	10,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,G,} Hausgemachter Apfelmus	13,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{G,C,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Topfenstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{2)G,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Kuchen ²⁾ Schlag ^{A,G,H,C,}	4,80 €

Weitere Desserts entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln:

A) glutenhaltiges Getreide¹⁾/ B) Krebstiere/ C) Eier/ D) Fisch/ E) Erdnüsse / F) Soja / G) Milch/Milchzucker (Laktose) / H) Schalenfrüchte²⁾ (Nüsse) / I) Sellerie / J) Senf / K) Sesam / L) Sulfit/Schwefeldioxid
M) Lupine / N) Weichtiere

1) Auskünfte zur Art des Getreides und **2)** zur Art der Schalenfrüchte erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert/ 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) geschwefelt / 6) geschwärzt / 7) gewachst / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/ 10) enthält eine Phenylalaninquelle/ 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / 12) mit Milcheiweiß / 13) mit Phospat/ 14) Chininhaltig / 15) Koffeinhaltig/ 16) Taurinhaltig/ 17) bestrahlt / 18) nach der Ernte behandelt / 19) gentechnisch verändert



Die Seegatterlalm ist ein Ort des Genusses!
Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche traditionelle und internationale Gerichte aus regionalen Zutaten von bester Qualität.

Stichwort regionale Zutaten:

Der überwiegende Teil unserer Zutaten kommt aus der Region. Wir kaufen - wenn irgendwie möglich - bei regionalen Bauern und Lieferanten ein. Produkte, die wir regional nicht erhalten oder die in unserer Region nicht erzeugt werden, kaufen wir bei Lieferanten, mit denen wir schon lange Geschäftsbeziehungen haben und deren hohe Qualität wir selber kennen.

Die Familie Berger führt bereits seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft und sehr erfolgreich zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe. Über Generationen hinweg entwickelte sich der Ruperti Hof in Ainring im Berchtesgadener Land von einem landwirtschaftlichen Anwesen zu einem renommierten Hotelbetrieb in Bayern. Im Laufe der Jahre fügten sich weitere gastronomische Unternehmen in die Erfolgsgeschichte der Familie Berger ein. Im Jahr 1992 wurde Hansi Berger als Enkel der Gründerfamilie geboren und wuchs von klein auf in der Gastronomie auf. Er erlernte früh den angemessenen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Kellner in einem angesehenen Vier-Sterne-Haus in Salzburg arbeitete er ab dem Jahr 2012 in den Betrieben der Familie. Im Jahr 2020 wurde der Familienbetrieb an Hansi Berger übergeben. Seit 2020 führt er das Familienunternehmen mit großer Leidenschaft und einem starken Bezug zur Tradition. Zu den Hansi Berger Betrieben gehören außerdem noch der Klosterwirt in Höglwörth, das Salzburgblick in Ainring und das Ruperti-Gästehaus in Ainring.

Mehr über Hansi Berger Betriebe unter: www.hansiberger-gmbh.de

Kostenfreier Wlan Schlüssel: [seegatterlalm2024](#)

Hier geht's zur Online Speisekarte



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
Hansi Berger mit Team

Salate

Gemischter Salat ¹⁰⁾ 3,8,9,2

Blattsalate | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen 7,20 €

Großer Bunter gemischter Salat | Haus Dressing ¹⁰⁾

Parmesan | Croutons | Ei ^{G;J;C,8,9,2}

Vegetarisch ^{G;J} 14,50 €

Mit gebratener Hendlbrust ^{G;J;C,8,9} 18,20 €

Backhendl Salat ¹⁰⁾

In Kürbiskernen gebackene Hendlbrust | Blattsalate | Hausdressing |

Preiselbeeren ^{G;J;C,A,2,8,9} 18,90 €

Dazu ein Knoblauchbrot

4,50 €

Suppen

Grießnockerlsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z

Rinderbouillon | Grießnockerl | Schnittlauch 7,80 €

Kaspressknödelsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z, j

Rinderbouillon | Kaspressknödel | Schnittlauch 7,80 €

Gulaschsuppe ^{A;C,9,4,2,4,j,L}

Rindfleisch | Schweinefleisch | Kartoffeln | Gebäck 8,50 €

Grillgerichte

Seegatterl Pfandl A,G,C,4,8,9,1

Schweinefilets | Pfeffersauce | Spätzle | Gemüse 23,00 €

Seegatterl Alm Grillteller A,G,I,J,2,3,5,9

Steaks von Rind, Schwein und Pute | Würstel |

Pommes Frites | Grillgemüse 22,50 €

Traditionelle Speisen

Tiroler Gröstl C,J,12,8,4,2,13,C

Kartoffeln | Speck | Zwiebeln | Schweinebraten | Spiegelei 16,50 €

Ofenfrischer Jungschweinebraten C,J,A,C 6,4,2,13

Dunkelbiersauce | Semmelknödel | Krautsalat 18,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten C,J,A,G

Rinderrücken | Zwiebelsauce | Butterspätzle | Röstzwiebel 24,90 €

Fisch

Backfisch A,C,D,G,1,9,2,3,8

Kartoffel-Vogelsalat | Zitrone | Sauce Tatar 20,90 €

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel „vom Schwein“ A,C,G,1,9,2,3,8

Pommes Frites | Preiselbeeren 17,90 €

Seegatterl Schnitzel A,C,G,1,9,2,3,8

Schweinerücken | gefüllt mit Obazda | Knusperpanade | Wedges |
zweierlei Dips 20,90 €

Burger

Cheeseburger ¹⁾ A,C,G,J,1,2,4,9,12

100% heimisches Rindfleisch | Käse | Tomaten | Zwiebeln |
Essiggurkerl | Salat | Pommes Frites 18,90 €

Chickensburger ^{1) 2)} A,C,G,J,L,1,2,4,3

Knusprige Hendlbrust | Guacamole | Zwiebeln | Salat | Pommes Frites 19,90 €

Vegetarisch und Vegan

Veganes Gemüsecurry A,G,I,1,4,12

Gemüse | Basmatireis | Curry | Kokosmilch | Cherrytomaten 17,90 €

Seegatterl's Alm Käsnocken ^{A,}

Röstzwiebeln | Kräuter C,A,G,1,2 16,90 €

Brotzeit und kleine Gerichte

Bayerischer Wurstsalat A,J 2,3,4,13

Lyoner | Zwiebeln | Essigurkerl | Bauernbrot 11,50 €

Seegatterl Currywurst J,L 2,4,9

Mango-Currysauce | Pommes Frites 12,50 €

Speckbrot mit zweierlei Speck 13) A,L i,2,3,4

Senf | Kren 12,90 €

Käsebrettl A,G,L 1,9,12

Ausgewählte Käsespezialitäten | Bauernbrot 11,50 €

Spaghetti Bolognese A,C,G 1,2,9,12

12,60 €

Schinkenkäse Toast 8), 12) A,C, 1, 2,3,4,9

Salatgarnitur 10,50 €

Bayrischer Brotzeiteller „aus hauseigener Metzgerei“ A,J 2,3,4,13

Sulze | Leberstreichwurst | Wacholderschinken |
3erlei Aufschnitt | Aufstrich | Butter | Bauernbrot 13,40 €

Chicken Wings A,G,I,J,2,3,5,9

Pommes Frites | Zweierlei Saucen 17,00 €

Dessert

Germknödel ²⁾ A,8 Vanillesauce Mohn	10,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,G,} Hausgemachter Apfelmus	13,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel: mit Schlag ^{2),A,G}	5,90 €
mit Vanilleeis und Schlag ^{G,C,1}	6,90 €
Hausgemachter Topfenstrudel: mit Schlag ^{2),A,G}	5,90 €
mit Vanilleeis und Schlag ^{2)G,1}	6,90 €
Hausgemachter Kuchen ²⁾ Schlag ^{A,G,H,C,}	4,80 €

Weitere Desserts entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln:

A) glutenhaltiges Getreide¹⁾/ B) Krebstiere/ C) Eier/ D) Fisch/ E) Erdnüsse / F) Soja / G) Milch/Milchzucker (Laktose) / H) Schalenfrüchte²⁾ (Nüsse) / I) Sellerie / J) Senf / K) Sesam / L) Sulfit/Schwefeldioxid
M) Lupine / N) Weichtiere

1) Auskünfte zur Art des Getreides und **2)** zur Art der Schalenfrüchte erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert/ 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) geschwefelt / 6) geschwärzt / 7) gewachst / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/ 10) enthält eine Phenylalaninquelle/ 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / 12) mit Milcheiweiß / 13) mit Phospat/ 14) Chininhaltig / 15) Koffeinhaltig/ 16) Taurinhaltig/ 17) bestrahlt / 18) nach der Ernte behandelt / 19) gentechnisch verändert



Die Seegatterlalm ist ein Ort des Genusses!
Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche traditionelle und internationale Gerichte aus regionalen Zutaten von bester Qualität.

Stichwort regionale Zutaten:

Der überwiegende Teil unserer Zutaten kommt aus der Region. Wir kaufen - wenn irgendwie möglich - bei regionalen Bauern und Lieferanten ein. Produkte, die wir regional nicht erhalten oder die in unserer Region nicht erzeugt werden, kaufen wir bei Lieferanten, mit denen wir schon lange Geschäftsbeziehungen haben und deren hohe Qualität wir selber kennen.

Die Familie Berger führt bereits seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft und sehr erfolgreich zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe. Über Generationen hinweg entwickelte sich der Ruperti Hof in Ainring im Berchtesgadener Land von einem landwirtschaftlichen Anwesen zu einem renommierten Hotelbetrieb in Bayern. Im Laufe der Jahre fügten sich weitere gastronomische Unternehmen in die Erfolgsgeschichte der Familie Berger ein. Im Jahr 1992 wurde Hansi Berger als Enkel der Gründerfamilie geboren und wuchs von klein auf in der Gastronomie auf. Er erlernte früh den angemessenen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Kellner in einem angesehenen Vier-Sterne-Haus in Salzburg arbeitete er ab dem Jahr 2012 in den Betrieben der Familie. Im Jahr 2020 wurde der Familienbetrieb an Hansi Berger übergeben. Seit 2020 führt er das Familienunternehmen mit großer Leidenschaft und einem starken Bezug zur Tradition. Zu den Hansi Berger Betrieben gehören außerdem noch der Klosterwirt in Höglwörth, das Salzburgblick in Ainring und das Ruperti-Gästehaus in Ainring.

Mehr über Hansi Berger Betriebe unter: www.hansiberger-gmbh.de

Kostenfreier Wlan Schlüssel: [seegatterlalm2024](#)

Hier geht's zur Online Speisekarte



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
Hansi Berger mit Team

Salate

Gemischter Salat ¹⁰⁾ 3,8,9,2

Blattsalate | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen 7,20 €

Großer Bunter gemischter Salat | Haus Dressing ¹⁰⁾

Parmesan | Croutons | Ei ^{G;J;C,8,9,2}

Vegetarisch ^{G;J} 14,50 €

Mit gebratener Hendlbrust ^{G;J;C,8,9} 18,20 €

Backhendl Salat ¹⁰⁾

In Kürbiskernen gebackene Hendlbrust | Blattsalate | Hausdressing |

Preiselbeeren ^{G;J;C,A,2,8,9} 18,90 €

Dazu ein Knoblauchbrot

4,50 €

Suppen

Grießnockerlsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z

Rinderbouillon | Grießnockerl | Schnittlauch 7,80 €

Kaspressknödelsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z, j

Rinderbouillon | Kaspressknödel | Schnittlauch 7,80 €

Gulaschsuppe ^{A;C,9,4,2,4,j,L}

Rindfleisch | Schweinefleisch | Kartoffeln | Gebäck 8,50 €

Grillgerichte

Seegatterl Pfandl A,G,C,4,8,9,1

Schweinefilets | Pfeffersauce | Spätzle | Gemüse 23,00 €

Seegatterl Alm Grillteller A,G,I,J,2,3,5,9

Steaks von Rind, Schwein und Pute | Würstel |
Pommes Frites | Grillgemüse 22,50 €

Traditionelle Speisen

Tiroler Gröstl C,J,12,8,4,2,13,C

Kartoffeln | Speck | Zwiebeln | Schweinebraten | Spiegelei 16,50 €

Ofenfrischer Jungschweinebraten C,J,A,C 6,4,2,13

Dunkelbiersauce | Semmelknödel | Krautsalat 18,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten C,J,A,G

Rinderrücken | Zwiebelsauce | Butterspätzle | Röstzwiebel 24,90 €

Fisch

Backfisch A,C,D,G,1,9,2,3,8

Kartoffel-Vogelsalat | Zitrone | Sauce Tatar 20,90 €

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel „vom Schwein“ A,C,G,1,9,2,3,8

Pommes Frites | Preiselbeeren 17,90 €

Seegatterl Schnitzel A,C,G,1,9,2,3,8

Schweinerücken | gefüllt mit Obazda | Knusperpanade | Wedges |
zweierlei Dips 20,90 €

Burger

Cheeseburger ¹⁾ A,C,G,J,1,2,4,9,12

100% heimisches Rindfleisch | Käse | Tomaten | Zwiebeln |
Essiggurkerl | Salat | Pommes Frites 18,90 €

Chickensburger ^{1) 2)} A,C,G,J,L,1x2,4,3

Knusprige Hendlbrust | Guacamole | Zwiebeln | Salat | Pommes Frites 19,90 €

Vegetarisch und Vegan

Veganes Gemüsecurry A,G,I,1,4,12

Gemüse | Basmatireis | Curry | Kokosmilch | Cherrytomaten 17,90 €

Seegatterl's Alm Käsnocken ^{A,}

Röstzwiebeln | Kräuter C,A,G,1,2 16,90 €

Brotzeit und kleine Gerichte

Bayerischer Wurstsalat ^{A,J 2,3,4,13}

Lyoner | Zwiebeln | Essigurkerl | Bauernbrot 11,50 €

Seegatterl Currywurst ^{J,L 2,4,9}

Mango-Currysauce | Pommes Frites 12,50 €

Speckbrot mit zweierlei Speck ^{13) A,L 1,2,3,4}

Senf | Kren 12,90 €

Käsebrettl ^{A,G,L 1,9,12}

Ausgewählte Käsespezialitäten | Bauernbrot 11,50 €

Spaghetti Bolognese ^{A,C,G 1,2,9,12}

12,60 €

Schinkenkäse Toast ^{8), 12) A,C, 1, 2, 3, 4, 9}

Salatgarnitur 10,50 €

Bayrischer Brotzeiteller „aus hauseigener Metzgerei“ ^{A,J 2,3,4,13}

Sulze | Leberstreichwurst | Wacholderschinken |
3erlei Aufschnitt | Aufstrich | Butter | Bauernbrot 13,40 €

Chicken Wings ^{A,G,I,J,2,3,5,9}

Pommes Frites | Zweierlei Saucen 17,00 €

Dessert

Germknödel ²⁾ A,8 Vanillesauce Mohn	10,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,G,} Hausgemachter Apfelmus	13,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{G,C,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Topfenstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{2)G,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Kuchen ²⁾ Schlag ^{A,G,H,C,}	4,80 €

Weitere Desserts entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln:

A) glutenhaltiges Getreide¹⁾/ B) Krebstiere/ C) Eier/ D) Fisch/ E) Erdnüsse / F) Soja / G) Milch/Milchzucker (Laktose) / H) Schalenfrüchte²⁾ (Nüsse) / I) Sellerie / J) Senf / K) Sesam / L) Sulfit/Schwefeldioxid
M) Lupine / N) Weichtiere

1) Auskünfte zur Art des Getreides und **2)** zur Art der Schalenfrüchte erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert/ 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) geschwefelt / 6) geschwärzt / 7) gewachst / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/ 10) enthält eine Phenylalaninquelle/ 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / 12) mit Milcheiweiß / 13) mit Phospat/ 14) Chininhaltig / 15) Koffeinhaltig/ 16) Taurinhaltig/ 17) bestrahlt / 18) nach der Ernte behandelt / 19) gentechnisch verändert



Die Seegatterlalm ist ein Ort des Genusses!
Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche traditionelle und internationale Gerichte aus regionalen Zutaten von bester Qualität.

Stichwort regionale Zutaten:

Der überwiegende Teil unserer Zutaten kommt aus der Region. Wir kaufen - wenn irgendwie möglich - bei regionalen Bauern und Lieferanten ein. Produkte, die wir regional nicht erhalten oder die in unserer Region nicht erzeugt werden, kaufen wir bei Lieferanten, mit denen wir schon lange Geschäftsbeziehungen haben und deren hohe Qualität wir selber kennen.

Die Familie Berger führt bereits seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft und sehr erfolgreich zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe. Über Generationen hinweg entwickelte sich der Ruperti Hof in Ainring im Berchtesgadener Land von einem landwirtschaftlichen Anwesen zu einem renommierten Hotelbetrieb in Bayern. Im Laufe der Jahre fügten sich weitere gastronomische Unternehmen in die Erfolgsgeschichte der Familie Berger ein. Im Jahr 1992 wurde Hansi Berger als Enkel der Gründerfamilie geboren und wuchs von klein auf in der Gastronomie auf. Er erlernte früh den angemessenen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Kellner in einem angesehenen Vier-Sterne-Haus in Salzburg arbeitete er ab dem Jahr 2012 in den Betrieben der Familie. Im Jahr 2020 wurde der Familienbetrieb an Hansi Berger übergeben. Seit 2020 führt er das Familienunternehmen mit großer Leidenschaft und einem starken Bezug zur Tradition. Zu den Hansi Berger Betrieben gehören außerdem noch der Klosterwirt in Höglwörth, das Salzburgblick in Ainring und das Ruperti-Gästehaus in Ainring.

Mehr über Hansi Berger Betriebe unter: www.hansiberger-gmbh.de

Kostenfreier Wlan Schlüssel: [seegatterlalm2024](#)

Hier geht's zur Online Speisekarte



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
Hansi Berger mit Team

Salate

Gemischter Salat ¹⁰⁾ 3,8,9,2

Blattsalate | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen 7,20 €

Großer Bunter gemischter Salat | Haus Dressing ¹⁰⁾

Parmesan | Croutons | Ei ^{G;J;C,8,9,2}

Vegetarisch ^{G;J} 14,50 €

Mit gebratener Hendlbrust ^{G;J;C,8,9} 18,20 €

Backhendl Salat ¹⁰⁾

In Kürbiskernen gebackene Hendlbrust | Blattsalate | Hausdressing |

Preiselbeeren ^{G;J;C,A,2,8,9} 18,90 €

Dazu ein Knoblauchbrot

4,50 €

Suppen

Grießnockerlsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z

Rinderbouillon | Grießnockerl | Schnittlauch 7,80 €

Kaspressknödelsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z, j

Rinderbouillon | Kaspressknödel | Schnittlauch 7,80 €

Gulaschsuppe ^{A;C,9,4,2,4,j,L}

Rindfleisch | Schweinefleisch | Kartoffeln | Gebäck 8,50 €

Grillgerichte

Seegatterl Pfandl A,G,C,4,8,9,1

Schweinefilets | Pfeffersauce | Spätzle | Gemüse 23,00 €

Seegatterl Alm Grillteller A,G,I,J,2,3,5,9

Steaks von Rind, Schwein und Pute | Würstel |

Pommes Frites | Grillgemüse 22,50 €

Traditionelle Speisen

Tiroler Gröstl C,J,12,8,4,2,13,C

Kartoffeln | Speck | Zwiebeln | Schweinebraten | Spiegelei 16,50 €

Ofenfrischer Jungschweinebraten C,J,A,C 6,4,2,13

Dunkelbiersauce | Semmelknödel | Krautsalat 18,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten C,J,A,G

Rinderrücken | Zwiebelsauce | Butterspätzle | Röstzwiebel 24,90 €

Fisch

Backfisch A,C,D,G,1,9,2,3,8

Kartoffel-Vogelssalat | Zitrone | Sauce Tatar 20,90 €

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel „vom Schwein“ A,C,G,1,9,2,3,8

Pommes Frites | Preiselbeeren 17,90 €

Seegatterl Schnitzel A,C,G,1,9,2,3,8

Schweinerücken | gefüllt mit Obazda | Knusperpanade | Wedges |
zweierlei Dips 20,90 €

Burger

Cheeseburger ¹⁾ A,C,G,J,1,2,4,9,12

100% heimisches Rindfleisch | Käse | Tomaten | Zwiebeln |
Essiggurkerl | Salat | Pommes Frites 18,90 €

Chickensburger ^{1) 2)} A,C,G,J,L,1,2,4,3

Knusprige Hendlbrust | Guacamole | Zwiebeln | Salat | Pommes Frites 19,90 €

Vegetarisch und Vegan

Veganes Gemüsecurry A,G,I,1,4,12

Gemüse | Basmatireis | Curry | Kokosmilch | Cherrytomaten 17,90 €

Seegatterl's Alm Käsnocken ^{A,}

Röstzwiebeln | Kräuter C,A,G,1,2 16,90 €

Brotzeit und kleine Gerichte

Bayerischer Wurstsalat ^{A,J 2,3,4,13}

Lyoner | Zwiebeln | Essigurkerl | Bauernbrot 11,50 €

Seegatterl Currywurst ^{J,L 2,4,9}

Mango-Currysauce | Pommes Frites 12,50 €

Speckbrot mit zweierlei Speck ^{13) A,L i,2,3,4}

Senf | Kren 12,90 €

Käsebrettl ^{A,G,L 1,9,12}

Ausgewählte Käsespezialitäten | Bauernbrot 11,50 €

Spaghetti Bolognese ^{A,C,G 1,2,9,12}

12,60 €

Schinkenkäse Toast ^{8), 12) A,C, 1, 2,3,4,9}

Salatgarnitur 10,50 €

Bayrischer Brotzeiteller „aus hauseigener Metzgerei“ ^{A,J 2,3,4,13}

Sulze | Leberstreichwurst | Wacholderschinken |
3erlei Aufschnitt | Aufstrich | Butter | Bauernbrot 13,40 €

Chicken Wings ^{A,G,I,J,2,3,5,9}

Pommes Frites | Zweierlei Saucen 17,00 €

Dessert

Germknödel ²⁾ A,8 Vanillesauce Mohn	10,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,G,} Hausgemachter Apfelmus	13,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{G,C,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Topfenstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{2)G,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Kuchen ²⁾ Schlag ^{A,G,H,C,}	4,80 €

Weitere Desserts entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln:

A) glutenhaltiges Getreide¹⁾/ B) Krebstiere/ C) Eier/ D) Fisch/ E) Erdnüsse / F) Soja / G) Milch/Milchzucker (Laktose) / H) Schalenfrüchte²⁾ (Nüsse) / I) Sellerie / J) Senf / K) Sesam / L) Sulfit/Schwefeldioxid
M) Lupine / N) Weichtiere

1) Auskünfte zur Art des Getreides und **2)** zur Art der Schalenfrüchte erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert/ 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) geschwefelt / 6) geschwärzt / 7) gewachst / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/ 10) enthält eine Phenylalaninquelle/ 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / 12) mit Milcheiweiß / 13) mit Phospat/ 14) Chininhaltig / 15) Koffeinhaltig/ 16) Taurinhaltig/ 17) bestrahlt / 18) nach der Ernte behandelt / 19) gentechnisch verändert



Die Seegatterlalm ist ein Ort des Genusses!
Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche traditionelle und internationale Gerichte aus regionalen Zutaten von bester Qualität.

Stichwort regionale Zutaten:

Der überwiegende Teil unserer Zutaten kommt aus der Region. Wir kaufen - wenn irgendwie möglich - bei regionalen Bauern und Lieferanten ein. Produkte, die wir regional nicht erhalten oder die in unserer Region nicht erzeugt werden, kaufen wir bei Lieferanten, mit denen wir schon lange Geschäftsbeziehungen haben und deren hohe Qualität wir selber kennen.

Die Familie Berger führt bereits seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft und sehr erfolgreich zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe. Über Generationen hinweg entwickelte sich der Ruperti Hof in Ainring im Berchtesgadener Land von einem landwirtschaftlichen Anwesen zu einem renommierten Hotelbetrieb in Bayern. Im Laufe der Jahre fügten sich weitere gastronomische Unternehmen in die Erfolgsgeschichte der Familie Berger ein. Im Jahr 1992 wurde Hansi Berger als Enkel der Gründerfamilie geboren und wuchs von klein auf in der Gastronomie auf. Er erlernte früh den angemessenen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Kellner in einem angesehenen Vier-Sterne-Haus in Salzburg arbeitete er ab dem Jahr 2012 in den Betrieben der Familie. Im Jahr 2020 wurde der Familienbetrieb an Hansi Berger übergeben. Seit 2020 führt er das Familienunternehmen mit großer Leidenschaft und einem starken Bezug zur Tradition. Zu den Hansi Berger Betrieben gehören außerdem noch der Klosterwirt in Höglwörth, das Salzburgblick in Ainring und das Ruperti-Gästehaus in Ainring.

Mehr über Hansi Berger Betriebe unter: www.hansiberger-gmbh.de

Kostenfreier Wlan Schlüssel: [seegatterlalm2024](#)

Hier geht's zur Online Speisekarte



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
Hansi Berger mit Team

Salate

Gemischter Salat ¹⁰⁾ 3,8,9,2

Blattsalate | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen 7,20 €

Großer Bunter gemischter Salat | Haus Dressing ¹⁰⁾

Parmesan | Croutons | Ei ^{G,J;C,8,9,2}

Vegetarisch ^{G,J} 14,50 €

Mit gebratener Hendlbrust ^{G,J;C,8,9} 18,20 €

Backhendl Salat ¹⁰⁾

In Kürbiskernen gebackene Hendlbrust | Blattsalate | Hausdressing |

Preiselbeeren ^{G,J;C,A,2,8,9} 18,90 €

Dazu ein Knoblauchbrot

4,50 €

Suppen

Grießnockerlsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z

Rinderbouillon | Grießnockerl | Schnittlauch 7,80 €

Kaspressknödelsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z, j

Rinderbouillon | Kaspressknödel | Schnittlauch 7,80 €

Gulaschsuppe ^{A;C,9,4,2,4,j,L}

Rindfleisch | Schweinefleisch | Kartoffeln | Gebäck 8,50 €

Grillgerichte

Seegatterl Pfandl A,G,C,4,8,9,1

Schweinefilets | Pfeffersauce | Spätzle | Gemüse 23,00 €

Seegatterl Alm Grillteller A,G,I,J,2,3,5,9

Steaks von Rind, Schwein und Pute | Würstel |

Pommes Frites | Grillgemüse 22,50 €

Traditionelle Speisen

Tiroler Gröstl C,J,12,8,4,2,13,C

Kartoffeln | Speck | Zwiebeln | Schweinebraten | Spiegelei 16,50 €

Ofenfrischer Jungschweinebraten C,J,A,C 6,4,2,13

Dunkelbiersauce | Semmelknödel | Krautsalat 18,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten C,J,A,G

Rinderrücken | Zwiebelsauce | Butterspätzle | Röstzwiebel 24,90 €

Fisch

Backfisch A,C,D,G,1,9,2,3,8

Kartoffel-Vogelssalat | Zitrone | Sauce Tatar 20,90 €

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel „vom Schwein“ A,C,G,1,9,2,3,8

Pommes Frites | Preiselbeeren 17,90 €

Seegatterl Schnitzel A,C,G,1,9,2,3,8

Schweinerücken | gefüllt mit Obazda | Knusperpanade | Wedges |
zweierlei Dips 20,90 €

Burger

Cheeseburger ¹⁾ A,C,G,J,1,2,4,9,12

100% heimisches Rindfleisch | Käse | Tomaten | Zwiebeln |
Essiggurkerl | Salat | Pommes Frites 18,90 €

Chickensburger ^{1) 2)} A,C,G,J,L,1,2,4,3

Knusprige Hendlbrust | Guacamole | Zwiebeln | Salat | Pommes Frites 19,90 €

Vegetarisch und Vegan

Veganes Gemüsecurry A,G,I,1,4,12

Gemüse | Basmatireis | Curry | Kokosmilch | Cherrytomaten 17,90 €

Seegatterl's Alm Käsnocken ^{A,}

Röstzwiebeln | Kräuter C,A,G,1,2 16,90 €

Brotzeit und kleine Gerichte

Bayerischer Wurstsalat ^{A,J 2,3,4,13}

Lyoner | Zwiebeln | Essigurkerl | Bauernbrot 11,50 €

Seegatterl Currywurst ^{J,L 2,4,9}

Mango-Currysauce | Pommes Frites 12,50 €

Speckbrot mit zweierlei Speck ^{13) A,L i,2,3,4}

Senf | Kren 12,90 €

Käsebrettl ^{A,G,L 1,9,12}

Ausgewählte Käsespezialitäten | Bauernbrot 11,50 €

Spaghetti Bolognese ^{A,C,G 1,2,9,12}

12,60 €

Schinkenkäse Toast ^{8), 12) A,C, 1, 2,3,4,9}

Salatgarnitur 10,50 €

Bayrischer Brotzeiteller „aus hauseigener Metzgerei“ ^{A,J 2,3,4,13}

Sulze | Leberstreichwurst | Wacholderschinken |
3erlei Aufschnitt | Aufstrich | Butter | Bauernbrot 13,40 €

Chicken Wings ^{A,G,I,J,2,3,5,9}

Pommes Frites | Zweierlei Saucen 17,00 €

Dessert

Germknödel ²⁾ A,8 Vanillesauce Mohn	10,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,G,} Hausgemachter Apfelmus	13,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel: mit Schlag ^{2),A,G}	5,90 €
mit Vanilleeis und Schlag ^{G,C,1}	6,90 €
Hausgemachter Topfenstrudel: mit Schlag ^{2),A,G}	5,90 €
mit Vanilleeis und Schlag ^{2)G,1}	6,90 €
Hausgemachter Kuchen ²⁾ Schlag ^{A,G,H,C,}	4,80 €

Weitere Desserts entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln:

A) glutenhaltiges Getreide¹⁾/ B) Krebstiere/ C) Eier/ D) Fisch/ E) Erdnüsse / F) Soja / G) Milch/Milchzucker (Laktose) / H) Schalenfrüchte²⁾ (Nüsse) / I) Sellerie / J) Senf / K) Sesam / L) Sulfit/Schwefeldioxid
M) Lupine / N) Weichtiere

1) Auskünfte zur Art des Getreides und **2)** zur Art der Schalenfrüchte erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert/ 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) geschwefelt / 6) geschwärzt / 7) gewachst / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/ 10) enthält eine Phenylalaninquelle/ 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / 12) mit Milcheiweiß / 13) mit Phospat/ 14) Chininhaltig / 15) Koffeinhaltig/ 16) Taurinhaltig/ 17) bestrahlt / 18) nach der Ernte behandelt / 19) gentechnisch verändert



Die Seegatterlalm ist ein Ort des Genusses!
Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche traditionelle und internationale Gerichte aus regionalen Zutaten von bester Qualität.

Stichwort regionale Zutaten:

Der überwiegende Teil unserer Zutaten kommt aus der Region. Wir kaufen - wenn irgendwie möglich - bei regionalen Bauern und Lieferanten ein. Produkte, die wir regional nicht erhalten oder die in unserer Region nicht erzeugt werden, kaufen wir bei Lieferanten, mit denen wir schon lange Geschäftsbeziehungen haben und deren hohe Qualität wir selber kennen.

Die Familie Berger führt bereits seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft und sehr erfolgreich zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe. Über Generationen hinweg entwickelte sich der Ruperti Hof in Ainring im Berchtesgadener Land von einem landwirtschaftlichen Anwesen zu einem renommierten Hotelbetrieb in Bayern. Im Laufe der Jahre fügten sich weitere gastronomische Unternehmen in die Erfolgsgeschichte der Familie Berger ein. Im Jahr 1992 wurde Hansi Berger als Enkel der Gründerfamilie geboren und wuchs von klein auf in der Gastronomie auf. Er erlernte früh den angemessenen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Kellner in einem angesehenen Vier-Sterne-Haus in Salzburg arbeitete er ab dem Jahr 2012 in den Betrieben der Familie. Im Jahr 2020 wurde der Familienbetrieb an Hansi Berger übergeben. Seit 2020 führt er das Familienunternehmen mit großer Leidenschaft und einem starken Bezug zur Tradition. Zu den Hansi Berger Betrieben gehören außerdem noch der Klosterwirt in Höglwörth, das Salzburgblick in Ainring und das Ruperti-Gästehaus in Ainring.

Mehr über Hansi Berger Betriebe unter: www.hansiberger-gmbh.de

Kostenfreier Wlan Schlüssel: [seegatterlalm2024](#)

Hier geht's zur Online Speisekarte



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
Hansi Berger mit Team

Salate

Gemischter Salat ¹⁰⁾ 3,8,9,2

Blattsalate | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen 7,20 €

Großer Bunter gemischter Salat | Haus Dressing ¹⁰⁾

Parmesan | Croutons | Ei ^{G,J;C,8,9,2}

Vegetarisch ^{G,J} 14,50 €

Mit gebratener Hendlbrust ^{G,J;C,8,9} 18,20 €

Backhendl Salat ¹⁰⁾

In Kürbiskernen gebackene Hendlbrust | Blattsalate | Hausdressing |

Preiselbeeren ^{G,J;C,A,2,8,9} 18,90 €

Dazu ein Knoblauchbrot

4,50 €

Suppen

Grießnockerlsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z

Rinderbouillon | Grießnockerl | Schnittlauch 7,80 €

Kaspressknödelsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z, j

Rinderbouillon | Kaspressknödel | Schnittlauch 7,80 €

Gulaschsuppe ^{A;C,9,4,2,4,i,L}

Rindfleisch | Schweinefleisch | Kartoffeln | Gebäck 8,50 €

Grillgerichte

Seegatterl Pfandl A,G,C,4,8,9,1

Schweinefilets | Pfeffersauce | Spätzle | Gemüse 23,00 €

Seegatterl Alm Grillteller A,G,I,J,2,3,5,9

Steaks von Rind, Schwein und Pute | Würstel |
Pommes Frites | Grillgemüse 22,50 €

Traditionelle Speisen

Tiroler Gröstl C,J,12,8,4,2,13,C

Kartoffeln | Speck | Zwiebeln | Schweinebraten | Spiegelei 16,50 €

Ofenfrischer Jungschweinebraten C,J,A,C 6,4,2,13

Dunkelbiersauce | Semmelknödel | Krautsalat 18,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten C,J,A,G

Rinderrücken | Zwiebelsauce | Butterspätzle | Röstzwiebel 24,90 €

Fisch

Backfisch A,C,D,G,1,9,2,3,8

Kartoffel-Vogelssalat | Zitrone | Sauce Tatar 20,90 €

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel „vom Schwein“ A,C,G,1,9,2,3,8

Pommes Frites | Preiselbeeren 17,90 €

Seegatterl Schnitzel A,C,G,1,9,2,3,8

Schweinerücken | gefüllt mit Obazda | Knusperpanade | Wedges |
zweierlei Dips 20,90 €

Burger

Cheeseburger ¹⁾ A,C,G,J, 1,2,4,9,12

100% heimisches Rindfleisch | Käse | Tomaten | Zwiebeln |
Essiggurkerl | Salat | Pommes Frites 18,90 €

Chickensburger ^{1) 2)} A,C,G,J;L, 1x2,4,3

Knusprige Hendlbrust | Guacamole | Zwiebeln | Salat | Pommes Frites 19,90 €

Vegetarisch und Vegan

Veganes Gemüsecurry A,G,I,1,4,12

Gemüse | Basmatireis | Curry | Kokosmilch | Cherrytomaten 17,90 €

Seegatterl's Alm Käsnocken ^{A,}

Röstzwiebeln | Kräuter C,A,G,1,2 16,90 €

Brotzeit und kleine Gerichte

Bayerischer Wurstsalat ^{A,J 2,3,4,13}

Lyoner | Zwiebeln | Essigurkerl | Bauernbrot 11,50 €

Seegatterl Currywurst ^{J,L 2,4,9}

Mango-Currysauce | Pommes Frites 12,50 €

Speckbrot mit zweierlei Speck ^{13) A,L 1,2,3,4}

Senf | Kren 12,90 €

Käsebrettl ^{A,G,L 1,9,12}

Ausgewählte Käsespezialitäten | Bauernbrot 11,50 €

Spaghetti Bolognese ^{A,C,G 1,2,9,12}

12,60 €

Schinkenkäse Toast ^{8), 12) A,C, 1, 2, 3, 4, 9}

Salatgarnitur 10,50 €

Bayrischer Brotzeiteller „aus hauseigener Metzgerei“ ^{A,J 2,3,4,13}

Sulze | Leberstreichwurst | Wacholderschinken |
3erlei Aufschnitt | Aufstrich | Butter | Bauernbrot 13,40 €

Chicken Wings ^{A,G,I,J,2,3,5,9}

Pommes Frites | Zweierlei Saucen 17,00 €

Dessert

Germknödel ²⁾ A,8 Vanillesauce Mohn	10,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,G,} Hausgemachter Apfelmus	13,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{G,C,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Topfenstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{2)G,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Kuchen ²⁾ Schlag ^{A,G,H,C,}	4,80 €

Weitere Desserts entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln:

A) glutenhaltiges Getreide¹⁾/ B) Krebstiere/ C) Eier/ D) Fisch/ E) Erdnüsse / F) Soja / G) Milch/Milchzucker (Laktose) / H) Schalenfrüchte²⁾ (Nüsse) / I) Sellerie / J) Senf / K) Sesam / L) Sulfit/Schwefeldioxid
M) Lupine / N) Weichtiere

1) Auskünfte zur Art des Getreides und **2)** zur Art der Schalenfrüchte erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert/ 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) geschwefelt / 6) geschwärzt / 7) gewachst / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/ 10) enthält eine Phenylalaninquelle/ 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / 12) mit Milcheiweiß / 13) mit Phospat/ 14) Chininhaltig / 15) Koffeinhaltig/ 16) Taurinhaltig/ 17) bestrahlt / 18) nach der Ernte behandelt / 19) gentechnisch verändert



Die Seegatterlalm ist ein Ort des Genusses!
Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche traditionelle und internationale Gerichte aus regionalen Zutaten von bester Qualität.

Stichwort regionale Zutaten:

Der überwiegende Teil unserer Zutaten kommt aus der Region. Wir kaufen - wenn irgendwie möglich - bei regionalen Bauern und Lieferanten ein. Produkte, die wir regional nicht erhalten oder die in unserer Region nicht erzeugt werden, kaufen wir bei Lieferanten, mit denen wir schon lange Geschäftsbeziehungen haben und deren hohe Qualität wir selber kennen.

Die Familie Berger führt bereits seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft und sehr erfolgreich zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe. Über Generationen hinweg entwickelte sich der Ruperti Hof in Ainring im Berchtesgadener Land von einem landwirtschaftlichen Anwesen zu einem renommierten Hotelbetrieb in Bayern. Im Laufe der Jahre fügten sich weitere gastronomische Unternehmen in die Erfolgsgeschichte der Familie Berger ein. Im Jahr 1992 wurde Hansi Berger als Enkel der Gründerfamilie geboren und wuchs von klein auf in der Gastronomie auf. Er erlernte früh den angemessenen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Kellner in einem angesehenen Vier-Sterne-Haus in Salzburg arbeitete er ab dem Jahr 2012 in den Betrieben der Familie. Im Jahr 2020 wurde der Familienbetrieb an Hansi Berger übergeben. Seit 2020 führt er das Familienunternehmen mit großer Leidenschaft und einem starken Bezug zur Tradition. Zu den Hansi Berger Betrieben gehören außerdem noch der Klosterwirt in Höglwörth, das Salzburgblick in Ainring und das Ruperti-Gästehaus in Ainring.

Mehr über Hansi Berger Betriebe unter: www.hansiberger-gmbh.de

Kostenfreier Wlan Schlüssel: seegatterlalm2024

Hier geht's zur Online Speisekarte



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
Hansi Berger mit Team

Salate

Gemischter Salat ¹⁰⁾ 3,8,9,2

Blattsalate | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen 7,20 €

Großer Bunter gemischter Salat | Haus Dressing ¹⁰⁾

Parmesan | Croutons | Ei ^{G;J;C,8,9,2}

Vegetarisch ^{G;J} 14,50 €

Mit gebratener Hendlbrust ^{G;J;C,8,9} 18,20 €

Backhendl Salat ¹⁰⁾

In Kürbiskernen gebackene Hendlbrust | Blattsalate | Hausdressing |

Preiselbeeren ^{G;J;C,A,2,8,9} 18,90 €

Dazu ein Knoblauchbrot

4,50 €

Suppen

Grießnockerlsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z

Rinderbouillon | Grießnockerl | Schnittlauch 7,80 €

Kaspressknödelsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z, j

Rinderbouillon | Kaspressknödel | Schnittlauch 7,80 €

Gulaschsuppe ^{A;C,9,4,2,4,j,L}

Rindfleisch | Schweinefleisch | Kartoffeln | Gebäck 8,50 €

Grillgerichte

Seegatterl Pfandl A,G,C,4,8,9,1

Schweinefilets | Pfeffersauce | Spätzle | Gemüse 23,00 €

Seegatterl Alm Grillteller A,G,I,J,2,3,5,9

Steaks von Rind, Schwein und Pute | Würstel |

Pommes Frites | Grillgemüse 22,50 €

Traditionelle Speisen

Tiroler Gröstl C,J,12,8,4,2,13,C

Kartoffeln | Speck | Zwiebeln | Schweinebraten | Spiegelei 16,50 €

Ofenfrischer Jungschweinebraten C,J,A,C 6,4,2,13

Dunkelbiersauce | Semmelknödel | Krautsalat 18,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten C,J,A,G

Rinderrücken | Zwiebelsauce | Butterspätzle | Röstzwiebel 24,90 €

Fisch

Backfisch A,C,D,G,1,9,2,3,8

Kartoffel-Vogelsalat | Zitrone | Sauce Tatar 20,90 €

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel „vom Schwein“ A,C,G,1,9,2,3,8

Pommes Frites | Preiselbeeren 17,90 €

Seegatterl Schnitzel A,C,G,1,9,2,3,8

Schweinerücken | gefüllt mit Obazda | Knusperpanade | Wedges |
zweierlei Dips 20,90 €

Burger

Cheeseburger ¹⁾ A,C,G,J,1,2,4,9,12

100% heimisches Rindfleisch | Käse | Tomaten | Zwiebeln |
Essiggurkerl | Salat | Pommes Frites 18,90 €

Chickensburger ^{1) 2)} A,C,G,J,L,1,2,4,3

Knusprige Hendlbrust | Guacamole | Zwiebeln | Salat | Pommes Frites 19,90 €

Vegetarisch und Vegan

Veganes Gemüsecurry A,G,I,1,4,12

Gemüse | Basmatireis | Curry | Kokosmilch | Cherrytomaten 17,90 €

Seegatterl's Alm Käsnocken ^{A,}

Röstzwiebeln | Kräuter C,A,G,1,2 16,90 €

Brotzeit und kleine Gerichte

Bayerischer Wurstsalat ^{A,J 2,3,4,13} Lyoner Zwiebeln Essigurkerl Bauernbrot	11,50 €
Seegatterl Currywurst ^{J,L 2,4,9} Mango-Currysauce Pommes Frites	12,50 €
Speckbrot mit zweierlei Speck ^{13) A,L 1,2,3,4} Senf Kren	12,90 €
Käsebrettl ^{A,G,L 1,9,12} Ausgewählte Käsespezialitäten Bauernbrot	11,50 €
Spaghetti Bolognese ^{A,C,G 1,2,9,12}	12,60 €
Schinkenkäse Toast ^{8), 12) A,C, 1, 2,3,4,9} Salatgarnitur	10,50 €
Bayrischer Brotzeiteller „aus hauseigener Metzgerei“ ^{A,J 2,3,4,13} Sulze Leberstreichwurst Wacholderschinken 3erlei Aufschnitt Aufstrich Butter Bauernbrot	13,40 €
Chicken Wings ^{A,G,I,J,2,3,5,9} Pommes Frites Zweierlei Saucen	17,00 €

Dessert

Germknödel ²⁾ A,8 Vanillesauce Mohn	10,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,G,} Hausgemachter Apfelmus	13,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{G,C,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Topfenstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{2)G,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Kuchen ²⁾ Schlag ^{A,G,H,C,}	4,80 €

Weitere Desserts entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln:

A) glutenhaltiges Getreide¹⁾/ B) Krebstiere/ C) Eier/ D) Fisch/ E) Erdnüsse / F) Soja / G) Milch/Milchzucker (Laktose) / H) Schalenfrüchte²⁾ (Nüsse) / I) Sellerie / J) Senf / K) Sesam / L) Sulfit/Schwefeldioxid
M) Lupine / N) Weichtiere

1) Auskünfte zur Art des Getreides und **2)** zur Art der Schalenfrüchte erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert/ 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) geschwefelt / 6) geschwärzt / 7) gewachst / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/ 10) enthält eine Phenylalaninquelle/ 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / 12) mit Milcheiweiß / 13) mit Phospat/ 14) Chininhaltig / 15) Koffeinhaltig/ 16) Taurinhaltig/ 17) bestrahlt / 18) nach der Ernte behandelt / 19) gentechnisch verändert



Die Seegatterlalm ist ein Ort des Genusses!
Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche traditionelle und internationale Gerichte aus regionalen Zutaten von bester Qualität.

Stichwort regionale Zutaten:

Der überwiegende Teil unserer Zutaten kommt aus der Region. Wir kaufen - wenn irgendwie möglich - bei regionalen Bauern und Lieferanten ein. Produkte, die wir regional nicht erhalten oder die in unserer Region nicht erzeugt werden, kaufen wir bei Lieferanten, mit denen wir schon lange Geschäftsbeziehungen haben und deren hohe Qualität wir selber kennen.

Die Familie Berger führt bereits seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft und sehr erfolgreich zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe. Über Generationen hinweg entwickelte sich der Ruperti Hof in Ainring im Berchtesgadener Land von einem landwirtschaftlichen Anwesen zu einem renommierten Hotelbetrieb in Bayern. Im Laufe der Jahre fügten sich weitere gastronomische Unternehmen in die Erfolgsgeschichte der Familie Berger ein. Im Jahr 1992 wurde Hansi Berger als Enkel der Gründerfamilie geboren und wuchs von klein auf in der Gastronomie auf. Er erlernte früh den angemessenen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Kellner in einem angesehenen Vier-Sterne-Haus in Salzburg arbeitete er ab dem Jahr 2012 in den Betrieben der Familie. Im Jahr 2020 wurde der Familienbetrieb an Hansi Berger übergeben. Seit 2020 führt er das Familienunternehmen mit großer Leidenschaft und einem starken Bezug zur Tradition. Zu den Hansi Berger Betrieben gehören außerdem noch der Klosterwirt in Höglwörth, das Salzburgblick in Ainring und das Ruperti-Gästehaus in Ainring.

Mehr über Hansi Berger Betriebe unter: www.hansiberger-gmbh.de

Kostenfreier Wlan Schlüssel: [seegatterlalm2024](#)

Hier geht's zur Online Speisekarte



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
Hansi Berger mit Team

Salate

Gemischter Salat ¹⁰⁾ 3,8,9,2

Blattsalate | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen 7,20 €

Großer Bunter gemischter Salat | Haus Dressing ¹⁰⁾

Parmesan | Croutons | Ei ^{G,J;C,8,9,2}

Vegetarisch ^{G,J} 14,50 €

Mit gebratener Hendlbrust ^{G,J;C,8,9} 18,20 €

Backhendl Salat ¹⁰⁾

In Kürbiskernen gebackene Hendlbrust | Blattsalate | Hausdressing |

Preiselbeeren ^{G,J;C,A,2,8,9} 18,90 €

Dazu ein Knoblauchbrot

4,50 €

Suppen

Grießnockerlsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z

Rinderbouillon | Grießnockerl | Schnittlauch 7,80 €

Kaspressknödelsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z, j

Rinderbouillon | Kaspressknödel | Schnittlauch 7,80 €

Gulaschsuppe ^{A;C,9,4,2,4,j,L}

Rindfleisch | Schweinefleisch | Kartoffeln | Gebäck 8,50 €

Grillgerichte

Seegatterl Pfandl A,G,C,4,8,9,1

Schweinefilets | Pfeffersauce | Spätzle | Gemüse 23,00 €

Seegatterl Alm Grillteller A,G,I,J,2,3,5,9

Steaks von Rind, Schwein und Pute | Würstel |

Pommes Frites | Grillgemüse 22,50 €

Traditionelle Speisen

Tiroler Gröstl C,J,12,8,4,2,13,C

Kartoffeln | Speck | Zwiebeln | Schweinebraten | Spiegelei 16,50 €

Ofenfrischer Jungschweinebraten C,J,A,C 6,4,2,13

Dunkelbiersauce | Semmelknödel | Krautsalat 18,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten C,J,A,G

Rinderrücken | Zwiebelsauce | Butterspätzle | Röstzwiebel 24,90 €

Fisch

Backfisch A,C,D,G,1,9,2,3,8

Kartoffel-Vogelsalat | Zitrone | Sauce Tatar 20,90 €

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel „vom Schwein“ A,C,G,1,9,2,3,8

Pommes Frites | Preiselbeeren 17,90 €

Seegatterl Schnitzel A,C,G,1,9,2,3,8

Schweinerücken | gefüllt mit Obazda | Knusperpanade | Wedges |
zweierlei Dips 20,90 €

Burger

Cheeseburger ¹⁾ A,C,G,J,1,2,4,9,12

100% heimisches Rindfleisch | Käse | Tomaten | Zwiebeln |
Essiggurkerl | Salat | Pommes Frites 18,90 €

Chickensburger ^{1) 2)} A,C,G,J,L,1,2,4,3

Knusprige Hendlbrust | Guacamole | Zwiebeln | Salat | Pommes Frites 19,90 €

Vegetarisch und Vegan

Veganes Gemüsecurry A,G,I,1,4,12

Gemüse | Basmatireis | Curry | Kokosmilch | Cherrytomaten 17,90 €

Seegatterl's Alm Käsnocken ^{A,}

Röstzwiebeln | Kräuter C,A,G,1,2 16,90 €

Brotzeit und kleine Gerichte

Bayerischer Wurstsalat ^{A,J 2,3,4,13}

Lyoner | Zwiebeln | Essigurkerl | Bauernbrot 11,50 €

Seegatterl Currywurst ^{J,L 2,4,9}

Mango-Currysauce | Pommes Frites 12,50 €

Speckbrot mit zweierlei Speck ^{13) A,L i,2,3,4}

Senf | Kren 12,90 €

Käsebrettl ^{A,G,L 1,9,12}

Ausgewählte Käsespezialitäten | Bauernbrot 11,50 €

Spaghetti Bolognese ^{A,C,G 1,2,9,12}

12,60 €

Schinkenkäse Toast ^{8), 12) A,C, 1, 2,3,4,9}

Salatgarnitur 10,50 €

Bayrischer Brotzeiteller „aus hauseigener Metzgerei“ ^{A,J 2,3,4,13}

Sulze | Leberstreichwurst | Wacholderschinken |
3erlei Aufschnitt | Aufstrich | Butter | Bauernbrot 13,40 €

Chicken Wings ^{A,G,I,J,2,3,5,9}

Pommes Frites | Zweierlei Saucen 17,00 €

Dessert

Germknödel ²⁾ A,8 Vanillesauce Mohn	10,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,G,} Hausgemachter Apfelmus	13,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{G,C,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Topfenstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{2)G,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Kuchen ²⁾ Schlag ^{A,G,H,C,}	4,80 €

Weitere Desserts entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln:

A) glutenhaltiges Getreide¹⁾/ B) Krebstiere/ C) Eier/ D) Fisch/ E) Erdnüsse / F) Soja / G) Milch/Milchzucker (Laktose) / H) Schalenfrüchte²⁾ (Nüsse) / I) Sellerie / J) Senf / K) Sesam / L) Sulfit/Schwefeldioxid
M) Lupine / N) Weichtiere

1) Auskünfte zur Art des Getreides und **2)** zur Art der Schalenfrüchte erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert/ 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) geschwefelt / 6) geschwärzt / 7) gewachst / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/ 10) enthält eine Phenylalaninquelle/ 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / 12) mit Milcheiweiß / 13) mit Phospat/ 14) Chininhaltig / 15) Koffeinhaltig/ 16) Taurinhaltig/ 17) bestrahlt / 18) nach der Ernte behandelt / 19) gentechnisch verändert



Die Seegatterlalm ist ein Ort des Genusses!
Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche traditionelle und internationale Gerichte aus regionalen Zutaten von bester Qualität.

Stichwort regionale Zutaten:

Der überwiegende Teil unserer Zutaten kommt aus der Region. Wir kaufen - wenn irgendwie möglich - bei regionalen Bauern und Lieferanten ein. Produkte, die wir regional nicht erhalten oder die in unserer Region nicht erzeugt werden, kaufen wir bei Lieferanten, mit denen wir schon lange Geschäftsbeziehungen haben und deren hohe Qualität wir selber kennen.

Die Familie Berger führt bereits seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft und sehr erfolgreich zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe. Über Generationen hinweg entwickelte sich der Ruperti Hof in Ainring im Berchtesgadener Land von einem landwirtschaftlichen Anwesen zu einem renommierten Hotelbetrieb in Bayern. Im Laufe der Jahre fügten sich weitere gastronomische Unternehmen in die Erfolgsgeschichte der Familie Berger ein. Im Jahr 1992 wurde Hansi Berger als Enkel der Gründerfamilie geboren und wuchs von klein auf in der Gastronomie auf. Er erlernte früh den angemessenen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Kellner in einem angesehenen Vier-Sterne-Haus in Salzburg arbeitete er ab dem Jahr 2012 in den Betrieben der Familie. Im Jahr 2020 wurde der Familienbetrieb an Hansi Berger übergeben. Seit 2020 führt er das Familienunternehmen mit großer Leidenschaft und einem starken Bezug zur Tradition. Zu den Hansi Berger Betrieben gehören außerdem noch der Klosterwirt in Höglwörth, das Salzburgblick in Ainring und das Ruperti-Gästehaus in Ainring.

Mehr über Hansi Berger Betriebe unter: www.hansiberger-gmbh.de

Kostenfreier Wlan Schlüssel: [seegatterlalm2024](#)

Hier geht's zur Online Speisekarte



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
Hansi Berger mit Team

Salate

Gemischter Salat ¹⁰⁾ 3,8,9,2

Blattsalate | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen 7,20 €

Großer Bunter gemischter Salat | Haus Dressing ¹⁰⁾

Parmesan | Croutons | Ei ^{G,J;C,8,9,2}

Vegetarisch ^{G,J} 14,50 €

Mit gebratener Hendlbrust ^{G,J;C,8,9} 18,20 €

Backhendl Salat ¹⁰⁾

In Kürbiskernen gebackene Hendlbrust | Blattsalate | Hausdressing |

Preiselbeeren ^{G,J;C,A,2,8,9} 18,90 €

Dazu ein Knoblauchbrot

4,50 €

Suppen

Grießnockerlsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z

Rinderbouillon | Grießnockerl | Schnittlauch 7,80 €

Kaspressknödelsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z, j

Rinderbouillon | Kaspressknödel | Schnittlauch 7,80 €

Gulaschsuppe ^{A;C,9,4,2,4,j,L}

Rindfleisch | Schweinefleisch | Kartoffeln | Gebäck 8,50 €

Grillgerichte

Seegatterl Pfandl A,G,C,4,8,9,1

Schweinefilets | Pfeffersauce | Spätzle | Gemüse 23,00 €

Seegatterl Alm Grillteller A,G,I,J,2,3,5,9

Steaks von Rind, Schwein und Pute | Würstel |

Pommes Frites | Grillgemüse 22,50 €

Traditionelle Speisen

Tiroler Gröstl C,J,12,8,4,2,13,C

Kartoffeln | Speck | Zwiebeln | Schweinebraten | Spiegelei 16,50 €

Ofenfrischer Jungschweinebraten C,J,A,C 6,4,2,13

Dunkelbiersauce | Semmelknödel | Krautsalat 18,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten C,J,A,G

Rinderrücken | Zwiebelsauce | Butterspätzle | Röstzwiebel 24,90 €

Fisch

Backfisch A,C,D,G,1,9,2,3,8

Kartoffel-Vogelsalat | Zitrone | Sauce Tatar 20,90 €

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel „vom Schwein“ A,C,G,1,9,2,3,8

Pommes Frites | Preiselbeeren 17,90 €

Seegatterl Schnitzel A,C,G,1,9,2,3,8

Schweinerücken | gefüllt mit Obazda | Knusperpanade | Wedges |
zweierlei Dips 20,90 €

Burger

Cheeseburger ¹⁾ A,C,G,J, 1,2,4,9,12

100% heimisches Rindfleisch | Käse | Tomaten | Zwiebeln |
Essiggurkerl | Salat | Pommes Frites 18,90 €

Chickensburger ^{1) 2)} A,C,G,J;L, 1x2,4,3

Knusprige Hendlbrust | Guacamole | Zwiebeln | Salat | Pommes Frites 19,90 €

Vegetarisch und Vegan

Veganes Gemüsecurry A,G,I,1,4,12

Gemüse | Basmatireis | Curry | Kokosmilch | Cherrytomaten 17,90 €

Seegatterl's Alm Käsnocken ^{A,}

Röstzwiebeln | Kräuter C,A,G,1,2 16,90 €

Brotzeit und kleine Gerichte

Bayerischer Wurstsalat ^{A,J 2,3,4,13}

Lyoner | Zwiebeln | Essigurkerl | Bauernbrot 11,50 €

Seegatterl Currywurst ^{J,L 2,4,9}

Mango-Currysauce | Pommes Frites 12,50 €

Speckbrot mit zweierlei Speck ^{13) A,L i,2,3,4}

Senf | Kren 12,90 €

Käsebrettl ^{A,G,L 1,9,12}

Ausgewählte Käsespezialitäten | Bauernbrot 11,50 €

Spaghetti Bolognese ^{A,C,G 1,2,9,12}

12,60 €

Schinkenkäse Toast ^{8), 12) A,C, 1, 2,3,4,9}

Salatgarnitur 10,50 €

Bayrischer Brotzeiteller „aus hauseigener Metzgerei“ ^{A,J 2,3,4,13}

Sulze | Leberstreichwurst | Wacholderschinken |
3erlei Aufschnitt | Aufstrich | Butter | Bauernbrot 13,40 €

Chicken Wings ^{A,G,I,J,2,3,5,9}

Pommes Frites | Zweierlei Saucen 17,00 €

Dessert

Germknödel ²⁾ A,8 Vanillesauce Mohn	10,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,G,} Hausgemachter Apfelmus	13,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{G,C,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Topfenstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{2)G,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Kuchen ²⁾ Schlag ^{A,G,H,C,}	4,80 €

Weitere Desserts entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln:

A) glutenhaltiges Getreide¹⁾/ B) Krebstiere/ C) Eier/ D) Fisch/ E) Erdnüsse / F) Soja / G) Milch/Milchzucker (Laktose) / H) Schalenfrüchte²⁾ (Nüsse) / I) Sellerie / J) Senf / K) Sesam / L) Sulfit/Schwefeldioxid
M) Lupine / N) Weichtiere

1) Auskünfte zur Art des Getreides und **2)** zur Art der Schalenfrüchte erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert/ 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) geschwefelt / 6) geschwärzt / 7) gewachst / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/ 10) enthält eine Phenylalaninquelle/ 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / 12) mit Milcheiweiß / 13) mit Phospat/ 14) Chininhaltig / 15) Koffeinhaltig/ 16) Taurinhaltig/ 17) bestrahlt / 18) nach der Ernte behandelt / 19) gentechnisch verändert



Die Seegatterlalm ist ein Ort des Genusses!
Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche traditionelle und internationale Gerichte aus regionalen Zutaten von bester Qualität.

Stichwort regionale Zutaten:

Der überwiegende Teil unserer Zutaten kommt aus der Region. Wir kaufen - wenn irgendwie möglich - bei regionalen Bauern und Lieferanten ein. Produkte, die wir regional nicht erhalten oder die in unserer Region nicht erzeugt werden, kaufen wir bei Lieferanten, mit denen wir schon lange Geschäftsbeziehungen haben und deren hohe Qualität wir selber kennen.

Die Familie Berger führt bereits seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft und sehr erfolgreich zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe. Über Generationen hinweg entwickelte sich der Ruperti Hof in Ainring im Berchtesgadener Land von einem landwirtschaftlichen Anwesen zu einem renommierten Hotelbetrieb in Bayern. Im Laufe der Jahre fügten sich weitere gastronomische Unternehmen in die Erfolgsgeschichte der Familie Berger ein. Im Jahr 1992 wurde Hansi Berger als Enkel der Gründerfamilie geboren und wuchs von klein auf in der Gastronomie auf. Er erlernte früh den angemessenen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Kellner in einem angesehenen Vier-Sterne-Haus in Salzburg arbeitete er ab dem Jahr 2012 in den Betrieben der Familie. Im Jahr 2020 wurde der Familienbetrieb an Hansi Berger übergeben. Seit 2020 führt er das Familienunternehmen mit großer Leidenschaft und einem starken Bezug zur Tradition. Zu den Hansi Berger Betrieben gehören außerdem noch der Klosterwirt in Höglwörth, das Salzburgblick in Ainring und das Ruperti-Gästehaus in Ainring.

Mehr über Hansi Berger Betriebe unter: www.hansiberger-gmbh.de

Kostenfreier Wlan Schlüssel: seegatterlalm2024

Hier geht's zur Online Speisekarte



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
Hansi Berger mit Team

Salate

Gemischter Salat ¹⁰⁾ 3,8,9,2

Blattsalate | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen 7,20 €

Großer Bunter gemischter Salat | Haus Dressing ¹⁰⁾

Parmesan | Croutons | Ei ^{G;J;C,8,9,2}

Vegetarisch ^{G;J} 14,50 €

Mit gebratener Hendlbrust ^{G;J;C,8,9} 18,20 €

Backhendl Salat ¹⁰⁾

In Kürbiskernen gebackene Hendlbrust | Blattsalate | Hausdressing |

Preiselbeeren ^{G;J;C,A,2,8,9} 18,90 €

Dazu ein Knoblauchbrot

4,50 €

Suppen

Grießnockerlsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z

Rinderbouillon | Grießnockerl | Schnittlauch 7,80 €

Kaspressknödelsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z, j

Rinderbouillon | Kaspressknödel | Schnittlauch 7,80 €

Gulaschsuppe ^{A;C,9,4,2,4,j,L}

Rindfleisch | Schweinefleisch | Kartoffeln | Gebäck 8,50 €

Grillgerichte

Seegatterl Pfandl A,G,C,4,8,9,1

Schweinefilets | Pfeffersauce | Spätzle | Gemüse 23,00 €

Seegatterl Alm Grillteller A,G,I,J,2,3,5,9

Steaks von Rind, Schwein und Pute | Würstel |

Pommes Frites | Grillgemüse 22,50 €

Traditionelle Speisen

Tiroler Gröstl C,J,12,8,4,2,13,C

Kartoffeln | Speck | Zwiebeln | Schweinebraten | Spiegelei 16,50 €

Ofenfrischer Jungschweinebraten C,J,A,C 6,4,2,13

Dunkelbiersauce | Semmelknödel | Krautsalat 18,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten C,J,A,G

Rinderrücken | Zwiebelsauce | Butterspätzle | Röstzwiebel 24,90 €

Fisch

Backfisch A,C,D,G,1,9,2,3,8

Kartoffel-Vogelsalat | Zitrone | Sauce Tatar 20,90 €

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel „vom Schwein“ A,C,G,1,9,2,3,8

Pommes Frites | Preiselbeeren 17,90 €

Seegatterl Schnitzel A,C,G,1,9,2,3,8

Schweinerücken | gefüllt mit Obazda | Knusperpanade | Wedges |
zweierlei Dips 20,90 €

Burger

Cheeseburger ¹⁾ A,C,G,J,1,2,4,9,12

100% heimisches Rindfleisch | Käse | Tomaten | Zwiebeln |
Essiggurkerl | Salat | Pommes Frites 18,90 €

Chickensburger ^{1) 2)} A,C,G,J,L,1x2,4,3

Knusprige Hendlbrust | Guacamole | Zwiebeln | Salat | Pommes Frites 19,90 €

Vegetarisch und Vegan

Veganes Gemüsecurry A,G,I,1,4,12

Gemüse | Basmatireis | Curry | Kokosmilch | Cherrytomaten 17,90 €

Seegatterl's Alm Käsnocken ^{A,}

Röstzwiebeln | Kräuter C,A,G,1,2 16,90 €

Brotzeit und kleine Gerichte

Bayerischer Wurstsalat ^{A,J 2,3,4,13}

Lyoner | Zwiebeln | Essigurkerl | Bauernbrot 11,50 €

Seegatterl Currywurst ^{J,L 2,4,9}

Mango-Currysauce | Pommes Frites 12,50 €

Speckbrot mit zweierlei Speck ^{13) A,L i,2,3,4}

Senf | Kren 12,90 €

Käsebrettl ^{A,G,L 1,9,12}

Ausgewählte Käsespezialitäten | Bauernbrot 11,50 €

Spaghetti Bolognese ^{A,C,G 1,2,9,12}

12,60 €

Schinkenkäse Toast ^{8), 12) A,C, 1, 2,3,4,9}

Salatgarnitur 10,50 €

Bayrischer Brotzeiteller „aus hauseigener Metzgerei“ ^{A,J 2,3,4,13}

Sulze | Leberstreichwurst | Wacholderschinken |
3erlei Aufschnitt | Aufstrich | Butter | Bauernbrot 13,40 €

Chicken Wings ^{A,G,I,J,2,3,5,9}

Pommes Frites | Zweierlei Saucen 17,00 €

Dessert

Germknödel ²⁾ A,8 Vanillesauce Mohn	10,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,G,} Hausgemachter Apfelmus	13,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel: mit Schlag ^{2),A,G}	5,90 €
mit Vanilleeis und Schlag ^{G,C,1}	6,90 €
Hausgemachter Topfenstrudel: mit Schlag ^{2),A,G}	5,90 €
mit Vanilleeis und Schlag ^{2)G,1}	6,90 €
Hausgemachter Kuchen ²⁾ Schlag ^{A,G,H,C,}	4,80 €

Weitere Desserts entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln:

A) glutenhaltiges Getreide¹⁾/ B) Krebstiere/ C) Eier/ D) Fisch/ E) Erdnüsse / F) Soja / G) Milch/Milchzucker (Laktose) / H) Schalenfrüchte²⁾ (Nüsse) / I) Sellerie / J) Senf / K) Sesam / L) Sulfit/Schwefeldioxid
M) Lupine / N) Weichtiere

1) Auskünfte zur Art des Getreides und **2)** zur Art der Schalenfrüchte erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert/ 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) geschwefelt / 6) geschwärzt / 7) gewachst / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/ 10) enthält eine Phenylalaninquelle/ 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / 12) mit Milcheiweiß / 13) mit Phospat/ 14) Chininhaltig / 15) Koffeinhaltig/ 16) Taurinhaltig/ 17) bestrahlt / 18) nach der Ernte behandelt / 19) gentechnisch verändert



Die Seegatterlalm ist ein Ort des Genusses!
Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche traditionelle und internationale Gerichte aus regionalen Zutaten von bester Qualität.

Stichwort regionale Zutaten:

Der überwiegende Teil unserer Zutaten kommt aus der Region. Wir kaufen - wenn irgendwie möglich - bei regionalen Bauern und Lieferanten ein. Produkte, die wir regional nicht erhalten oder die in unserer Region nicht erzeugt werden, kaufen wir bei Lieferanten, mit denen wir schon lange Geschäftsbeziehungen haben und deren hohe Qualität wir selber kennen.

Die Familie Berger führt bereits seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft und sehr erfolgreich zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe. Über Generationen hinweg entwickelte sich der Ruperti Hof in Ainring im Berchtesgadener Land von einem landwirtschaftlichen Anwesen zu einem renommierten Hotelbetrieb in Bayern. Im Laufe der Jahre fügten sich weitere gastronomische Unternehmen in die Erfolgsgeschichte der Familie Berger ein. Im Jahr 1992 wurde Hansi Berger als Enkel der Gründerfamilie geboren und wuchs von klein auf in der Gastronomie auf. Er erlernte früh den angemessenen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Kellner in einem angesehenen Vier-Sterne-Haus in Salzburg arbeitete er ab dem Jahr 2012 in den Betrieben der Familie. Im Jahr 2020 wurde der Familienbetrieb an Hansi Berger übergeben. Seit 2020 führt er das Familienunternehmen mit großer Leidenschaft und einem starken Bezug zur Tradition. Zu den Hansi Berger Betrieben gehören außerdem noch der Klosterwirt in Höglwörth, das Salzburgblick in Ainring und das Ruperti-Gästehaus in Ainring.

Mehr über Hansi Berger Betriebe unter: www.hansiberger-gmbh.de

Kostenfreier WLAN Schlüssel: [seegatterlalm2024](#)

Hier geht's zur Online Speisekarte



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
Hansi Berger mit Team

Salate

Gemischter Salat ¹⁰⁾ 3,8,9,2

Blattsalate | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen 7,20 €

Großer Bunter gemischter Salat | Haus Dressing ¹⁰⁾

Parmesan | Croutons | Ei ^{G;J;C,8,9,2}

Vegetarisch ^{G;J} 14,50 €

Mit gebratener Hendlbrust ^{G;J;C,8,9} 18,20 €

Backhendl Salat ¹⁰⁾

In Kürbiskernen gebackene Hendlbrust | Blattsalate | Hausdressing |

Preiselbeeren ^{G;J;C,A,2,8,9} 18,90 €

Dazu ein Knoblauchbrot

4,50 €

Suppen

Grießnockerlsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z

Rinderbouillon | Grießnockerl | Schnittlauch 7,80 €

Kaspressknödelsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z, j

Rinderbouillon | Kaspressknödel | Schnittlauch 7,80 €

Gulaschsuppe ^{A;C,9,4,2,4,j,L}

Rindfleisch | Schweinefleisch | Kartoffeln | Gebäck 8,50 €

Grillgerichte

Seegatterl Pfandl A,G,C,4,8,9,1

Schweinefilets | Pfeffersauce | Spätzle | Gemüse 23,00 €

Seegatterl Alm Grillteller A,G,I,J,2,3,5,9

Steaks von Rind, Schwein und Pute | Würstel |
Pommes Frites | Grillgemüse 22,50 €

Traditionelle Speisen

Tiroler Gröstl C,J,12,8,4,2,13,C

Kartoffeln | Speck | Zwiebeln | Schweinebraten | Spiegelei 16,50 €

Ofenfrischer Jungschweinebraten C,J,A,C 6,4,2,13

Dunkelbiersauce | Semmelknödel | Krautsalat 18,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten C,J,A,G

Rinderrücken | Zwiebelsauce | Butterspätzle | Röstzwiebel 24,90 €

Fisch

Backfisch A,C,D,G,1,9,2,3,8

Kartoffel-Vogelsalat | Zitrone | Sauce Tatar 20,90 €

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel „vom Schwein“ A,C,G,1,9,2,3,8

Pommes Frites | Preiselbeeren 17,90 €

Seegatterl Schnitzel A,C,G,1,9,2,3,8

Schweinerücken | gefüllt mit Obazda | Knusperpanade | Wedges |
zweierlei Dips 20,90 €

Burger

Cheeseburger ¹⁾ A,C,G,J,1,2,4,9,12

100% heimisches Rindfleisch | Käse | Tomaten | Zwiebeln |
Essiggurkerl | Salat | Pommes Frites 18,90 €

Chickensburger ^{1) 2)} A,C,G,J,L,1,2,4,3

Knusprige Hendlbrust | Guacamole | Zwiebeln | Salat | Pommes Frites 19,90 €

Vegetarisch und Vegan

Veganes Gemüsecurry A,G,I,1,4,12

Gemüse | Basmatireis | Curry | Kokosmilch | Cherrytomaten 17,90 €

Seegatterl's Alm Käsnocken ^{A,}

Röstzwiebeln | Kräuter C,A,G,1,2 16,90 €

Brotzeit und kleine Gerichte

Bayerischer Wurstsalat ^{A,J 2,3,4,13}

Lyoner | Zwiebeln | Essigurkerl | Bauernbrot 11,50 €

Seegatterl Currywurst ^{J,L 2,4,9}

Mango-Currysauce | Pommes Frites 12,50 €

Speckbrot mit zweierlei Speck ^{13) A,L 1,2,3,4}

Senf | Kren 12,90 €

Käsebrettl ^{A,G,L 1,9,12}

Ausgewählte Käsespezialitäten | Bauernbrot 11,50 €

Spaghetti Bolognese ^{A,C,G 1,2,9,12}

12,60 €

Schinkenkäse Toast ^{8), 12) A,C, 1, 2, 3, 4, 9}

Salatgarnitur 10,50 €

Bayrischer Brotzeiteller „aus hauseigener Metzgerei“ ^{A,J 2,3,4,13}

Sulze | Leberstreichwurst | Wacholderschinken |
3erlei Aufschnitt | Aufstrich | Butter | Bauernbrot 13,40 €

Chicken Wings ^{A,G,I,J,2,3,5,9}

Pommes Frites | Zweierlei Saucen 17,00 €

Dessert

Germknödel ²⁾ A,8 Vanillesauce Mohn	10,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,G,} Hausgemachter Apfelmus	13,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel: mit Schlag ^{2),A,G}	5,90 €
mit Vanilleeis und Schlag ^{G,C,1}	6,90 €
Hausgemachter Topfenstrudel: mit Schlag ^{2),A,G}	5,90 €
mit Vanilleeis und Schlag ^{2)G,1}	6,90 €
Hausgemachter Kuchen ²⁾ Schlag ^{A,G,H,C,}	4,80 €

Weitere Desserts entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln:

A) glutenhaltiges Getreide¹⁾/ B) Krebstiere/ C) Eier/ D) Fisch/ E) Erdnüsse / F) Soja / G) Milch/Milchzucker (Laktose) / H) Schalenfrüchte²⁾ (Nüsse) / I) Sellerie / J) Senf / K) Sesam / L) Sulfit/Schwefeldioxid
M) Lupine / N) Weichtiere

1) Auskünfte zur Art des Getreides und **2)** zur Art der Schalenfrüchte erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert/ 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) geschwefelt / 6) geschwärzt / 7) gewachst / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/ 10) enthält eine Phenylalaninquelle/ 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / 12) mit Milcheiweiß / 13) mit Phospat/ 14) Chininhaltig / 15) Koffeinhaltig/ 16) Taurinhaltig/ 17) bestrahlt / 18) nach der Ernte behandelt / 19) gentechnisch verändert



Die Seegatterlalm ist ein Ort des Genusses!
Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche traditionelle und internationale Gerichte aus regionalen Zutaten von bester Qualität.

Stichwort regionale Zutaten:

Der überwiegende Teil unserer Zutaten kommt aus der Region. Wir kaufen - wenn irgendwie möglich - bei regionalen Bauern und Lieferanten ein. Produkte, die wir regional nicht erhalten oder die in unserer Region nicht erzeugt werden, kaufen wir bei Lieferanten, mit denen wir schon lange Geschäftsbeziehungen haben und deren hohe Qualität wir selber kennen.

Die Familie Berger führt bereits seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft und sehr erfolgreich zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe. Über Generationen hinweg entwickelte sich der Ruperti Hof in Ainring im Berchtesgadener Land von einem landwirtschaftlichen Anwesen zu einem renommierten Hotelbetrieb in Bayern. Im Laufe der Jahre fügten sich weitere gastronomische Unternehmen in die Erfolgsgeschichte der Familie Berger ein. Im Jahr 1992 wurde Hansi Berger als Enkel der Gründerfamilie geboren und wuchs von klein auf in der Gastronomie auf. Er erlernte früh den angemessenen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Kellner in einem angesehenen Vier-Sterne-Haus in Salzburg arbeitete er ab dem Jahr 2012 in den Betrieben der Familie. Im Jahr 2020 wurde der Familienbetrieb an Hansi Berger übergeben. Seit 2020 führt er das Familienunternehmen mit großer Leidenschaft und einem starken Bezug zur Tradition. Zu den Hansi Berger Betrieben gehören außerdem noch der Klosterwirt in Höglwörth, das Salzburgblick in Ainring und das Ruperti-Gästehaus in Ainring.

Mehr über Hansi Berger Betriebe unter: www.hansiberger-gmbh.de

Kostenfreier Wlan Schlüssel: seegatterlalm2024

Hier geht's zur Online Speisekarte



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
Hansi Berger mit Team

Salate

Gemischter Salat ¹⁰⁾ 3,8,9,2

Blattsalate | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen 7,20 €

Großer Bunter gemischter Salat | Haus Dressing ¹⁰⁾

Parmesan | Croutons | Ei ^{G,J;C,8,9,2}

Vegetarisch ^{G,J} 14,50 €

Mit gebratener Hendlbrust ^{G,J;C,8,9} 18,20 €

Backhendl Salat ¹⁰⁾

In Kürbiskernen gebackene Hendlbrust | Blattsalate | Hausdressing |

Preiselbeeren ^{G,J;C,A,2,8,9} 18,90 €

Dazu ein Knoblauchbrot

4,50 €

Suppen

Grießnockerlsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z

Rinderbouillon | Grießnockerl | Schnittlauch 7,80 €

Kaspressknödelsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z, j

Rinderbouillon | Kaspressknödel | Schnittlauch 7,80 €

Gulaschsuppe ^{A;C,9,4,2,4,i,L}

Rindfleisch | Schweinefleisch | Kartoffeln | Gebäck 8,50 €

Grillgerichte

Seegatterl Pfandl A,G,C,4,8,9,1

Schweinefilets | Pfeffersauce | Spätzle | Gemüse 23,00 €

Seegatterl Alm Grillteller A,G,I,J,2,3,5,9

Steaks von Rind, Schwein und Pute | Würstel |
Pommes Frites | Grillgemüse 22,50 €

Traditionelle Speisen

Tiroler Gröstl C,J,12,8,4,2,13,C

Kartoffeln | Speck | Zwiebeln | Schweinebraten | Spiegelei 16,50 €

Ofenfrischer Jungschweinebraten C,J,A,C 6,4,2,13

Dunkelbiersauce | Semmelknödel | Krautsalat 18,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten C,J,A,G

Rinderrücken | Zwiebelsauce | Butterspätzle | Röstzwiebel 24,90 €

Fisch

Backfisch A,C,D,G,1,9,2,3,8

Kartoffel-Vogelsalat | Zitrone | Sauce Tatar 20,90 €

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel „vom Schwein“ A,C,G,1,9,2,3,8

Pommes Frites | Preiselbeeren 17,90 €

Seegatterl Schnitzel A,C,G,1,9,2,3,8

Schweinerücken | gefüllt mit Obazda | Knusperpanade | Wedges |
zweierlei Dips 20,90 €

Burger

Cheeseburger ¹⁾ A,C,G,J,1,2,4,9,12

100% heimisches Rindfleisch | Käse | Tomaten | Zwiebeln |
Essiggurkerl | Salat | Pommes Frites 18,90 €

Chickensburger ^{1) 2)} A,C,G,J,L,1,2,4,3

Knusprige Hendlbrust | Guacamole | Zwiebeln | Salat | Pommes Frites 19,90 €

Vegetarisch und Vegan

Veganes Gemüsecurry A,G,I,1,4,12

Gemüse | Basmatireis | Curry | Kokosmilch | Cherrytomaten 17,90 €

Seegatterl's Alm Käsnocken ^{A,}

Röstzwiebeln | Kräuter C,A,G,1,2 16,90 €

Brotzeit und kleine Gerichte

Bayerischer Wurstsalat ^{A,J 2,3,4,13}

Lyoner | Zwiebeln | Essigurkerl | Bauernbrot 11,50 €

Seegatterl Currywurst ^{J,L 2,4,9}

Mango-Currysauce | Pommes Frites 12,50 €

Speckbrot mit zweierlei Speck ^{13) A,L i,2,3,4}

Senf | Kren 12,90 €

Käsebrettl ^{A,G,L 1,9,12}

Ausgewählte Käsespezialitäten | Bauernbrot 11,50 €

Spaghetti Bolognese ^{A,C,G 1,2,9,12}

12,60 €

Schinkenkäse Toast ^{8), 12) A,C, 1, 2,3,4,9}

Salatgarnitur 10,50 €

Bayrischer Brotzeiteller „aus hauseigener Metzgerei“ ^{A,J 2,3,4,13}

Sulze | Leberstreichwurst | Wacholderschinken |
3erlei Aufschnitt | Aufstrich | Butter | Bauernbrot 13,40 €

Chicken Wings ^{A,G,I,J,2,3,5,9}

Pommes Frites | Zweierlei Saucen 17,00 €

Dessert

Germknödel ²⁾ A,8 Vanillesauce Mohn	10,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,G,} Hausgemachter Apfelmus	13,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{G,C,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Topfenstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{2)G,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Kuchen ²⁾ Schlag ^{A,G,H,C,}	4,80 €

Weitere Desserts entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln:

A) glutenhaltiges Getreide¹⁾/ B) Krebstiere/ C) Eier/ D) Fisch/ E) Erdnüsse / F) Soja / G) Milch/Milchzucker (Laktose) / H) Schalenfrüchte²⁾ (Nüsse) / I) Sellerie / J) Senf / K) Sesam / L) Sulfit/Schwefeldioxid
M) Lupine / N) Weichtiere

1) Auskünfte zur Art des Getreides und **2)** zur Art der Schalenfrüchte erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert/ 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) geschwefelt / 6) geschwärzt / 7) gewachst / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/ 10) enthält eine Phenylalaninquelle/ 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / 12) mit Milcheiweiß / 13) mit Phospat/ 14) Chininhaltig / 15) Koffeinhaltig/ 16) Taurinhaltig/ 17) bestrahlt / 18) nach der Ernte behandelt / 19) gentechnisch verändert



Die Seegatterlalm ist ein Ort des Genusses!
Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche traditionelle und internationale Gerichte aus regionalen Zutaten von bester Qualität.

Stichwort regionale Zutaten:

Der überwiegende Teil unserer Zutaten kommt aus der Region. Wir kaufen - wenn irgendwie möglich - bei regionalen Bauern und Lieferanten ein. Produkte, die wir regional nicht erhalten oder die in unserer Region nicht erzeugt werden, kaufen wir bei Lieferanten, mit denen wir schon lange Geschäftsbeziehungen haben und deren hohe Qualität wir selber kennen.

Die Familie Berger führt bereits seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft und sehr erfolgreich zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe. Über Generationen hinweg entwickelte sich der Ruperti Hof in Ainring im Berchtesgadener Land von einem landwirtschaftlichen Anwesen zu einem renommierten Hotelbetrieb in Bayern. Im Laufe der Jahre fügten sich weitere gastronomische Unternehmen in die Erfolgsgeschichte der Familie Berger ein. Im Jahr 1992 wurde Hansi Berger als Enkel der Gründerfamilie geboren und wuchs von klein auf in der Gastronomie auf. Er erlernte früh den angemessenen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Kellner in einem angesehenen Vier-Sterne-Haus in Salzburg arbeitete er ab dem Jahr 2012 in den Betrieben der Familie. Im Jahr 2020 wurde der Familienbetrieb an Hansi Berger übergeben. Seit 2020 führt er das Familienunternehmen mit großer Leidenschaft und einem starken Bezug zur Tradition. Zu den Hansi Berger Betrieben gehören außerdem noch der Klosterwirt in Höglwörth, das Salzburgblick in Ainring und das Ruperti-Gästehaus in Ainring.

Mehr über Hansi Berger Betriebe unter: www.hansiberger-gmbh.de

Kostenfreier WLAN Schlüssel: [seegatterlalm2024](#)

Hier geht's zur Online Speisekarte



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
Hansi Berger mit Team

Salate

Gemischter Salat ¹⁰⁾ 3,8,9,2

Blattsalate | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen 7,20 €

Großer Bunter gemischter Salat | Haus Dressing ¹⁰⁾

Parmesan | Croutons | Ei ^{G;J;C,8,9,2}

Vegetarisch ^{G;J} 14,50 €

Mit gebratener Hendlbrust ^{G;J;C,8,9} 18,20 €

Backhendl Salat ¹⁰⁾

In Kürbiskernen gebackene Hendlbrust | Blattsalate | Hausdressing |

Preiselbeeren ^{G;J;C,A,2,8,9} 18,90 €

Dazu ein Knoblauchbrot

4,50 €

Suppen

Grießnockerlsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z

Rinderbouillon | Grießnockerl | Schnittlauch 7,80 €

Kaspressknödelsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z,i

Rinderbouillon | Kaspressknödel | Schnittlauch 7,80 €

Gulaschsuppe ^{A;C,9,4,2,4,i,L}

Rindfleisch | Schweinefleisch | Kartoffeln | Gebäck 8,50 €

Grillgerichte

Seegatterl Pfandl A,G,C,4,8,9,1

Schweinefilets | Pfeffersauce | Spätzle | Gemüse 23,00 €

Seegatterl Alm Grillteller A,G,I,J,2,3,5,9

Steaks von Rind, Schwein und Pute | Würstel |

Pommes Frites | Grillgemüse 22,50 €

Traditionelle Speisen

Tiroler Gröstl C,J,12,8,4,2,13,C

Kartoffeln | Speck | Zwiebeln | Schweinebraten | Spiegelei 16,50 €

Ofenfrischer Jungschweinebraten C,J,A,C 6,4,2,13

Dunkelbiersauce | Semmelknödel | Krautsalat 18,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten C,J,A,G

Rinderrücken | Zwiebelsauce | Butterspätzle | Röstzwiebel 24,90 €

Fisch

Backfisch A,C,D,G,1,9,2,3,8

Kartoffel-Vogelssalat | Zitrone | Sauce Tatar 20,90 €

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel „vom Schwein“ A,C,G,1,9,2,3,8

Pommes Frites | Preiselbeeren 17,90 €

Seegatterl Schnitzel A,C,G,1,9,2,3,8

Schweinerücken | gefüllt mit Obazda | Knusperpanade | Wedges |
zweierlei Dips 20,90 €

Burger

Cheeseburger ¹⁾ A,C,G,J,1,2,4,9,12

100% heimisches Rindfleisch | Käse | Tomaten | Zwiebeln |
Essiggurkerl | Salat | Pommes Frites 18,90 €

Chickensburger ^{1) 2)} A,C,G,J,L,1,2,4,3

Knusprige Hendlbrust | Guacamole | Zwiebeln | Salat | Pommes Frites 19,90 €

Vegetarisch und Vegan

Veganes Gemüsecurry A,G,I,1,4,12

Gemüse | Basmatireis | Curry | Kokosmilch | Cherrytomaten 17,90 €

Seegatterl's Alm Käsnocken ^{A,}

Röstzwiebeln | Kräuter C,A,G,1,2 16,90 €

Brotzeit und kleine Gerichte

Bayerischer Wurstsalat ^{A,J 2,3,4,13}

Lyoner | Zwiebeln | Essigurkerl | Bauernbrot 11,50 €

Seegatterl Currywurst ^{J,L 2,4,9}

Mango-Currysauce | Pommes Frites 12,50 €

Speckbrot mit zweierlei Speck ^{13) A,L i,2,3,4}

Senf | Kren 12,90 €

Käsebrettl ^{A,G,L 1,9,12}

Ausgewählte Käsespezialitäten | Bauernbrot 11,50 €

Spaghetti Bolognese ^{A,C,G 1,2,9,12}

12,60 €

Schinkenkäse Toast ^{8), 12) A,C, 1, 2,3,4,9}

Salatgarnitur 10,50 €

Bayrischer Brotzeiteller „aus hauseigener Metzgerei“ ^{A,J 2,3,4,13}

Sulze | Leberstreichwurst | Wacholderschinken |
3erlei Aufschnitt | Aufstrich | Butter | Bauernbrot 13,40 €

Chicken Wings ^{A,G,I,J,2,3,5,9}

Pommes Frites | Zweierlei Saucen 17,00 €

Dessert

Germknödel ²⁾ A,8 Vanillesauce Mohn	10,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,G,} Hausgemachter Apfelmus	13,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{G,C,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Topfenstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{2)G,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Kuchen ²⁾ Schlag ^{A,G,H,C,}	4,80 €

Weitere Desserts entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln:

A) glutenhaltiges Getreide¹⁾/ B) Krebstiere/ C) Eier/ D) Fisch/ E) Erdnüsse / F) Soja / G) Milch/Milchzucker (Laktose) / H) Schalenfrüchte²⁾ (Nüsse) / I) Sellerie / J) Senf / K) Sesam / L) Sulfit/Schwefeldioxid
M) Lupine / N) Weichtiere

1) Auskünfte zur Art des Getreides und **2)** zur Art der Schalenfrüchte erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert/ 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) geschwefelt / 6) geschwärzt / 7) gewachst / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/ 10) enthält eine Phenylalaninquelle/ 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / 12) mit Milcheiweiß / 13) mit Phospat/ 14) Chininhaltig / 15) Koffeinhaltig/ 16) Taurinhaltig/ 17) bestrahlt / 18) nach der Ernte behandelt / 19) gentechnisch verändert



Die Seegatterlalm ist ein Ort des Genusses!
Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche traditionelle und internationale Gerichte aus regionalen Zutaten von bester Qualität.

Stichwort regionale Zutaten:

Der überwiegende Teil unserer Zutaten kommt aus der Region. Wir kaufen - wenn irgendwie möglich - bei regionalen Bauern und Lieferanten ein. Produkte, die wir regional nicht erhalten oder die in unserer Region nicht erzeugt werden, kaufen wir bei Lieferanten, mit denen wir schon lange Geschäftsbeziehungen haben und deren hohe Qualität wir selber kennen.

Die Familie Berger führt bereits seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft und sehr erfolgreich zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe. Über Generationen hinweg entwickelte sich der Ruperti Hof in Ainring im Berchtesgadener Land von einem landwirtschaftlichen Anwesen zu einem renommierten Hotelbetrieb in Bayern. Im Laufe der Jahre fügten sich weitere gastronomische Unternehmen in die Erfolgsgeschichte der Familie Berger ein. Im Jahr 1992 wurde Hansi Berger als Enkel der Gründerfamilie geboren und wuchs von klein auf in der Gastronomie auf. Er erlernte früh den angemessenen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Kellner in einem angesehenen Vier-Sterne-Haus in Salzburg arbeitete er ab dem Jahr 2012 in den Betrieben der Familie. Im Jahr 2020 wurde der Familienbetrieb an Hansi Berger übergeben. Seit 2020 führt er das Familienunternehmen mit großer Leidenschaft und einem starken Bezug zur Tradition. Zu den Hansi Berger Betrieben gehören außerdem noch der Klosterwirt in Höglwörth, das Salzburgblick in Ainring und das Ruperti-Gästehaus in Ainring.

Mehr über Hansi Berger Betriebe unter: www.hansiberger-gmbh.de

Kostenfreier Wlan Schlüssel: [seegatterlalm2024](#)

Hier geht's zur Online Speisekarte



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
Hansi Berger mit Team

Salate

Gemischter Salat ¹⁰⁾ 3,8,9,2

Blattsalate | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen 7,20 €

Großer Bunter gemischter Salat | Haus Dressing ¹⁰⁾

Parmesan | Croutons | Ei ^{G;J;C,8,9,2}

Vegetarisch ^{G;J} 14,50 €

Mit gebratener Hendlbrust ^{G;J;C,8,9} 18,20 €

Backhendl Salat ¹⁰⁾

In Kürbiskernen gebackene Hendlbrust | Blattsalate | Hausdressing |

Preiselbeeren ^{G;J;C,A,2,8,9} 18,90 €

Dazu ein Knoblauchbrot

4,50 €

Suppen

Grießnockerlsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z

Rinderbouillon | Grießnockerl | Schnittlauch 7,80 €

Kaspressknödelsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z, j

Rinderbouillon | Kaspressknödel | Schnittlauch 7,80 €

Gulaschsuppe ^{A;C,9,4,2,4,j,L}

Rindfleisch | Schweinefleisch | Kartoffeln | Gebäck 8,50 €

Grillgerichte

Seegatterl Pfandl A,G,C,4,8,9,1

Schweinefilets | Pfeffersauce | Spätzle | Gemüse 23,00 €

Seegatterl Alm Grillteller A,G,I,J,2,3,5,9

Steaks von Rind, Schwein und Pute | Würstel |
Pommes Frites | Grillgemüse 22,50 €

Traditionelle Speisen

Tiroler Gröstl C,J,12,8,4,2,13,C

Kartoffeln | Speck | Zwiebeln | Schweinebraten | Spiegelei 16,50 €

Ofenfrischer Jungschweinebraten C,J,A,C 6,4,2,13

Dunkelbiersauce | Semmelknödel | Krautsalat 18,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten C,J,A,G

Rinderrücken | Zwiebelsauce | Butterspätzle | Röstzwiebel 24,90 €

Fisch

Backfisch A,C,D,G,1,9,2,3,8

Kartoffel-Vogelsalat | Zitrone | Sauce Tatar 20,90 €

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel „vom Schwein“ A,C,G,1,9,2,3,8

Pommes Frites | Preiselbeeren 17,90 €

Seegatterl Schnitzel A,C,G,1,9,2,3,8

Schweinerücken | gefüllt mit Obazda | Knusperpanade | Wedges |
zweierlei Dips 20,90 €

Burger

Cheeseburger ¹⁾ A,C,G,J,1,2,4,9,12

100% heimisches Rindfleisch | Käse | Tomaten | Zwiebeln |
Essiggurkerl | Salat | Pommes Frites 18,90 €

Chickensburger ^{1) 2)} A,C,G,J,L,1,2,4,3

Knusprige Hendlbrust | Guacamole | Zwiebeln | Salat | Pommes Frites 19,90 €

Vegetarisch und Vegan

Veganes Gemüsecurry A,G,I,1,4,12

Gemüse | Basmatireis | Curry | Kokosmilch | Cherrytomaten 17,90 €

Seegatterl's Alm Käsnocken ^{A,}

Röstzwiebeln | Kräuter C,A,G,1,2 16,90 €

Brotzeit und kleine Gerichte

Bayerischer Wurstsalat ^{A,J 2,3,4,13}

Lyoner | Zwiebeln | Essigurkerl | Bauernbrot 11,50 €

Seegatterl Currywurst ^{J,L 2,4,9}

Mango-Currysauce | Pommes Frites 12,50 €

Speckbrot mit zweierlei Speck ^{13) A,L i,2,3,4}

Senf | Kren 12,90 €

Käsebrettl ^{A,G,L 1,9,12}

Ausgewählte Käsespezialitäten | Bauernbrot 11,50 €

Spaghetti Bolognese ^{A,C,G 1,2,9,12}

12,60 €

Schinkenkäse Toast ^{8), 12) A,C, 1, 2,3,4,9}

Salatgarnitur 10,50 €

Bayrischer Brotzeiteller „aus hauseigener Metzgerei“ ^{A,J 2,3,4,13}

Sulze | Leberstreichwurst | Wacholderschinken |
3erlei Aufschnitt | Aufstrich | Butter | Bauernbrot 13,40 €

Chicken Wings ^{A,G,I,J,2,3,5,9}

Pommes Frites | Zweierlei Saucen 17,00 €

Dessert

Germknödel ²⁾ A,8 Vanillesauce Mohn	10,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,G,} Hausgemachter Apfelmus	13,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{G,C,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Topfenstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{2)G,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Kuchen ²⁾ Schlag ^{A,G,H,C,}	4,80 €

Weitere Desserts entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln:

A) glutenhaltiges Getreide¹⁾/ B) Krebstiere/ C) Eier/ D) Fisch/ E) Erdnüsse / F) Soja / G) Milch/Milchzucker (Laktose) / H) Schalenfrüchte²⁾ (Nüsse) / I) Sellerie / J) Senf / K) Sesam / L) Sulfit/Schwefeldioxid
M) Lupine / N) Weichtiere

1) Auskünfte zur Art des Getreides und **2)** zur Art der Schalenfrüchte erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert/ 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) geschwefelt / 6) geschwärzt / 7) gewachst / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/ 10) enthält eine Phenylalaninquelle/ 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / 12) mit Milcheiweiß / 13) mit Phospat/ 14) Chininhaltig / 15) Koffeinhaltig/ 16) Taurinhaltig/ 17) bestrahlt / 18) nach der Ernte behandelt / 19) gentechnisch verändert



Die Seegatterlalm ist ein Ort des Genusses!
Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche traditionelle und internationale Gerichte aus regionalen Zutaten von bester Qualität.

Stichwort regionale Zutaten:

Der überwiegende Teil unserer Zutaten kommt aus der Region. Wir kaufen - wenn irgendwie möglich - bei regionalen Bauern und Lieferanten ein. Produkte, die wir regional nicht erhalten oder die in unserer Region nicht erzeugt werden, kaufen wir bei Lieferanten, mit denen wir schon lange Geschäftsbeziehungen haben und deren hohe Qualität wir selber kennen.

Die Familie Berger führt bereits seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft und sehr erfolgreich zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe. Über Generationen hinweg entwickelte sich der Ruperti Hof in Ainring im Berchtesgadener Land von einem landwirtschaftlichen Anwesen zu einem renommierten Hotelbetrieb in Bayern. Im Laufe der Jahre fügten sich weitere gastronomische Unternehmen in die Erfolgsgeschichte der Familie Berger ein. Im Jahr 1992 wurde Hansi Berger als Enkel der Gründerfamilie geboren und wuchs von klein auf in der Gastronomie auf. Er erlernte früh den angemessenen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Kellner in einem angesehenen Vier-Sterne-Haus in Salzburg arbeitete er ab dem Jahr 2012 in den Betrieben der Familie. Im Jahr 2020 wurde der Familienbetrieb an Hansi Berger übergeben. Seit 2020 führt er das Familienunternehmen mit großer Leidenschaft und einem starken Bezug zur Tradition. Zu den Hansi Berger Betrieben gehören außerdem noch der Klosterwirt in Höglwörth, das Salzburgblick in Ainring und das Ruperti-Gästehaus in Ainring.

Mehr über Hansi Berger Betriebe unter: www.hansiberger-gmbh.de

Kostenfreier WLAN Schlüssel: [seegatterlalm2024](#)

Hier geht's zur Online Speisekarte



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
Hansi Berger mit Team

Salate

Gemischter Salat ¹⁰⁾ 3,8,9,2

Blattsalate | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen 7,20 €

Großer Bunter gemischter Salat | Haus Dressing ¹⁰⁾

Parmesan | Croutons | Ei ^{G,J;C,8,9,2}

Vegetarisch ^{G,J} 14,50 €

Mit gebratener Hendlbrust ^{G,J;C,8,9} 18,20 €

Backhendl Salat ¹⁰⁾

In Kürbiskernen gebackene Hendlbrust | Blattsalate | Hausdressing |

Preiselbeeren ^{G,J;C,A,2,8,9} 18,90 €

Dazu ein Knoblauchbrot

4,50 €

Suppen

Grießnockerlsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z

Rinderbouillon | Grießnockerl | Schnittlauch 7,80 €

Kaspressknödelsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z, j

Rinderbouillon | Kaspressknödel | Schnittlauch 7,80 €

Gulaschsuppe ^{A;C,9,4,2,4,j,L}

Rindfleisch | Schweinefleisch | Kartoffeln | Gebäck 8,50 €

Grillgerichte

Seegatterl Pfandl A,G,C,4,8,9,1

Schweinefilets | Pfeffersauce | Spätzle | Gemüse 23,00 €

Seegatterl Alm Grillteller A,G,I,J,2,3,5,9

Steaks von Rind, Schwein und Pute | Würstel |

Pommes Frites | Grillgemüse 22,50 €

Traditionelle Speisen

Tiroler Gröstl C,J,12,8,4,2,13,C

Kartoffeln | Speck | Zwiebeln | Schweinebraten | Spiegelei 16,50 €

Ofenfrischer Jungschweinebraten C,J,A,C 6,4,2,13

Dunkelbiersauce | Semmelknödel | Krautsalat 18,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten C,J,A,G

Rinderrücken | Zwiebelsauce | Butterspätzle | Röstzwiebel 24,90 €

Fisch

Backfisch A,C,D,G,1,9,2,3,8

Kartoffel-Vogelssalat | Zitrone | Sauce Tatar 20,90 €

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel „vom Schwein“ A,C,G,1,9,2,3,8

Pommes Frites | Preiselbeeren 17,90 €

Seegatterl Schnitzel A,C,G,1,9,2,3,8

Schweinerücken | gefüllt mit Obazda | Knusperpanade | Wedges |
zweierlei Dips 20,90 €

Burger

Cheeseburger ¹⁾ A,C,G,J,1,2,4,9,12

100% heimisches Rindfleisch | Käse | Tomaten | Zwiebeln |
Essiggurkerl | Salat | Pommes Frites 18,90 €

Chickensburger ^{1) 2)} A,C,G,J,L,1x2,4,3

Knusprige Hendlbrust | Guacamole | Zwiebeln | Salat | Pommes Frites 19,90 €

Vegetarisch und Vegan

Veganes Gemüsecurry A,G,I,1,4,12

Gemüse | Basmatireis | Curry | Kokosmilch | Cherrytomaten 17,90 €

Seegatterl's Alm Käsnocken ^{A,}

Röstzwiebeln | Kräuter C,A,G,1,2 16,90 €

Brotzeit und kleine Gerichte

Bayerischer Wurstsalat ^{A,J 2,3,4,13}

Lyoner | Zwiebeln | Essigurkerl | Bauernbrot 11,50 €

Seegatterl Currywurst ^{J,L 2,4,9}

Mango-Currysauce | Pommes Frites 12,50 €

Speckbrot mit zweierlei Speck ^{13) A,L 1,2,3,4}

Senf | Kren 12,90 €

Käsebrettl ^{A,G,L 1,9,12}

Ausgewählte Käsespezialitäten | Bauernbrot 11,50 €

Spaghetti Bolognese ^{A,C,G 1,2,9,12}

12,60 €

Schinkenkäse Toast ^{8), 12) A,C, 1, 2, 3, 4, 9}

Salatgarnitur 10,50 €

Bayrischer Brotzeiteller „aus hauseigener Metzgerei“ ^{A,J 2,3,4,13}

Sulze | Leberstreichwurst | Wacholderschinken |
3erlei Aufschnitt | Aufstrich | Butter | Bauernbrot 13,40 €

Chicken Wings ^{A,G,I,J,2,3,5,9}

Pommes Frites | Zweierlei Saucen 17,00 €

Dessert

Germknödel ²⁾ A,8 Vanillesauce Mohn	10,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,G,} Hausgemachter Apfelmus	13,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel: mit Schlag ^{2),A,G}	5,90 €
mit Vanilleeis und Schlag ^{G,C,1}	6,90 €
Hausgemachter Topfenstrudel: mit Schlag ^{2),A,G}	5,90 €
mit Vanilleeis und Schlag ^{2)G,1}	6,90 €
Hausgemachter Kuchen ²⁾ Schlag ^{A,G,H,C,}	4,80 €

Weitere Desserts entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln:

A) glutenhaltiges Getreide¹⁾/ B) Krebstiere/ C) Eier/ D) Fisch/ E) Erdnüsse / F) Soja / G) Milch/Milchzucker (Laktose) / H) Schalenfrüchte²⁾ (Nüsse) / I) Sellerie / J) Senf / K) Sesam / L) Sulfit/Schwefeldioxid
M) Lupine / N) Weichtiere

1) Auskünfte zur Art des Getreides und **2)** zur Art der Schalenfrüchte erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert/ 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) geschwefelt / 6) geschwärzt / 7) gewachst / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/ 10) enthält eine Phenylalaninquelle/ 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / 12) mit Milcheiweiß / 13) mit Phospat/ 14) Chininhaltig / 15) Koffeinhaltig/ 16) Taurinhaltig/ 17) bestrahlt / 18) nach der Ernte behandelt / 19) gentechnisch verändert



Die Seegatterlalm ist ein Ort des Genusses!
Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche traditionelle und internationale Gerichte aus regionalen Zutaten von bester Qualität.

Stichwort regionale Zutaten:

Der überwiegende Teil unserer Zutaten kommt aus der Region. Wir kaufen - wenn irgendwie möglich - bei regionalen Bauern und Lieferanten ein. Produkte, die wir regional nicht erhalten oder die in unserer Region nicht erzeugt werden, kaufen wir bei Lieferanten, mit denen wir schon lange Geschäftsbeziehungen haben und deren hohe Qualität wir selber kennen.

Die Familie Berger führt bereits seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft und sehr erfolgreich zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe. Über Generationen hinweg entwickelte sich der Ruperti Hof in Ainring im Berchtesgadener Land von einem landwirtschaftlichen Anwesen zu einem renommierten Hotelbetrieb in Bayern. Im Laufe der Jahre fügten sich weitere gastronomische Unternehmen in die Erfolgsgeschichte der Familie Berger ein. Im Jahr 1992 wurde Hansi Berger als Enkel der Gründerfamilie geboren und wuchs von klein auf in der Gastronomie auf. Er erlernte früh den angemessenen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Kellner in einem angesehenen Vier-Sterne-Haus in Salzburg arbeitete er ab dem Jahr 2012 in den Betrieben der Familie. Im Jahr 2020 wurde der Familienbetrieb an Hansi Berger übergeben. Seit 2020 führt er das Familienunternehmen mit großer Leidenschaft und einem starken Bezug zur Tradition. Zu den Hansi Berger Betrieben gehören außerdem noch der Klosterwirt in Höglwörth, das Salzburgblick in Ainring und das Ruperti-Gästehaus in Ainring.

Mehr über Hansi Berger Betriebe unter: www.hansiberger-gmbh.de

Kostenfreier WLAN Schlüssel: [seegatterlalm2024](#)

Hier geht's zur Online Speisekarte



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
Hansi Berger mit Team

Salate

Gemischter Salat ¹⁰⁾ 3,8,9,2

Blattsalate | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen 7,20 €

Großer Bunter gemischter Salat | Haus Dressing ¹⁰⁾

Parmesan | Croutons | Ei ^{G,J;C,8,9,2}

Vegetarisch ^{G,J} 14,50 €

Mit gebratener Hendlbrust ^{G,J;C,8,9} 18,20 €

Backhendl Salat ¹⁰⁾

In Kürbiskernen gebackene Hendlbrust | Blattsalate | Hausdressing |

Preiselbeeren ^{G,J;C,A,2,8,9} 18,90 €

Dazu ein Knoblauchbrot

4,50 €

Suppen

Grießnockerlsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z

Rinderbouillon | Grießnockerl | Schnittlauch 7,80 €

Kaspressknödelsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z, j

Rinderbouillon | Kaspressknödel | Schnittlauch 7,80 €

Gulaschsuppe ^{A;C,9,4,2,4,j,L}

Rindfleisch | Schweinefleisch | Kartoffeln | Gebäck 8,50 €

Grillgerichte

Seegatterl Pfandl A,G,C,4,8,9,1

Schweinefilets | Pfeffersauce | Spätzle | Gemüse 23,00 €

Seegatterl Alm Grillteller A,G,I,J,2,3,5,9

Steaks von Rind, Schwein und Pute | Würstel |
Pommes Frites | Grillgemüse 22,50 €

Traditionelle Speisen

Tiroler Gröstl C,J,12,8,4,2,13,C

Kartoffeln | Speck | Zwiebeln | Schweinebraten | Spiegelei 16,50 €

Ofenfrischer Jungschweinebraten C,J,A,C 6,4,2,13

Dunkelbiersauce | Semmelknödel | Krautsalat 18,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten C,J,A,G

Rinderrücken | Zwiebelsauce | Butterspätzle | Röstzwiebel 24,90 €

Fisch

Backfisch A,C,D,G,1,9,2,3,8

Kartoffel-Vogelsalat | Zitrone | Sauce Tatar 20,90 €

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel „vom Schwein“ A,C,G,1,9,2,3,8

Pommes Frites | Preiselbeeren 17,90 €

Seegatterl Schnitzel A,C,G,1,9,2,3,8

Schweinerücken | gefüllt mit Obazda | Knusperpanade | Wedges |
zweierlei Dips 20,90 €

Burger

Cheeseburger ¹⁾ A,C,G,J, 1,2,4,9,12

100% heimisches Rindfleisch | Käse | Tomaten | Zwiebeln |
Essiggurkerl | Salat | Pommes Frites 18,90 €

Chickensburger ^{1) 2)} A,C,G,J;L, 1x2,4,3

Knusprige Hendlbrust | Guacamole | Zwiebeln | Salat | Pommes Frites 19,90 €

Vegetarisch und Vegan

Veganes Gemüsecurry A,G,I,1,4,12

Gemüse | Basmatireis | Curry | Kokosmilch | Cherrytomaten 17,90 €

Seegatterl's Alm Käsnocken ^{A,}

Röstzwiebeln | Kräuter C,A,G,1,2 16,90 €

Brotzeit und kleine Gerichte

Bayerischer Wurstsalat ^{A,J 2,3,4,13}

Lyoner | Zwiebeln | Essigurkerl | Bauernbrot 11,50 €

Seegatterl Currywurst ^{J,L 2,4,9}

Mango-Currysauce | Pommes Frites 12,50 €

Speckbrot mit zweierlei Speck ^{13) A,L 1,2,3,4}

Senf | Kren 12,90 €

Käsebrettl ^{A,G,L 1,9,12}

Ausgewählte Käsespezialitäten | Bauernbrot 11,50 €

Spaghetti Bolognese ^{A,C,G 1,2,9,12}

12,60 €

Schinkenkäse Toast ^{8), 12) A,C, 1, 2, 3, 4, 9}

Salatgarnitur 10,50 €

Bayrischer Brotzeiteller „aus hauseigener Metzgerei“ ^{A,J 2,3,4,13}

Sulze | Leberstreichwurst | Wacholderschinken |
3erlei Aufschnitt | Aufstrich | Butter | Bauernbrot 13,40 €

Chicken Wings ^{A,G,I,J,2,3,5,9}

Pommes Frites | Zweierlei Saucen 17,00 €

Dessert

Germknödel ²⁾ A,8 Vanillesauce Mohn	10,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,G,} Hausgemachter Apfelmus	13,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{G,C,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Topfenstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{2)G,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Kuchen ²⁾ Schlag ^{A,G,H,C,}	4,80 €

Weitere Desserts entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln:

A) glutenhaltiges Getreide¹⁾/ B) Krebstiere/ C) Eier/ D) Fisch/ E) Erdnüsse / F) Soja / G) Milch/Milchzucker (Laktose) / H) Schalenfrüchte²⁾ (Nüsse) / I) Sellerie / J) Senf / K) Sesam / L) Sulfit/Schwefeldioxid
M) Lupine / N) Weichtiere

1) Auskünfte zur Art des Getreides und **2)** zur Art der Schalenfrüchte erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert/ 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) geschwefelt / 6) geschwärzt / 7) gewachst / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/ 10) enthält eine Phenylalaninquelle/ 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / 12) mit Milcheiweiß / 13) mit Phospat/ 14) Chininhaltig / 15) Koffeinhaltig/ 16) Taurinhaltig/ 17) bestrahlt / 18) nach der Ernte behandelt / 19) gentechnisch verändert



Die Seegatterlalm ist ein Ort des Genusses!
Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche traditionelle und internationale Gerichte aus regionalen Zutaten von bester Qualität.

Stichwort regionale Zutaten:

Der überwiegende Teil unserer Zutaten kommt aus der Region. Wir kaufen - wenn irgendwie möglich - bei regionalen Bauern und Lieferanten ein. Produkte, die wir regional nicht erhalten oder die in unserer Region nicht erzeugt werden, kaufen wir bei Lieferanten, mit denen wir schon lange Geschäftsbeziehungen haben und deren hohe Qualität wir selber kennen.

Die Familie Berger führt bereits seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft und sehr erfolgreich zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe. Über Generationen hinweg entwickelte sich der Ruperti Hof in Ainring im Berchtesgadener Land von einem landwirtschaftlichen Anwesen zu einem renommierten Hotelbetrieb in Bayern. Im Laufe der Jahre fügten sich weitere gastronomische Unternehmen in die Erfolgsgeschichte der Familie Berger ein. Im Jahr 1992 wurde Hansi Berger als Enkel der Gründerfamilie geboren und wuchs von klein auf in der Gastronomie auf. Er erlernte früh den angemessenen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Kellner in einem angesehenen Vier-Sterne-Haus in Salzburg arbeitete er ab dem Jahr 2012 in den Betrieben der Familie. Im Jahr 2020 wurde der Familienbetrieb an Hansi Berger übergeben. Seit 2020 führt er das Familienunternehmen mit großer Leidenschaft und einem starken Bezug zur Tradition. Zu den Hansi Berger Betrieben gehören außerdem noch der Klosterwirt in Höglwörth, das Salzburgblick in Ainring und das Ruperti-Gästehaus in Ainring.

Mehr über Hansi Berger Betriebe unter: www.hansiberger-gmbh.de

Kostenfreier WLAN Schlüssel: [seegatterlalm2024](#)

Hier geht's zur Online Speisekarte



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
Hansi Berger mit Team

Salate

Gemischter Salat ¹⁰⁾ 3,8,9,2

Blattsalate | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen 7,20 €

Großer Bunter gemischter Salat | Haus Dressing ¹⁰⁾

Parmesan | Croutons | Ei ^{G;J;C,8,9,2}

Vegetarisch ^{G;J} 14,50 €

Mit gebratener Hendlbrust ^{G;J;C,8,9} 18,20 €

Backhendl Salat ¹⁰⁾

In Kürbiskernen gebackene Hendlbrust | Blattsalate | Hausdressing |

Preiselbeeren ^{G;J;C,A,2,8,9} 18,90 €

Dazu ein Knoblauchbrot

4,50 €

Suppen

Grießnockerlsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z

Rinderbouillon | Grießnockerl | Schnittlauch 7,80 €

Kaspressknödelsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z, j

Rinderbouillon | Kaspressknödel | Schnittlauch 7,80 €

Gulaschsuppe ^{A;C,9,4,2,4,j,L}

Rindfleisch | Schweinefleisch | Kartoffeln | Gebäck 8,50 €

Grillgerichte

Seegatterl Pfandl A,G,C,4,8,9,1

Schweinefilets | Pfeffersauce | Spätzle | Gemüse 23,00 €

Seegatterl Alm Grillteller A,G,I,J,2,3,5,9

Steaks von Rind, Schwein und Pute | Würstel |

Pommes Frites | Grillgemüse 22,50 €

Traditionelle Speisen

Tiroler Gröstl C,J,12,8,4,2,13,C

Kartoffeln | Speck | Zwiebeln | Schweinebraten | Spiegelei 16,50 €

Ofenfrischer Jungschweinebraten C,J,A,C 6,4,2,13

Dunkelbiersauce | Semmelknödel | Krautsalat 18,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten C,J,A,G

Rinderrücken | Zwiebelsauce | Butterspätzle | Röstzwiebel 24,90 €

Fisch

Backfisch A,C,D,G,1,9,2,3,8

Kartoffel-Vogelsalat | Zitrone | Sauce Tatar 20,90 €

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel „vom Schwein“ A,C,G,1,9,2,3,8

Pommes Frites | Preiselbeeren 17,90 €

Seegatterl Schnitzel A,C,G,1,9,2,3,8

Schweinerücken | gefüllt mit Obazda | Knusperpanade | Wedges |
zweierlei Dips 20,90 €

Burger

Cheeseburger ¹⁾ A,C,G,J, 1,2,4,9,12

100% heimisches Rindfleisch | Käse | Tomaten | Zwiebeln |
Essiggurkerl | Salat | Pommes Frites 18,90 €

Chickensburger ^{1) 2)} A,C,G,J;L, 1x2,4,3

Knusprige Hendlbrust | Guacamole | Zwiebeln | Salat | Pommes Frites 19,90 €

Vegetarisch und Vegan

Veganes Gemüsecurry A,G,I,1,4,12

Gemüse | Basmatireis | Curry | Kokosmilch | Cherrytomaten 17,90 €

Seegatterl's Alm Käsnocken ^{A,}

Röstzwiebeln | Kräuter C,A,G,1,2 16,90 €

Brotzeit und kleine Gerichte

Bayerischer Wurstsalat ^{A,J 2,3,4,13}

Lyoner | Zwiebeln | Essigurkerl | Bauernbrot 11,50 €

Seegatterl Currywurst ^{J,L 2,4,9}

Mango-Currysauce | Pommes Frites 12,50 €

Speckbrot mit zweierlei Speck ^{13) A,L 1,2,3,4}

Senf | Kren 12,90 €

Käsebrettl ^{A,G,L 1,9,12}

Ausgewählte Käsespezialitäten | Bauernbrot 11,50 €

Spaghetti Bolognese ^{A,C,G 1,2,9,12}

12,60 €

Schinkenkäse Toast ^{8), 12) A,C, 1, 2, 3, 4, 9}

Salatgarnitur 10,50 €

Bayrischer Brotzeiteller „aus hauseigener Metzgerei“ ^{A,J 2,3,4,13}

Sulze | Leberstreichwurst | Wacholderschinken |
3erlei Aufschnitt | Aufstrich | Butter | Bauernbrot 13,40 €

Chicken Wings ^{A,G,I,J,2,3,5,9}

Pommes Frites | Zweierlei Saucen 17,00 €

Dessert

Germknödel ²⁾ A,8 Vanillesauce Mohn	10,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,G,} Hausgemachter Apfelmus	13,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{G,C,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Topfenstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{2)G,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Kuchen ²⁾ Schlag ^{A,G,H,C,}	4,80 €

Weitere Desserts entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln:

A) glutenhaltiges Getreide¹⁾/ B) Krebstiere/ C) Eier/ D) Fisch/ E) Erdnüsse / F) Soja / G) Milch/Milchzucker (Laktose) / H) Schalenfrüchte²⁾ (Nüsse) / I) Sellerie / J) Senf / K) Sesam / L) Sulfit/Schwefeldioxid
M) Lupine / N) Weichtiere

1) Auskünfte zur Art des Getreides und **2)** zur Art der Schalenfrüchte erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert/ 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) geschwefelt / 6) geschwärzt / 7) gewachst / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/ 10) enthält eine Phenylalaninquelle/ 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / 12) mit Milcheiweiß / 13) mit Phospat/ 14) Chininhaltig / 15) Koffeinhaltig/ 16) Taurinhaltig/ 17) bestrahlt / 18) nach der Ernte behandelt / 19) gentechnisch verändert



Die Seegatterlalm ist ein Ort des Genusses!
Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche traditionelle und internationale Gerichte aus regionalen Zutaten von bester Qualität.

Stichwort regionale Zutaten:

Der überwiegende Teil unserer Zutaten kommt aus der Region. Wir kaufen - wenn irgendwie möglich - bei regionalen Bauern und Lieferanten ein. Produkte, die wir regional nicht erhalten oder die in unserer Region nicht erzeugt werden, kaufen wir bei Lieferanten, mit denen wir schon lange Geschäftsbeziehungen haben und deren hohe Qualität wir selber kennen.

Die Familie Berger führt bereits seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft und sehr erfolgreich zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe. Über Generationen hinweg entwickelte sich der Ruperti Hof in Ainring im Berchtesgadener Land von einem landwirtschaftlichen Anwesen zu einem renommierten Hotelbetrieb in Bayern. Im Laufe der Jahre fügten sich weitere gastronomische Unternehmen in die Erfolgsgeschichte der Familie Berger ein. Im Jahr 1992 wurde Hansi Berger als Enkel der Gründerfamilie geboren und wuchs von klein auf in der Gastronomie auf. Er erlernte früh den angemessenen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Kellner in einem angesehenen Vier-Sterne-Haus in Salzburg arbeitete er ab dem Jahr 2012 in den Betrieben der Familie. Im Jahr 2020 wurde der Familienbetrieb an Hansi Berger übergeben. Seit 2020 führt er das Familienunternehmen mit großer Leidenschaft und einem starken Bezug zur Tradition. Zu den Hansi Berger Betrieben gehören außerdem noch der Klosterwirt in Höglwörth, das Salzburgblick in Ainring und das Ruperti-Gästehaus in Ainring.

Mehr über Hansi Berger Betriebe unter: www.hansiberger-gmbh.de

Kostenfreier Wlan Schlüssel: [seegatterlalm2024](#)

Hier geht's zur Online Speisekarte



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
Hansi Berger mit Team

Salate

Gemischter Salat ¹⁰⁾ 3,8,9,2

Blattsalate | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen 7,20 €

Großer Bunter gemischter Salat | Haus Dressing ¹⁰⁾

Parmesan | Croutons | Ei ^{G;J;C,8,9,2}

Vegetarisch ^{G;J} 14,50 €

Mit gebratener Hendlbrust ^{G;J;C,8,9} 18,20 €

Backhendl Salat ¹⁰⁾

In Kürbiskernen gebackene Hendlbrust | Blattsalate | Hausdressing |

Preiselbeeren ^{G;J;C,A,2,8,9} 18,90 €

Dazu ein Knoblauchbrot

4,50 €

Suppen

Grießnockerlsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z

Rinderbouillon | Grießnockerl | Schnittlauch 7,80 €

Kaspressknödelsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z, j

Rinderbouillon | Kaspressknödel | Schnittlauch 7,80 €

Gulaschsuppe ^{A;C,9,4,2,4,j,L}

Rindfleisch | Schweinefleisch | Kartoffeln | Gebäck 8,50 €

Grillgerichte

Seegatterl Pfandl A,G,C,4,8,9,1

Schweinefilets | Pfeffersauce | Spätzle | Gemüse 23,00 €

Seegatterl Alm Grillteller A,G,I,J,2,3,5,9

Steaks von Rind, Schwein und Pute | Würstel |
Pommes Frites | Grillgemüse 22,50 €

Traditionelle Speisen

Tiroler Gröstl C,J,12,8,4,2,13,C

Kartoffeln | Speck | Zwiebeln | Schweinebraten | Spiegelei 16,50 €

Ofenfrischer Jungschweinebraten C,J,A,C 6,4,2,13

Dunkelbiersauce | Semmelknödel | Krautsalat 18,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten C,J,A,G

Rinderrücken | Zwiebelsauce | Butterspätzle | Röstzwiebel 24,90 €

Fisch

Backfisch A,C,D,G,1,9,2,3,8

Kartoffel-Vogelersalat | Zitrone | Sauce Tatar 20,90 €

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel „vom Schwein“ A,C,G,1,9,2,3,8

Pommes Frites | Preiselbeeren 17,90 €

Seegatterl Schnitzel A,C,G,1,9,2,3,8

Schweinerücken | gefüllt mit Obazda | Knusperpanade | Wedges |
zweierlei Dips 20,90 €

Burger

Cheeseburger ¹⁾ A,C,G,J, 1,2,4,9,12

100% heimisches Rindfleisch | Käse | Tomaten | Zwiebeln |
Essiggurkerl | Salat | Pommes Frites 18,90 €

Chickensburger ^{1) 2)} A,C,G,J;L, 1x2,4,3

Knusprige Hendlbrust | Guacamole | Zwiebeln | Salat | Pommes Frites 19,90 €

Vegetarisch und Vegan

Veganes Gemüsecurry A,G,I,1,4,12

Gemüse | Basmatireis | Curry | Kokosmilch | Cherrytomaten 17,90 €

Seegatterl's Alm Käsnocken ^{A,}

Röstzwiebeln | Kräuter C,A,G,1,2 16,90 €

Brotzeit und kleine Gerichte

Bayerischer Wurstsalat ^{A,J 2,3,4,13} Lyoner Zwiebeln Essigurkerl Bauernbrot	11,50 €
Seegatterl Currywurst ^{J,L 2,4,9} Mango-Currysauce Pommes Frites	12,50 €
Speckbrot mit zweierlei Speck ^{13) A,L 1,2,3,4} Senf Kren	12,90 €
Käsebrettl ^{A,G,L 1,9,12} Ausgewählte Käsespezialitäten Bauernbrot	11,50 €
Spaghetti Bolognese ^{A,C,G 1,2,9,12}	12,60 €
Schinkenkäse Toast ^{8), 12) A,C, 1, 2,3,4,9} Salatgarnitur	10,50 €
Bayrischer Brotzeiteller „aus hauseigener Metzgerei“ ^{A,J 2,3,4,13} Sulze Leberstreichwurst Wacholderschinken 3erlei Aufschnitt Aufstrich Butter Bauernbrot	13,40 €
Chicken Wings ^{A,G,I,J,2,3,5,9} Pommes Frites Zweierlei Saucen	17,00 €

Dessert

Germknödel ²⁾ A,8 Vanillesauce Mohn	10,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,G,} Hausgemachter Apfelmus	13,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{G,C,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Topfenstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{2)G,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Kuchen ²⁾ Schlag ^{A,G,H,C,}	4,80 €

Weitere Desserts entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln:

A) glutenhaltiges Getreide¹⁾/ B) Krebstiere/ C) Eier/ D) Fisch/ E) Erdnüsse / F) Soja / G) Milch/Milchzucker (Laktose) / H) Schalenfrüchte²⁾ (Nüsse) / I) Sellerie / J) Senf / K) Sesam / L) Sulfit/Schwefeldioxid
M) Lupine / N) Weichtiere

1) Auskünfte zur Art des Getreides und **2)** zur Art der Schalenfrüchte erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert/ 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) geschwefelt / 6) geschwärzt / 7) gewachst / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/ 10) enthält eine Phenylalaninquelle/ 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / 12) mit Milcheiweiß / 13) mit Phospat/ 14) Chininhaltig / 15) Koffeinhaltig/ 16) Taurinhaltig/ 17) bestrahlt / 18) nach der Ernte behandelt / 19) gentechnisch verändert



Die Seegatterlalm ist ein Ort des Genusses!
Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche traditionelle und internationale Gerichte aus regionalen Zutaten von bester Qualität.

Stichwort regionale Zutaten:

Der überwiegende Teil unserer Zutaten kommt aus der Region. Wir kaufen - wenn irgendwie möglich - bei regionalen Bauern und Lieferanten ein. Produkte, die wir regional nicht erhalten oder die in unserer Region nicht erzeugt werden, kaufen wir bei Lieferanten, mit denen wir schon lange Geschäftsbeziehungen haben und deren hohe Qualität wir selber kennen.

Die Familie Berger führt bereits seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft und sehr erfolgreich zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe. Über Generationen hinweg entwickelte sich der Ruperti Hof in Ainring im Berchtesgadener Land von einem landwirtschaftlichen Anwesen zu einem renommierten Hotelbetrieb in Bayern. Im Laufe der Jahre fügten sich weitere gastronomische Unternehmen in die Erfolgsgeschichte der Familie Berger ein. Im Jahr 1992 wurde Hansi Berger als Enkel der Gründerfamilie geboren und wuchs von klein auf in der Gastronomie auf. Er erlernte früh den angemessenen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Kellner in einem angesehenen Vier-Sterne-Haus in Salzburg arbeitete er ab dem Jahr 2012 in den Betrieben der Familie. Im Jahr 2020 wurde der Familienbetrieb an Hansi Berger übergeben. Seit 2020 führt er das Familienunternehmen mit großer Leidenschaft und einem starken Bezug zur Tradition. Zu den Hansi Berger Betrieben gehören außerdem noch der Klosterwirt in Höglwörth, das Salzburgblick in Ainring und das Ruperti-Gästehaus in Ainring.

Mehr über Hansi Berger Betriebe unter: www.hansiberger-gmbh.de

Kostenfreier Wlan Schlüssel: [seegatterlalm2024](#)

Hier geht's zur Online Speisekarte



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
Hansi Berger mit Team

Salate

Gemischter Salat ¹⁰⁾ 3,8,9,2

Blattsalate | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen 7,20 €

Großer Bunter gemischter Salat | Haus Dressing ¹⁰⁾

Parmesan | Croutons | Ei ^{G;J;C,8,9,2}

Vegetarisch ^{G;J} 14,50 €

Mit gebratener Hendlbrust ^{G;J;C,8,9} 18,20 €

Backhendl Salat ¹⁰⁾

In Kürbiskernen gebackene Hendlbrust | Blattsalate | Hausdressing |

Preiselbeeren ^{G;J;C,A,2,8,9} 18,90 €

Dazu ein Knoblauchbrot

4,50 €

Suppen

Grießnockerlsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z

Rinderbouillon | Grießnockerl | Schnittlauch 7,80 €

Kaspressknödelsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z, j

Rinderbouillon | Kaspressknödel | Schnittlauch 7,80 €

Gulaschsuppe ^{A;C,9,4,2,4,j,L}

Rindfleisch | Schweinefleisch | Kartoffeln | Gebäck 8,50 €

Grillgerichte

Seegatterl Pfandl A,G,C,4,8,9,1

Schweinefilets | Pfeffersauce | Spätzle | Gemüse 23,00 €

Seegatterl Alm Grillteller A,G,I,J,2,3,5,9

Steaks von Rind, Schwein und Pute | Würstel |

Pommes Frites | Grillgemüse 22,50 €

Traditionelle Speisen

Tiroler Gröstl C,J,12,8,4,2,13,C

Kartoffeln | Speck | Zwiebeln | Schweinebraten | Spiegelei 16,50 €

Ofenfrischer Jungschweinebraten C,J,A,C 6,4,2,13

Dunkelbiersauce | Semmelknödel | Krautsalat 18,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten C,J,A,G

Rinderrücken | Zwiebelsauce | Butterspätzle | Röstzwiebel 24,90 €

Fisch

Backfisch A,C,D,G,1,9,2,3,8

Kartoffel-Vogelssalat | Zitrone | Sauce Tatar 20,90 €

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel „vom Schwein“ A,C,G,1,9,2,3,8

Pommes Frites | Preiselbeeren 17,90 €

Seegatterl Schnitzel A,C,G,1,9,2,3,8

Schweinerücken | gefüllt mit Obazda | Knusperpanade | Wedges |
zweierlei Dips 20,90 €

Burger

Cheeseburger ¹⁾ A,C,G,J,1,2,4,9,12

100% heimisches Rindfleisch | Käse | Tomaten | Zwiebeln |
Essiggurkerl | Salat | Pommes Frites 18,90 €

Chickensburger ^{1) 2)} A,C,G,J,L,1,2,4,3

Knusprige Hendlbrust | Guacamole | Zwiebeln | Salat | Pommes Frites 19,90 €

Vegetarisch und Vegan

Veganes Gemüsecurry A,G,I,1,4,12

Gemüse | Basmatireis | Curry | Kokosmilch | Cherrytomaten 17,90 €

Seegatterl's Alm Käsnocken ^{A,}

Röstzwiebeln | Kräuter C,A,G,1,2 16,90 €

Brotzeit und kleine Gerichte

Bayerischer Wurstsalat ^{A,J 2,3,4,13}

Lyoner | Zwiebeln | Essigurkerl | Bauernbrot 11,50 €

Seegatterl Currywurst ^{J,L 2,4,9}

Mango-Currysauce | Pommes Frites 12,50 €

Speckbrot mit zweierlei Speck ^{13) A,L i,2,3,4}

Senf | Kren 12,90 €

Käsebrettl ^{A,G,L 1,9,12}

Ausgewählte Käsespezialitäten | Bauernbrot 11,50 €

Spaghetti Bolognese ^{A,C,G 1,2,9,12}

12,60 €

Schinkenkäse Toast ^{8), 12) A,C, 1, 2,3,4,9}

Salatgarnitur 10,50 €

Bayrischer Brotzeiteller „aus hauseigener Metzgerei“ ^{A,J 2,3,4,13}

Sulze | Leberstreichwurst | Wacholderschinken |
3erlei Aufschnitt | Aufstrich | Butter | Bauernbrot 13,40 €

Chicken Wings ^{A,G,I,J,2,3,5,9}

Pommes Frites | Zweierlei Saucen 17,00 €

Dessert

Germknödel ²⁾ A,8 Vanillesauce Mohn	10,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,G,} Hausgemachter Apfelmus	13,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{G,C,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Topfenstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{2)G,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Kuchen ²⁾ Schlag ^{A,G,H,C,}	4,80 €

Weitere Desserts entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln:

A) glutenhaltiges Getreide¹⁾/ B) Krebstiere/ C) Eier/ D) Fisch/ E) Erdnüsse / F) Soja / G) Milch/Milchzucker (Laktose) / H) Schalenfrüchte²⁾ (Nüsse) / I) Sellerie / J) Senf / K) Sesam / L) Sulfit/Schwefeldioxid
M) Lupine / N) Weichtiere

1) Auskünfte zur Art des Getreides und **2)** zur Art der Schalenfrüchte erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert/ 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) geschwefelt / 6) geschwärzt / 7) gewachst / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/ 10) enthält eine Phenylalaninquelle/ 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / 12) mit Milcheiweiß / 13) mit Phospat/ 14) Chininhaltig / 15) Koffeinhaltig/ 16) Taurinhaltig/ 17) bestrahlt / 18) nach der Ernte behandelt / 19) gentechnisch verändert



Die Seegatterlalm ist ein Ort des Genusses!
Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche traditionelle und internationale Gerichte aus regionalen Zutaten von bester Qualität.

Stichwort regionale Zutaten:

Der überwiegende Teil unserer Zutaten kommt aus der Region. Wir kaufen - wenn irgendwie möglich - bei regionalen Bauern und Lieferanten ein. Produkte, die wir regional nicht erhalten oder die in unserer Region nicht erzeugt werden, kaufen wir bei Lieferanten, mit denen wir schon lange Geschäftsbeziehungen haben und deren hohe Qualität wir selber kennen.

Die Familie Berger führt bereits seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft und sehr erfolgreich zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe. Über Generationen hinweg entwickelte sich der Ruperti Hof in Ainring im Berchtesgadener Land von einem landwirtschaftlichen Anwesen zu einem renommierten Hotelbetrieb in Bayern. Im Laufe der Jahre fügten sich weitere gastronomische Unternehmen in die Erfolgsgeschichte der Familie Berger ein. Im Jahr 1992 wurde Hansi Berger als Enkel der Gründerfamilie geboren und wuchs von klein auf in der Gastronomie auf. Er erlernte früh den angemessenen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Kellner in einem angesehenen Vier-Sterne-Haus in Salzburg arbeitete er ab dem Jahr 2012 in den Betrieben der Familie. Im Jahr 2020 wurde der Familienbetrieb an Hansi Berger übergeben. Seit 2020 führt er das Familienunternehmen mit großer Leidenschaft und einem starken Bezug zur Tradition. Zu den Hansi Berger Betrieben gehören außerdem noch der Klosterwirt in Höglwörth, das Salzburgblick in Ainring und das Ruperti-Gästehaus in Ainring.

Mehr über Hansi Berger Betriebe unter: www.hansiberger-gmbh.de

Kostenfreier Wlan Schlüssel: [seegatterlalm2024](#)

Hier geht's zur Online Speisekarte



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
Hansi Berger mit Team

Salate

Gemischter Salat ¹⁰⁾ 3,8,9,2

Blattsalate | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen 7,20 €

Großer Bunter gemischter Salat | Haus Dressing ¹⁰⁾

Parmesan | Croutons | Ei ^{G;J;C,8,9,2}

Vegetarisch ^{G;J} 14,50 €

Mit gebratener Hendlbrust ^{G;J;C,8,9} 18,20 €

Backhendl Salat ¹⁰⁾

In Kürbiskernen gebackene Hendlbrust | Blattsalate | Hausdressing |

Preiselbeeren ^{G;J;C,A,2,8,9} 18,90 €

Dazu ein Knoblauchbrot

4,50 €

Suppen

Grießnockerlsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z

Rinderbouillon | Grießnockerl | Schnittlauch 7,80 €

Kaspressknödelsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z,i

Rinderbouillon | Kaspressknödel | Schnittlauch 7,80 €

Gulaschsuppe ^{A;C,9,4,2,4,i,L}

Rindfleisch | Schweinefleisch | Kartoffeln | Gebäck 8,50 €

Grillgerichte

Seegatterl Pfandl A,G,C,4,8,9,1

Schweinefilets | Pfeffersauce | Spätzle | Gemüse 23,00 €

Seegatterl Alm Grillteller A,G,I,J,2,3,5,9

Steaks von Rind, Schwein und Pute | Würstel |

Pommes Frites | Grillgemüse 22,50 €

Traditionelle Speisen

Tiroler Gröstl C,J,12,8,4,2,13,C

Kartoffeln | Speck | Zwiebeln | Schweinebraten | Spiegelei 16,50 €

Ofenfrischer Jungschweinebraten C,J,A,C 6,4,2,13

Dunkelbiersauce | Semmelknödel | Krautsalat 18,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten C,J,A,G

Rinderrücken | Zwiebelsauce | Butterspätzle | Röstzwiebel 24,90 €

Fisch

Backfisch A,C,D,G,1,9,2,3,8

Kartoffel-Vogelssalat | Zitrone | Sauce Tatar 20,90 €

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel „vom Schwein“ A,C,G,1,9,2,3,8

Pommes Frites | Preiselbeeren 17,90 €

Seegatterl Schnitzel A,C,G,1,9,2,3,8

Schweinerücken | gefüllt mit Obazda | Knusperpanade | Wedges |
zweierlei Dips 20,90 €

Burger

Cheeseburger ¹⁾ A,C,G,J, 1,2,4,9,12

100% heimisches Rindfleisch | Käse | Tomaten | Zwiebeln |
Essiggurkerl | Salat | Pommes Frites 18,90 €

Chickensburger ^{1) 2)} A,C,G,J;L, 1x2,4,3

Knusprige Hendlbrust | Guacamole | Zwiebeln | Salat | Pommes Frites 19,90 €

Vegetarisch und Vegan

Veganes Gemüsecurry A,G,I,1,4,12

Gemüse | Basmatireis | Curry | Kokosmilch | Cherrytomaten 17,90 €

Seegatterl's Alm Käsnocken ^{A,}

Röstzwiebeln | Kräuter C,A,G,1,2 16,90 €

Brotzeit und kleine Gerichte

Bayerischer Wurstsalat ^{A,J 2,3,4,13}

Lyoner | Zwiebeln | Essigurkerl | Bauernbrot 11,50 €

Seegatterl Currywurst ^{J,L 2,4,9}

Mango-Currysauce | Pommes Frites 12,50 €

Speckbrot mit zweierlei Speck ^{13) A,L i,2,3,4}

Senf | Kren 12,90 €

Käsebrettl ^{A,G,L 1,9,12}

Ausgewählte Käsespezialitäten | Bauernbrot 11,50 €

Spaghetti Bolognese ^{A,C,G 1,2,9,12}

12,60 €

Schinkenkäse Toast ^{8), 12) A,C, 1, 2,3,4,9}

Salatgarnitur 10,50 €

Bayrischer Brotzeiteller „aus hauseigener Metzgerei“ ^{A,J 2,3,4,13}

Sulze | Leberstreichwurst | Wacholderschinken |
3erlei Aufschnitt | Aufstrich | Butter | Bauernbrot 13,40 €

Chicken Wings ^{A,G,I,J,2,3,5,9}

Pommes Frites | Zweierlei Saucen 17,00 €

Dessert

Germknödel ²⁾ A,8 Vanillesauce Mohn	10,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,G,} Hausgemachter Apfelmus	13,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{G,C,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Topfenstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{2)G,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Kuchen ²⁾ Schlag ^{A,G,H,C,}	4,80 €

Weitere Desserts entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln:

A) glutenhaltiges Getreide¹⁾/ B) Krebstiere/ C) Eier/ D) Fisch/ E) Erdnüsse / F) Soja / G) Milch/Milchzucker (Laktose) / H) Schalenfrüchte²⁾ (Nüsse) / I) Sellerie / J) Senf / K) Sesam / L) Sulfit/Schwefeldioxid
M) Lupine / N) Weichtiere

1) Auskünfte zur Art des Getreides und **2)** zur Art der Schalenfrüchte erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert/ 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) geschwefelt / 6) geschwärzt / 7) gewachst / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/ 10) enthält eine Phenylalaninquelle/ 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / 12) mit Milcheiweiß / 13) mit Phospat/ 14) Chininhaltig / 15) Koffeinhaltig/ 16) Taurinhaltig/ 17) bestrahlt / 18) nach der Ernte behandelt / 19) gentechnisch verändert



Die Seegatterlalm ist ein Ort des Genusses!
Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche traditionelle und internationale Gerichte aus regionalen Zutaten von bester Qualität.

Stichwort regionale Zutaten:

Der überwiegende Teil unserer Zutaten kommt aus der Region. Wir kaufen - wenn irgendwie möglich - bei regionalen Bauern und Lieferanten ein. Produkte, die wir regional nicht erhalten oder die in unserer Region nicht erzeugt werden, kaufen wir bei Lieferanten, mit denen wir schon lange Geschäftsbeziehungen haben und deren hohe Qualität wir selber kennen.

Die Familie Berger führt bereits seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft und sehr erfolgreich zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe. Über Generationen hinweg entwickelte sich der Ruperti Hof in Ainring im Berchtesgadener Land von einem landwirtschaftlichen Anwesen zu einem renommierten Hotelbetrieb in Bayern. Im Laufe der Jahre fügten sich weitere gastronomische Unternehmen in die Erfolgsgeschichte der Familie Berger ein. Im Jahr 1992 wurde Hansi Berger als Enkel der Gründerfamilie geboren und wuchs von klein auf in der Gastronomie auf. Er erlernte früh den angemessenen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Kellner in einem angesehenen Vier-Sterne-Haus in Salzburg arbeitete er ab dem Jahr 2012 in den Betrieben der Familie. Im Jahr 2020 wurde der Familienbetrieb an Hansi Berger übergeben. Seit 2020 führt er das Familienunternehmen mit großer Leidenschaft und einem starken Bezug zur Tradition. Zu den Hansi Berger Betrieben gehören außerdem noch der Klosterwirt in Höglwörth, das Salzburgblick in Ainring und das Ruperti-Gästehaus in Ainring.

Mehr über Hansi Berger Betriebe unter: www.hansiberger-gmbh.de

Kostenfreier WLAN Schlüssel: [seegatterlalm2024](#)

Hier geht's zur Online Speisekarte



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
Hansi Berger mit Team

Salate

Gemischter Salat ¹⁰⁾ 3,8,9,2

Blattsalate | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen 7,20 €

Großer Bunter gemischter Salat | Haus Dressing ¹⁰⁾

Parmesan | Croutons | Ei ^{G;J;C,8,9,2}

Vegetarisch ^{G;J} 14,50 €

Mit gebratener Hendlbrust ^{G;J;C,8,9} 18,20 €

Backhendl Salat ¹⁰⁾

In Kürbiskernen gebackene Hendlbrust | Blattsalate | Hausdressing |

Preiselbeeren ^{G;J;C,A,2,8,9} 18,90 €

Dazu ein Knoblauchbrot

4,50 €

Suppen

Grießnockerlsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z

Rinderbouillon | Grießnockerl | Schnittlauch 7,80 €

Kaspressknödelsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z, j

Rinderbouillon | Kaspressknödel | Schnittlauch 7,80 €

Gulaschsuppe ^{A;C,9,4,2,4,j,L}

Rindfleisch | Schweinefleisch | Kartoffeln | Gebäck 8,50 €

Grillgerichte

Seegatterl Pfandl A,G,C,4,8,9,1

Schweinefilets | Pfeffersauce | Spätzle | Gemüse 23,00 €

Seegatterl Alm Grillteller A,G,I,J,2,3,5,9

Steaks von Rind, Schwein und Pute | Würstel |

Pommes Frites | Grillgemüse 22,50 €

Traditionelle Speisen

Tiroler Gröstl C,J,12,8,4,2,13,C

Kartoffeln | Speck | Zwiebeln | Schweinebraten | Spiegelei 16,50 €

Ofenfrischer Jungschweinebraten C,J,A,C 6,4,2,13

Dunkelbiersauce | Semmelknödel | Krautsalat 18,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten C,J,A,G

Rinderrücken | Zwiebelsauce | Butterspätzle | Röstzwiebel 24,90 €

Fisch

Backfisch A,C,D,G,1,9,2,3,8

Kartoffel-Vogelsalat | Zitrone | Sauce Tatar 20,90 €

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel „vom Schwein“ A,C,G,1,9,2,3,8

Pommes Frites | Preiselbeeren 17,90 €

Seegatterl Schnitzel A,C,G,1,9,2,3,8

Schweinerücken | gefüllt mit Obazda | Knusperpanade | Wedges |
zweierlei Dips 20,90 €

Burger

Cheeseburger ¹⁾ A,C,G,J, 1,2,4,9,12

100% heimisches Rindfleisch | Käse | Tomaten | Zwiebeln |
Essiggurkerl | Salat | Pommes Frites 18,90 €

Chickensburger ^{1) 2)} A,C,G,J;L, 1x2,4,3

Knusprige Hendlbrust | Guacamole | Zwiebeln | Salat | Pommes Frites 19,90 €

Vegetarisch und Vegan

Veganes Gemüsecurry A,G,I,1,4,12

Gemüse | Basmatireis | Curry | Kokosmilch | Cherrytomaten 17,90 €

Seegatterl's Alm Käsnocken ^{A,}

Röstzwiebeln | Kräuter C,A,G,1,2 16,90 €

Brotzeit und kleine Gerichte

Bayerischer Wurstsalat A,J 2,3,4,13

Lyoner | Zwiebeln | Essigurkerl | Bauernbrot 11,50 €

Seegatterl Currywurst J,L 2,4,9

Mango-Currysauce | Pommes Frites 12,50 €

Speckbrot mit zweierlei Speck 13) A,L i,2,3,4

Senf | Kren 12,90 €

Käsebrett 1) A,G,L 1,9,12

Ausgewählte Käsespezialitäten | Bauernbrot 11,50 €

Spaghetti Bolognese A,C,G 1,2,9,12

12,60 €

Schinkenkäse Toast 8), 12) A,C, 1, 2,3,4,9

Salatgarnitur 10,50 €

Bayrischer Brotzeiteller „aus hauseigener Metzgerei“ A,J 2,3,4,13

Sulze | Leberstreichwurst | Wacholderschinken |
3erlei Aufschnitt | Aufstrich | Butter | Bauernbrot 13,40 €

Chicken Wings A,G,I,J,2,3,5,9

Pommes Frites | Zweierlei Saucen 17,00 €

Dessert

Germknödel ²⁾ A,8 Vanillesauce Mohn	10,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,G,} Hausgemachter Apfelmus	13,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{G,C,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Topfenstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{2)G,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Kuchen ²⁾ Schlag ^{A,G,H,C,}	4,80 €

Weitere Desserts entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln:

A) glutenhaltiges Getreide¹⁾/ B) Krebstiere/ C) Eier/ D) Fisch/ E) Erdnüsse / F) Soja / G) Milch/Milchzucker (Laktose) / H) Schalenfrüchte²⁾ (Nüsse) / I) Sellerie / J) Senf / K) Sesam / L) Sulfit/Schwefeldioxid
M) Lupine / N) Weichtiere

1) Auskünfte zur Art des Getreides und **2)** zur Art der Schalenfrüchte erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert/ 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) geschwefelt / 6) geschwärzt / 7) gewachst / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/ 10) enthält eine Phenylalaninquelle/ 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / 12) mit Milcheiweiß / 13) mit Phospat/ 14) Chininhaltig / 15) Koffeinhaltig/ 16) Taurinhaltig/ 17) bestrahlt / 18) nach der Ernte behandelt / 19) gentechnisch verändert



Die Seegatterlalm ist ein Ort des Genusses!
Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche traditionelle und internationale Gerichte aus regionalen Zutaten von bester Qualität.

Stichwort regionale Zutaten:

Der überwiegende Teil unserer Zutaten kommt aus der Region. Wir kaufen - wenn irgendwie möglich - bei regionalen Bauern und Lieferanten ein. Produkte, die wir regional nicht erhalten oder die in unserer Region nicht erzeugt werden, kaufen wir bei Lieferanten, mit denen wir schon lange Geschäftsbeziehungen haben und deren hohe Qualität wir selber kennen.

Die Familie Berger führt bereits seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft und sehr erfolgreich zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe. Über Generationen hinweg entwickelte sich der Rupertihof in Ainring im Berchtesgadener Land von einem landwirtschaftlichen Anwesen zu einem renommierten Hotelbetrieb in Bayern. Im Laufe der Jahre fügten sich weitere gastronomische Unternehmen in die Erfolgsgeschichte der Familie Berger ein. Im Jahr 1992 wurde Hansi Berger als Enkel der Gründerfamilie geboren und wuchs von klein auf in der Gastronomie auf. Er erlernte früh den angemessenen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Kellner in einem angesehenen Vier-Sterne-Haus in Salzburg arbeitete er ab dem Jahr 2012 in den Betrieben der Familie. Im Jahr 2020 wurde der Familienbetrieb an Hansi Berger übergeben. Seit 2020 führt er das Familienunternehmen mit großer Leidenschaft und einem starken Bezug zur Tradition. Zu den Hansi Berger Betrieben gehören außerdem noch der Klosterwirt in Höglwörth, das Salzburgblick in Ainring und das Rupert-Gästehaus in Ainring.

Mehr über Hansi Berger Betriebe unter: www.hansiberger-gmbh.de

Kostenfreier Wlan Schlüssel: [seegatterlalm2024](#)

Hier geht's zur Online Speisekarte



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
Hansi Berger mit Team

Salate

Gemischter Salat ¹⁰⁾ 3,8,9,2

Blattsalate | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen 7,20 €

Großer Bunter gemischter Salat | Haus Dressing ¹⁰⁾

Parmesan | Croutons | Ei ^{G,J;C,8,9,2}

Vegetarisch ^{G,J} 14,50 €

Mit gebratener Hendlbrust ^{G,J;C,8,9} 18,20 €

Backhendl Salat ¹⁰⁾

In Kürbiskernen gebackene Hendlbrust | Blattsalate | Hausdressing |

Preiselbeeren ^{G,J;C,A,2,8,9} 18,90 €

Dazu ein Knoblauchbrot

4,50 €

Suppen

Grießnockerlsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z

Rinderbouillon | Grießnockerl | Schnittlauch 7,80 €

Kaspressknödelsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z, j

Rinderbouillon | Kaspressknödel | Schnittlauch 7,80 €

Gulaschsuppe ^{A;C,9,4,2,4,j,L}

Rindfleisch | Schweinefleisch | Kartoffeln | Gebäck 8,50 €

Grillgerichte

Seegatterl Pfandl A,G,C,4,8,9,1

Schweinefilets | Pfeffersauce | Spätzle | Gemüse 23,00 €

Seegatterl Alm Grillteller A,G,I,J,2,3,5,9

Steaks von Rind, Schwein und Pute | Würstel |

Pommes Frites | Grillgemüse 22,50 €

Traditionelle Speisen

Tiroler Gröstl C,J,12,8,4,2,13,C

Kartoffeln | Speck | Zwiebeln | Schweinebraten | Spiegelei 16,50 €

Ofenfrischer Jungschweinebraten C,J,A,C 6,4,2,13

Dunkelbiersauce | Semmelknödel | Krautsalat 18,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten C,J,A,G

Rinderrücken | Zwiebelsauce | Butterspätzle | Röstzwiebel 24,90 €

Fisch

Backfisch A,C,D,G,1,9,2,3,8

Kartoffel-Vogelsalat | Zitrone | Sauce Tatar 20,90 €

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel „vom Schwein“ A,C,G,1,9,2,3,8

Pommes Frites | Preiselbeeren 17,90 €

Seegatterl Schnitzel A,C,G,1,9,2,3,8

Schweinerücken | gefüllt mit Obazda | Knusperpanade | Wedges |
zweierlei Dips 20,90 €

Burger

Cheeseburger ¹⁾ A,C,G,J,1,2,4,9,12

100% heimisches Rindfleisch | Käse | Tomaten | Zwiebeln |
Essiggurkerl | Salat | Pommes Frites 18,90 €

Chickensburger ^{1) 2)} A,C,G,J,L,1,2,4,3

Knusprige Hendlbrust | Guacamole | Zwiebeln | Salat | Pommes Frites 19,90 €

Vegetarisch und Vegan

Veganes Gemüsecurry A,G,I,1,4,12

Gemüse | Basmatireis | Curry | Kokosmilch | Cherrytomaten 17,90 €

Seegatterl's Alm Käsnocken ^{A,}

Röstzwiebeln | Kräuter C,A,G,1,2 16,90 €

Brotzeit und kleine Gerichte

Bayerischer Wurstsalat ^{A,J 2,3,4,13}

Lyoner | Zwiebeln | Essigurkerl | Bauernbrot 11,50 €

Seegatterl Currywurst ^{J,L 2,4,9}

Mango-Currysauce | Pommes Frites 12,50 €

Speckbrot mit zweierlei Speck ^{13) A,L i,2,3,4}

Senf | Kren 12,90 €

Käsebrettl ^{A,G,L 1,9,12}

Ausgewählte Käsespezialitäten | Bauernbrot 11,50 €

Spaghetti Bolognese ^{A,C,G 1,2,9,12}

12,60 €

Schinkenkäse Toast ^{8), 12) A,C, 1, 2,3,4,9}

Salatgarnitur 10,50 €

Bayrischer Brotzeiteller „aus hauseigener Metzgerei“ ^{A,J 2,3,4,13}

Sulze | Leberstreichwurst | Wacholderschinken |
3erlei Aufschnitt | Aufstrich | Butter | Bauernbrot 13,40 €

Chicken Wings ^{A,G,I,J,2,3,5,9}

Pommes Frites | Zweierlei Saucen 17,00 €

Dessert

Germknödel ²⁾ A,8 Vanillesauce Mohn	10,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,G,} Hausgemachter Apfelmus	13,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{G,C,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Topfenstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{2)G,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Kuchen ²⁾ Schlag ^{A,G,H,C,}	4,80 €

Weitere Desserts entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln:

A) glutenhaltiges Getreide¹⁾/ B) Krebstiere/ C) Eier/ D) Fisch/ E) Erdnüsse / F) Soja / G) Milch/Milchzucker (Laktose) / H) Schalenfrüchte²⁾ (Nüsse) / I) Sellerie / J) Senf / K) Sesam / L) Sulfit/Schwefeldioxid
M) Lupine / N) Weichtiere

1) Auskünfte zur Art des Getreides und **2)** zur Art der Schalenfrüchte erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert/ 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) geschwefelt / 6) geschwärzt / 7) gewachst / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/ 10) enthält eine Phenylalaninquelle/ 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / 12) mit Milcheiweiß / 13) mit Phospat/ 14) Chininhaltig / 15) Koffeinhaltig/ 16) Taurinhaltig/ 17) bestrahlt / 18) nach der Ernte behandelt / 19) gentechnisch verändert



Die Seegatterlalm ist ein Ort des Genusses!
Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche traditionelle und internationale Gerichte aus regionalen Zutaten von bester Qualität.

Stichwort regionale Zutaten:

Der überwiegende Teil unserer Zutaten kommt aus der Region. Wir kaufen - wenn irgendwie möglich - bei regionalen Bauern und Lieferanten ein. Produkte, die wir regional nicht erhalten oder die in unserer Region nicht erzeugt werden, kaufen wir bei Lieferanten, mit denen wir schon lange Geschäftsbeziehungen haben und deren hohe Qualität wir selber kennen.

Die Familie Berger führt bereits seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft und sehr erfolgreich zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe. Über Generationen hinweg entwickelte sich der Ruperti Hof in Ainring im Berchtesgadener Land von einem landwirtschaftlichen Anwesen zu einem renommierten Hotelbetrieb in Bayern. Im Laufe der Jahre fügten sich weitere gastronomische Unternehmen in die Erfolgsgeschichte der Familie Berger ein. Im Jahr 1992 wurde Hansi Berger als Enkel der Gründerfamilie geboren und wuchs von klein auf in der Gastronomie auf. Er erlernte früh den angemessenen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Kellner in einem angesehenen Vier-Sterne-Haus in Salzburg arbeitete er ab dem Jahr 2012 in den Betrieben der Familie. Im Jahr 2020 wurde der Familienbetrieb an Hansi Berger übergeben. Seit 2020 führt er das Familienunternehmen mit großer Leidenschaft und einem starken Bezug zur Tradition. Zu den Hansi Berger Betrieben gehören außerdem noch der Klosterwirt in Höglwörth, das Salzburgblick in Ainring und das Ruperti-Gästehaus in Ainring.

Mehr über Hansi Berger Betriebe unter: www.hansiberger-gmbh.de

Kostenfreier Wlan Schlüssel: [seegatterlalm2024](#)

Hier geht's zur Online Speisekarte



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
Hansi Berger mit Team

Salate

Gemischter Salat ¹⁰⁾ 3,8,9,2

Blattsalate | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen 7,20 €

Großer Bunter gemischter Salat | Haus Dressing ¹⁰⁾

Parmesan | Croutons | Ei ^{G,J;C,8,9,2}

Vegetarisch ^{G,J} 14,50 €

Mit gebratener Hendlbrust ^{G,J;C,8,9} 18,20 €

Backhendl Salat ¹⁰⁾

In Kürbiskernen gebackene Hendlbrust | Blattsalate | Hausdressing |

Preiselbeeren ^{G,J;C,A,2,8,9} 18,90 €

Dazu ein Knoblauchbrot

4,50 €

Suppen

Grießnockerlsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z

Rinderbouillon | Grießnockerl | Schnittlauch 7,80 €

Kaspressknödelsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z, j

Rinderbouillon | Kaspressknödel | Schnittlauch 7,80 €

Gulaschsuppe ^{A;C,9,4,2,4,j,L}

Rindfleisch | Schweinefleisch | Kartoffeln | Gebäck 8,50 €

Grillgerichte

Seegatterl Pfandl A,G,C,4,8,9,1

Schweinefilets | Pfeffersauce | Spätzle | Gemüse 23,00 €

Seegatterl Alm Grillteller A,G,I,J,2,3,5,9

Steaks von Rind, Schwein und Pute | Würstel |

Pommes Frites | Grillgemüse 22,50 €

Traditionelle Speisen

Tiroler Gröstl C,J,12,8,4,2,13,C

Kartoffeln | Speck | Zwiebeln | Schweinebraten | Spiegelei 16,50 €

Ofenfrischer Jungschweinebraten C,J,A,C 6,4,2,13

Dunkelbiersauce | Semmelknödel | Krautsalat 18,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten C,J,A,G

Rinderrücken | Zwiebelsauce | Butterspätzle | Röstzwiebel 24,90 €

Fisch

Backfisch A,C,D,G,1,9,2,3,8

Kartoffel-Vogelssalat | Zitrone | Sauce Tatar 20,90 €

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel „vom Schwein“ A,C,G,1,9,2,3,8

Pommes Frites | Preiselbeeren 17,90 €

Seegatterl Schnitzel A,C,G,1,9,2,3,8

Schweinerücken | gefüllt mit Obazda | Knusperpanade | Wedges |
zweierlei Dips 20,90 €

Burger

Cheeseburger ¹⁾ A,C,G,J, 1,2,4,9,12

100% heimisches Rindfleisch | Käse | Tomaten | Zwiebeln |
Essiggurkerl | Salat | Pommes Frites 18,90 €

Chickensburger ^{1) 2)} A,C,G,J;L, 1x2,4,3

Knusprige Hendlbrust | Guacamole | Zwiebeln | Salat | Pommes Frites 19,90 €

Vegetarisch und Vegan

Veganes Gemüsecurry A,G,I,1,4,12

Gemüse | Basmatireis | Curry | Kokosmilch | Cherrytomaten 17,90 €

Seegatterl's Alm Käsnocken ^{A,}

Röstzwiebeln | Kräuter C,A,G,1,2 16,90 €

Brotzeit und kleine Gerichte

Bayerischer Wurstsalat ^{A,J 2,3,4,13}

Lyoner | Zwiebeln | Essigurkerl | Bauernbrot 11,50 €

Seegatterl Currywurst ^{J,L 2,4,9}

Mango-Currysauce | Pommes Frites 12,50 €

Speckbrot mit zweierlei Speck ^{13) A,L i,2,3,4}

Senf | Kren 12,90 €

Käsebrettl ^{A,G,L 1,9,12}

Ausgewählte Käsespezialitäten | Bauernbrot 11,50 €

Spaghetti Bolognese ^{A,C,G 1,2,9,12}

12,60 €

Schinkenkäse Toast ^{8), 12) A,C, 1, 2,3,4,9}

Salatgarnitur 10,50 €

Bayrischer Brotzeiteller „aus hauseigener Metzgerei“ ^{A,J 2,3,4,13}

Sulze | Leberstreichwurst | Wacholderschinken |
3erlei Aufschnitt | Aufstrich | Butter | Bauernbrot 13,40 €

Chicken Wings ^{A,G,I,J,2,3,5,9}

Pommes Frites | Zweierlei Saucen 17,00 €

Dessert

Germknödel ²⁾ A,8 Vanillesauce Mohn	10,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,G,} Hausgemachter Apfelmus	13,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel: mit Schlag ^{2),A,G}	5,90 €
mit Vanilleeis und Schlag ^{G,C,1}	6,90 €
Hausgemachter Topfenstrudel: mit Schlag ^{2),A,G}	5,90 €
mit Vanilleeis und Schlag ^{2)G,1}	6,90 €
Hausgemachter Kuchen ²⁾ Schlag ^{A,G,H,C,}	4,80 €

Weitere Desserts entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln:

A) glutenhaltiges Getreide¹⁾/ B) Krebstiere/ C) Eier/ D) Fisch/ E) Erdnüsse / F) Soja / G) Milch/Milchzucker (Laktose) / H) Schalenfrüchte²⁾ (Nüsse) / I) Sellerie / J) Senf / K) Sesam / L) Sulfit/Schwefeldioxid
M) Lupine / N) Weichtiere

1) Auskünfte zur Art des Getreides und **2)** zur Art der Schalenfrüchte erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert/ 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) geschwefelt / 6) geschwärzt / 7) gewachst / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/ 10) enthält eine Phenylalaninquelle/ 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / 12) mit Milcheiweiß / 13) mit Phospat/ 14) Chininhaltig / 15) Koffeinhaltig/ 16) Taurinhaltig/ 17) bestrahlt / 18) nach der Ernte behandelt / 19) gentechnisch verändert



Die Seegatterlalm ist ein Ort des Genusses!
Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche traditionelle und internationale Gerichte aus regionalen Zutaten von bester Qualität.

Stichwort regionale Zutaten:

Der überwiegende Teil unserer Zutaten kommt aus der Region. Wir kaufen - wenn irgendwie möglich - bei regionalen Bauern und Lieferanten ein. Produkte, die wir regional nicht erhalten oder die in unserer Region nicht erzeugt werden, kaufen wir bei Lieferanten, mit denen wir schon lange Geschäftsbeziehungen haben und deren hohe Qualität wir selber kennen.

Die Familie Berger führt bereits seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft und sehr erfolgreich zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe. Über Generationen hinweg entwickelte sich der Ruperti Hof in Ainring im Berchtesgadener Land von einem landwirtschaftlichen Anwesen zu einem renommierten Hotelbetrieb in Bayern. Im Laufe der Jahre fügten sich weitere gastronomische Unternehmen in die Erfolgsgeschichte der Familie Berger ein. Im Jahr 1992 wurde Hansi Berger als Enkel der Gründerfamilie geboren und wuchs von klein auf in der Gastronomie auf. Er erlernte früh den angemessenen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Kellner in einem angesehenen Vier-Sterne-Haus in Salzburg arbeitete er ab dem Jahr 2012 in den Betrieben der Familie. Im Jahr 2020 wurde der Familienbetrieb an Hansi Berger übergeben. Seit 2020 führt er das Familienunternehmen mit großer Leidenschaft und einem starken Bezug zur Tradition. Zu den Hansi Berger Betrieben gehören außerdem noch der Klosterwirt in Höglwörth, das Salzburgblick in Ainring und das Ruperti-Gästehaus in Ainring.

Mehr über Hansi Berger Betriebe unter: www.hansiberger-gmbh.de

Kostenfreier Wlan Schlüssel: [seegatterlalm2024](#)

Hier geht's zur Online Speisekarte



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
Hansi Berger mit Team

Salate

Gemischter Salat ¹⁰⁾ 3,8,9,2

Blattsalate | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen 7,20 €

Großer Bunter gemischter Salat | Haus Dressing ¹⁰⁾

Parmesan | Croutons | Ei ^{G;J;C,8,9,2}

Vegetarisch ^{G;J} 14,50 €

Mit gebratener Hendlbrust ^{G;J;C,8,9} 18,20 €

Backhendl Salat ¹⁰⁾

In Kürbiskernen gebackene Hendlbrust | Blattsalate | Hausdressing |

Preiselbeeren ^{G;J;C,A,2,8,9} 18,90 €

Dazu ein Knoblauchbrot

4,50 €

Suppen

Grießnockerlsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z

Rinderbouillon | Grießnockerl | Schnittlauch 7,80 €

Kaspressknödelsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z,i

Rinderbouillon | Kaspressknödel | Schnittlauch 7,80 €

Gulaschsuppe ^{A;C,9,4,2,4,i,L}

Rindfleisch | Schweinefleisch | Kartoffeln | Gebäck 8,50 €

Grillgerichte

Seegatterl Pfandl A,G,C,4,8,9,1

Schweinefilets | Pfeffersauce | Spätzle | Gemüse 23,00 €

Seegatterl Alm Grillteller A,G,I,J,2,3,5,9

Steaks von Rind, Schwein und Pute | Würstel |

Pommes Frites | Grillgemüse 22,50 €

Traditionelle Speisen

Tiroler Gröstl C,J,12,8,4,2,13,C

Kartoffeln | Speck | Zwiebeln | Schweinebraten | Spiegelei 16,50 €

Ofenfrischer Jungschweinebraten C,J,A,C 6,4,2,13

Dunkelbiersauce | Semmelknödel | Krautsalat 18,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten C,J,A,G

Rinderrücken | Zwiebelsauce | Butterspätzle | Röstzwiebel 24,90 €

Fisch

Backfisch A,C,D,G,1,9,2,3,8

Kartoffel-Vogelsalat | Zitrone | Sauce Tatar 20,90 €

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel „vom Schwein“ A,C,G,1,9,2,3,8

Pommes Frites | Preiselbeeren 17,90 €

Seegatterl Schnitzel A,C,G,1,9,2,3,8

Schweinerücken | gefüllt mit Obazda | Knusperpanade | Wedges |
zweierlei Dips 20,90 €

Burger

Cheeseburger ¹⁾ A,C,G,J,1,2,4,9,12

100% heimisches Rindfleisch | Käse | Tomaten | Zwiebeln |
Essiggurkerl | Salat | Pommes Frites 18,90 €

Chickensburger ^{1) 2)} A,C,G,J,L,1,2,4,3

Knusprige Hendlbrust | Guacamole | Zwiebeln | Salat | Pommes Frites 19,90 €

Vegetarisch und Vegan

Veganes Gemüsecurry A,G,I,1,4,12

Gemüse | Basmatireis | Curry | Kokosmilch | Cherrytomaten 17,90 €

Seegatterl's Alm Käsnocken ^{A,}

Röstzwiebeln | Kräuter C,A,G,1,2 16,90 €

Brotzeit und kleine Gerichte

Bayerischer Wurstsalat ^{A,J 2,3,4,13}

Lyoner | Zwiebeln | Essigurkerl | Bauernbrot 11,50 €

Seegatterl Currywurst ^{J,L 2,4,9}

Mango-Currysauce | Pommes Frites 12,50 €

Speckbrot mit zweierlei Speck ^{13) A,L i,2,3,4}

Senf | Kren 12,90 €

Käsebrettl ^{A,G,L 1,9,12}

Ausgewählte Käsespezialitäten | Bauernbrot 11,50 €

Spaghetti Bolognese ^{A,C,G 1,2,9,12}

12,60 €

Schinkenkäse Toast ^{8), 12) A,C, 1, 2,3,4,9}

Salatgarnitur 10,50 €

Bayrischer Brotzeiteller „aus hauseigener Metzgerei“ ^{A,J 2,3,4,13}

Sulze | Leberstreichwurst | Wacholderschinken |
3erlei Aufschnitt | Aufstrich | Butter | Bauernbrot 13,40 €

Chicken Wings ^{A,G,I,J,2,3,5,9}

Pommes Frites | Zweierlei Saucen 17,00 €

Dessert

Germknödel ²⁾ A,8 Vanillesauce Mohn	10,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,G,} Hausgemachter Apfelmus	13,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{G,C,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Topfenstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{2)G,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Kuchen ²⁾ Schlag ^{A,G,H,C,}	4,80 €

Weitere Desserts entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln:

A) glutenhaltiges Getreide¹⁾/ B) Krebstiere/ C) Eier/ D) Fisch/ E) Erdnüsse / F) Soja / G) Milch/Milchzucker (Laktose) / H) Schalenfrüchte²⁾ (Nüsse) / I) Sellerie / J) Senf / K) Sesam / L) Sulfit/Schwefeldioxid
M) Lupine / N) Weichtiere

1) Auskünfte zur Art des Getreides und **2)** zur Art der Schalenfrüchte erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert/ 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) geschwefelt / 6) geschwärzt / 7) gewachst / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/ 10) enthält eine Phenylalaninquelle/ 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / 12) mit Milcheiweiß / 13) mit Phospat/ 14) Chininhaltig / 15) Koffeinhaltig/ 16) Taurinhaltig/ 17) bestrahlt / 18) nach der Ernte behandelt / 19) gentechnisch verändert



Die Seegatterlalm ist ein Ort des Genusses!
Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche traditionelle und internationale Gerichte aus regionalen Zutaten von bester Qualität.

Stichwort regionale Zutaten:

Der überwiegende Teil unserer Zutaten kommt aus der Region. Wir kaufen - wenn irgendwie möglich - bei regionalen Bauern und Lieferanten ein. Produkte, die wir regional nicht erhalten oder die in unserer Region nicht erzeugt werden, kaufen wir bei Lieferanten, mit denen wir schon lange Geschäftsbeziehungen haben und deren hohe Qualität wir selber kennen.

Die Familie Berger führt bereits seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft und sehr erfolgreich zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe. Über Generationen hinweg entwickelte sich der Ruperti Hof in Ainring im Berchtesgadener Land von einem landwirtschaftlichen Anwesen zu einem renommierten Hotelbetrieb in Bayern. Im Laufe der Jahre fügten sich weitere gastronomische Unternehmen in die Erfolgsgeschichte der Familie Berger ein. Im Jahr 1992 wurde Hansi Berger als Enkel der Gründerfamilie geboren und wuchs von klein auf in der Gastronomie auf. Er erlernte früh den angemessenen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Kellner in einem angesehenen Vier-Sterne-Haus in Salzburg arbeitete er ab dem Jahr 2012 in den Betrieben der Familie. Im Jahr 2020 wurde der Familienbetrieb an Hansi Berger übergeben. Seit 2020 führt er das Familienunternehmen mit großer Leidenschaft und einem starken Bezug zur Tradition. Zu den Hansi Berger Betrieben gehören außerdem noch der Klosterwirt in Höglwörth, das Salzburgblick in Ainring und das Ruperti-Gästehaus in Ainring.

Mehr über Hansi Berger Betriebe unter: www.hansiberger-gmbh.de

Kostenfreier Wlan Schlüssel: [seegatterlalm2024](#)

Hier geht's zur Online Speisekarte



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
Hansi Berger mit Team

Salate

Gemischter Salat ¹⁰⁾ 3,8,9,2

Blattsalate | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen 7,20 €

Großer Bunter gemischter Salat | Haus Dressing ¹⁰⁾

Parmesan | Croutons | Ei ^{G;J;C,8,9,2}

Vegetarisch ^{G;J} 14,50 €

Mit gebratener Hendlbrust ^{G;J;C,8,9} 18,20 €

Backhendl Salat ¹⁰⁾

In Kürbiskernen gebackene Hendlbrust | Blattsalate | Hausdressing |

Preiselbeeren ^{G;J;C,A,2,8,9} 18,90 €

Dazu ein Knoblauchbrot

4,50 €

Suppen

Grießnockerlsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z

Rinderbouillon | Grießnockerl | Schnittlauch 7,80 €

Kaspressknödelsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z, j

Rinderbouillon | Kaspressknödel | Schnittlauch 7,80 €

Gulaschsuppe ^{A;C,9,4,2,4,j,L}

Rindfleisch | Schweinefleisch | Kartoffeln | Gebäck 8,50 €

Grillgerichte

Seegatterl Pfandl A,G,C,4,8,9,1

Schweinefilets | Pfeffersauce | Spätzle | Gemüse 23,00 €

Seegatterl Alm Grillteller A,G,I,J,2,3,5,9

Steaks von Rind, Schwein und Pute | Würstel |

Pommes Frites | Grillgemüse 22,50 €

Traditionelle Speisen

Tiroler Gröstl C,J,12,8,4,2,13,C

Kartoffeln | Speck | Zwiebeln | Schweinebraten | Spiegelei 16,50 €

Ofenfrischer Jungschweinebraten C,J,A,C 6,4,2,13

Dunkelbiersauce | Semmelknödel | Krautsalat 18,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten C,J,A,G

Rinderrücken | Zwiebelsauce | Butterspätzle | Röstzwiebel 24,90 €

Fisch

Backfisch A,C,D,G,1,9,2,3,8

Kartoffel-Vogelsalat | Zitrone | Sauce Tatar 20,90 €

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel „vom Schwein“ A,C,G,1,9,2,3,8

Pommes Frites | Preiselbeeren 17,90 €

Seegatterl Schnitzel A,C,G,1,9,2,3,8

Schweinerücken | gefüllt mit Obazda | Knusperpanade | Wedges |
zweierlei Dips 20,90 €

Burger

Cheeseburger ¹⁾ A,C,G,J, 1,2,4,9,12

100% heimisches Rindfleisch | Käse | Tomaten | Zwiebeln |
Essiggurkerl | Salat | Pommes Frites 18,90 €

Chickensburger ^{1) 2)} A,C,G,J;L, 1x2,4,3

Knusprige Hendlbrust | Guacamole | Zwiebeln | Salat | Pommes Frites 19,90 €

Vegetarisch und Vegan

Veganes Gemüsecurry A,G,I,1,4,12

Gemüse | Basmatireis | Curry | Kokosmilch | Cherrytomaten 17,90 €

Seegatterl's Alm Käsnocken ^{A,}

Röstzwiebeln | Kräuter C,A,G,1,2 16,90 €

Brotzeit und kleine Gerichte

Bayerischer Wurstsalat A,J 2,3,4,13

Lyoner | Zwiebeln | Essigurkerl | Bauernbrot 11,50 €

Seegatterl Currywurst J,L 2,4,9

Mango-Currysauce | Pommes Frites 12,50 €

Speckbrot mit zweierlei Speck 13) A,L i,2,3,4

Senf | Kren 12,90 €

Käsebrettl A,G,L 1,9,12

Ausgewählte Käsespezialitäten | Bauernbrot 11,50 €

Spaghetti Bolognese A,C,G 1,2,9,12

12,60 €

Schinkenkäse Toast 8), 12) A,C, 1, 2,3,4,9

Salatgarnitur 10,50 €

Bayrischer Brotzeiteller „aus hauseigener Metzgerei“ A,J 2,3,4,13

Sulze | Leberstreichwurst | Wacholderschinken |
3erlei Aufschnitt | Aufstrich | Butter | Bauernbrot 13,40 €

Chicken Wings A,G,I,J,2,3,5,9

Pommes Frites | Zweierlei Saucen 17,00 €

Dessert

Germknödel ²⁾ A,8 Vanillesauce Mohn	10,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,G,} Hausgemachter Apfelmus	13,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{G,C,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Topfenstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{2)G,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Kuchen ²⁾ Schlag ^{A,G,H,C,}	4,80 €

Weitere Desserts entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln:

A) glutenhaltiges Getreide¹⁾/ B) Krebstiere/ C) Eier/ D) Fisch/ E) Erdnüsse / F) Soja / G) Milch/Milchzucker (Laktose) / H) Schalenfrüchte²⁾ (Nüsse) / I) Sellerie / J) Senf / K) Sesam / L) Sulfit/Schwefeldioxid
M) Lupine / N) Weichtiere

1) Auskünfte zur Art des Getreides und **2)** zur Art der Schalenfrüchte erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert/ 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) geschwefelt / 6) geschwärzt / 7) gewachst / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/ 10) enthält eine Phenylalaninquelle/ 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / 12) mit Milcheiweiß / 13) mit Phospat/ 14) Chininhaltig / 15) Koffeinhaltig/ 16) Taurinhaltig/ 17) bestrahlt / 18) nach der Ernte behandelt / 19) gentechnisch verändert



Die Seegatterlalm ist ein Ort des Genusses!
Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche traditionelle und internationale Gerichte aus regionalen Zutaten von bester Qualität.

Stichwort regionale Zutaten:

Der überwiegende Teil unserer Zutaten kommt aus der Region. Wir kaufen - wenn irgendwie möglich - bei regionalen Bauern und Lieferanten ein. Produkte, die wir regional nicht erhalten oder die in unserer Region nicht erzeugt werden, kaufen wir bei Lieferanten, mit denen wir schon lange Geschäftsbeziehungen haben und deren hohe Qualität wir selber kennen.

Die Familie Berger führt bereits seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft und sehr erfolgreich zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe. Über Generationen hinweg entwickelte sich der Ruperti Hof in Ainring im Berchtesgadener Land von einem landwirtschaftlichen Anwesen zu einem renommierten Hotelbetrieb in Bayern. Im Laufe der Jahre fügten sich weitere gastronomische Unternehmen in die Erfolgsgeschichte der Familie Berger ein. Im Jahr 1992 wurde Hansi Berger als Enkel der Gründerfamilie geboren und wuchs von klein auf in der Gastronomie auf. Er erlernte früh den angemessenen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Kellner in einem angesehenen Vier-Sterne-Haus in Salzburg arbeitete er ab dem Jahr 2012 in den Betrieben der Familie. Im Jahr 2020 wurde der Familienbetrieb an Hansi Berger übergeben. Seit 2020 führt er das Familienunternehmen mit großer Leidenschaft und einem starken Bezug zur Tradition. Zu den Hansi Berger Betrieben gehören außerdem noch der Klosterwirt in Höglwörth, das Salzburgblick in Ainring und das Ruperti-Gästehaus in Ainring.

Mehr über Hansi Berger Betriebe unter: www.hansiberger-gmbh.de

Kostenfreier Wlan Schlüssel: [seegatterlalm2024](#)

Hier geht's zur Online Speisekarte



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
Hansi Berger mit Team

Salate

Gemischter Salat ¹⁰⁾ 3,8,9,2

Blattsalate | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen 7,20 €

Großer Bunter gemischter Salat | Haus Dressing ¹⁰⁾

Parmesan | Croutons | Ei ^{G;J;C,8,9,2}

Vegetarisch ^{G;J} 14,50 €

Mit gebratener Hendlbrust ^{G;J;C,8,9} 18,20 €

Backhendl Salat ¹⁰⁾

In Kürbiskernen gebackene Hendlbrust | Blattsalate | Hausdressing |

Preiselbeeren ^{G;J;C,A,2,8,9} 18,90 €

Dazu ein Knoblauchbrot

4,50 €

Suppen

Grießnockerlsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z

Rinderbouillon | Grießnockerl | Schnittlauch 7,80 €

Kaspressknödelsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z, j

Rinderbouillon | Kaspressknödel | Schnittlauch 7,80 €

Gulaschsuppe ^{A;C,9,4,2,4,j,L}

Rindfleisch | Schweinefleisch | Kartoffeln | Gebäck 8,50 €

Grillgerichte

Seegatterl Pfandl A,G,C,4,8,9,1

Schweinefilets | Pfeffersauce | Spätzle | Gemüse 23,00 €

Seegatterl Alm Grillteller A,G,I,J,2,3,5,9

Steaks von Rind, Schwein und Pute | Würstel |

Pommes Frites | Grillgemüse 22,50 €

Traditionelle Speisen

Tiroler Gröstl C,J,12,8,4,2,13,C

Kartoffeln | Speck | Zwiebeln | Schweinebraten | Spiegelei 16,50 €

Ofenfrischer Jungschweinebraten C,J,A,C 6,4,2,13

Dunkelbiersauce | Semmelknödel | Krautsalat 18,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten C,J,A,G

Rinderrücken | Zwiebelsauce | Butterspätzle | Röstzwiebel 24,90 €

Fisch

Backfisch A,C,D,G,1,9,2,3,8

Kartoffel-Vogelsalat | Zitrone | Sauce Tatar 20,90 €

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel „vom Schwein“ A,C,G,1,9,2,3,8

Pommes Frites | Preiselbeeren 17,90 €

Seegatterl Schnitzel A,C,G,1,9,2,3,8

Schweinerücken | gefüllt mit Obazda | Knusperpanade | Wedges |
zweierlei Dips 20,90 €

Burger

Cheeseburger ¹⁾ A,C,G,J, 1,2,4,9,12

100% heimisches Rindfleisch | Käse | Tomaten | Zwiebeln |
Essiggurkerl | Salat | Pommes Frites 18,90 €

Chickensburger ^{1) 2)} A,C,G,J;L, 1x2,4,3

Knusprige Hendlbrust | Guacamole | Zwiebeln | Salat | Pommes Frites 19,90 €

Vegetarisch und Vegan

Veganes Gemüsecurry A,G,I,1,4,12

Gemüse | Basmatireis | Curry | Kokosmilch | Cherrytomaten 17,90 €

Seegatterl's Alm Käsnocken ^{A,}

Röstzwiebeln | Kräuter C,A,G,1,2 16,90 €

Brotzeit und kleine Gerichte

Bayerischer Wurstsalat ^{A,J 2,3,4,13}

Lyoner | Zwiebeln | Essigurkerl | Bauernbrot 11,50 €

Seegatterl Currywurst ^{J,L 2,4,9}

Mango-Currysauce | Pommes Frites 12,50 €

Speckbrot mit zweierlei Speck ^{13) A,L i,2,3,4}

Senf | Kren 12,90 €

Käsebrettl ^{A,G,L 1,9,12}

Ausgewählte Käsespezialitäten | Bauernbrot 11,50 €

Spaghetti Bolognese ^{A,C,G 1,2,9,12}

12,60 €

Schinkenkäse Toast ^{8), 12) A,C, 1, 2,3,4,9}

Salatgarnitur 10,50 €

Bayrischer Brotzeiteller „aus hauseigener Metzgerei“ ^{A,J 2,3,4,13}

Sulze | Leberstreichwurst | Wacholderschinken |
3erlei Aufschnitt | Aufstrich | Butter | Bauernbrot 13,40 €

Chicken Wings ^{A,G,I,J,2,3,5,9}

Pommes Frites | Zweierlei Saucen 17,00 €

Dessert

Germknödel ²⁾ A,8 Vanillesauce Mohn	10,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,G,} Hausgemachter Apfelmus	13,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{G,C,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Topfenstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{2)G,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Kuchen ²⁾ Schlag ^{A,G,H,C,}	4,80 €

Weitere Desserts entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln:

A) glutenhaltiges Getreide¹⁾/ B) Krebstiere/ C) Eier/ D) Fisch/ E) Erdnüsse / F) Soja / G) Milch/Milchzucker (Laktose) / H) Schalenfrüchte²⁾ (Nüsse) / I) Sellerie / J) Senf / K) Sesam / L) Sulfit/Schwefeldioxid
M) Lupine / N) Weichtiere

1) Auskünfte zur Art des Getreides und **2)** zur Art der Schalenfrüchte erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert/ 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) geschwefelt / 6) geschwärzt / 7) gewachst / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/ 10) enthält eine Phenylalaninquelle/ 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / 12) mit Milcheiweiß / 13) mit Phospat/ 14) Chininhaltig / 15) Koffeinhaltig/ 16) Taurinhaltig/ 17) bestrahlt / 18) nach der Ernte behandelt / 19) gentechnisch verändert



Die Seegatterlalm ist ein Ort des Genusses!
Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche traditionelle und internationale Gerichte aus regionalen Zutaten von bester Qualität.

Stichwort regionale Zutaten:

Der überwiegende Teil unserer Zutaten kommt aus der Region. Wir kaufen - wenn irgendwie möglich - bei regionalen Bauern und Lieferanten ein. Produkte, die wir regional nicht erhalten oder die in unserer Region nicht erzeugt werden, kaufen wir bei Lieferanten, mit denen wir schon lange Geschäftsbeziehungen haben und deren hohe Qualität wir selber kennen.

Die Familie Berger führt bereits seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft und sehr erfolgreich zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe. Über Generationen hinweg entwickelte sich der Ruperti Hof in Ainring im Berchtesgadener Land von einem landwirtschaftlichen Anwesen zu einem renommierten Hotelbetrieb in Bayern. Im Laufe der Jahre fügten sich weitere gastronomische Unternehmen in die Erfolgsgeschichte der Familie Berger ein. Im Jahr 1992 wurde Hansi Berger als Enkel der Gründerfamilie geboren und wuchs von klein auf in der Gastronomie auf. Er erlernte früh den angemessenen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Kellner in einem angesehenen Vier-Sterne-Haus in Salzburg arbeitete er ab dem Jahr 2012 in den Betrieben der Familie. Im Jahr 2020 wurde der Familienbetrieb an Hansi Berger übergeben. Seit 2020 führt er das Familienunternehmen mit großer Leidenschaft und einem starken Bezug zur Tradition. Zu den Hansi Berger Betrieben gehören außerdem noch der Klosterwirt in Höglwörth, das Salzburgblick in Ainring und das Ruperti-Gästehaus in Ainring.

Mehr über Hansi Berger Betriebe unter: www.hansiberger-gmbh.de

Kostenfreier Wlan Schlüssel: [seegatterlalm2024](#)

Hier geht's zur Online Speisekarte



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
Hansi Berger mit Team

Salate

Gemischter Salat ¹⁰⁾ 3,8,9,2

Blattsalate | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen 7,20 €

Großer Bunter gemischter Salat | Haus Dressing ¹⁰⁾

Parmesan | Croutons | Ei ^{G;J;C,8,9,2}

Vegetarisch ^{G;J} 14,50 €

Mit gebratener Hendlbrust ^{G;J;C,8,9} 18,20 €

Backhendl Salat ¹⁰⁾

In Kürbiskernen gebackene Hendlbrust | Blattsalate | Hausdressing |

Preiselbeeren ^{G;J;C,A,2,8,9} 18,90 €

Dazu ein Knoblauchbrot

4,50 €

Suppen

Grießnockerlsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z

Rinderbouillon | Grießnockerl | Schnittlauch 7,80 €

Kaspressknödelsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z, j

Rinderbouillon | Kaspressknödel | Schnittlauch 7,80 €

Gulaschsuppe ^{A;C,9,4,2,4,j,L}

Rindfleisch | Schweinefleisch | Kartoffeln | Gebäck 8,50 €

Grillgerichte

Seegatterl Pfandl A,G,C,4,8,9,1

Schweinefilets | Pfeffersauce | Spätzle | Gemüse 23,00 €

Seegatterl Alm Grillteller A,G,I,J,2,3,5,9

Steaks von Rind, Schwein und Pute | Würstel |

Pommes Frites | Grillgemüse 22,50 €

Traditionelle Speisen

Tiroler Gröstl C,J,12,8,4,2,13,C

Kartoffeln | Speck | Zwiebeln | Schweinebraten | Spiegelei 16,50 €

Ofenfrischer Jungschweinebraten C,J,A,C 6,4,2,13

Dunkelbiersauce | Semmelknödel | Krautsalat 18,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten C,J,A,G

Rinderrücken | Zwiebelsauce | Butterspätzle | Röstzwiebel 24,90 €

Fisch

Backfisch A,C,D,G,1,9,2,3,8

Kartoffel-Vogelsalat | Zitrone | Sauce Tatar 20,90 €

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel „vom Schwein“ A,C,G,1,9,2,3,8

Pommes Frites | Preiselbeeren 17,90 €

Seegatterl Schnitzel A,C,G,1,9,2,3,8

Schweinerücken | gefüllt mit Obazda | Knusperpanade | Wedges |
zweierlei Dips 20,90 €

Burger

Cheeseburger ¹⁾ A,C,G,J, 1,2,4,9,12

100% heimisches Rindfleisch | Käse | Tomaten | Zwiebeln |
Essiggurkerl | Salat | Pommes Frites 18,90 €

Chickensburger ^{1) 2)} A,C,G,J;L, 1x2,4,3

Knusprige Hendlbrust | Guacamole | Zwiebeln | Salat | Pommes Frites 19,90 €

Vegetarisch und Vegan

Veganes Gemüsecurry A,G,I,1,4,12

Gemüse | Basmatireis | Curry | Kokosmilch | Cherrytomaten 17,90 €

Seegatterl's Alm Käsnocken ^{A,}

Röstzwiebeln | Kräuter C,A,G,1,2 16,90 €

Brotzeit und kleine Gerichte

Bayerischer Wurstsalat ^{A,J 2,3,4,13}

Lyoner | Zwiebeln | Essigurkerl | Bauernbrot 11,50 €

Seegatterl Currywurst ^{J,L 2,4,9}

Mango-Currysauce | Pommes Frites 12,50 €

Speckbrot mit zweierlei Speck ^{13) A,L 1,2,3,4}

Senf | Kren 12,90 €

Käsebrettl ^{A,G,L 1,9,12}

Ausgewählte Käsespezialitäten | Bauernbrot 11,50 €

Spaghetti Bolognese ^{A,C,G 1,2,9,12}

12,60 €

Schinkenkäse Toast ^{8), 12) A,C, 1, 2, 3, 4, 9}

Salatgarnitur 10,50 €

Bayrischer Brotzeiteller „aus hauseigener Metzgerei“ ^{A,J 2,3,4,13}

Sulze | Leberstreichwurst | Wacholderschinken |
3erlei Aufschnitt | Aufstrich | Butter | Bauernbrot 13,40 €

Chicken Wings ^{A,G,I,J,2,3,5,9}

Pommes Frites | Zweierlei Saucen 17,00 €

Dessert

Germknödel ²⁾ A,8 Vanillesauce Mohn	10,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,G,} Hausgemachter Apfelmus	13,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{G,C,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Topfenstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{2)G,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Kuchen ²⁾ Schlag ^{A,G,H,C,}	4,80 €

Weitere Desserts entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln:

A) glutenhaltiges Getreide¹⁾/ B) Krebstiere/ C) Eier/ D) Fisch/ E) Erdnüsse / F) Soja / G) Milch/Milchzucker (Laktose) / H) Schalenfrüchte²⁾ (Nüsse) / I) Sellerie / J) Senf / K) Sesam / L) Sulfit/Schwefeldioxid
M) Lupine / N) Weichtiere

1) Auskünfte zur Art des Getreides und **2)** zur Art der Schalenfrüchte erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert/ 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) geschwefelt / 6) geschwärzt / 7) gewachst / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/ 10) enthält eine Phenylalaninquelle/ 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / 12) mit Milcheiweiß / 13) mit Phospat/ 14) Chininhaltig / 15) Koffeinhaltig/ 16) Taurinhaltig/ 17) bestrahlt / 18) nach der Ernte behandelt / 19) gentechnisch verändert



Die Seegatterlalm ist ein Ort des Genusses!
Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche traditionelle und internationale Gerichte aus regionalen Zutaten von bester Qualität.

Stichwort regionale Zutaten:

Der überwiegende Teil unserer Zutaten kommt aus der Region. Wir kaufen - wenn irgendwie möglich - bei regionalen Bauern und Lieferanten ein. Produkte, die wir regional nicht erhalten oder die in unserer Region nicht erzeugt werden, kaufen wir bei Lieferanten, mit denen wir schon lange Geschäftsbeziehungen haben und deren hohe Qualität wir selber kennen.

Die Familie Berger führt bereits seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft und sehr erfolgreich zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe. Über Generationen hinweg entwickelte sich der Ruperti Hof in Ainring im Berchtesgadener Land von einem landwirtschaftlichen Anwesen zu einem renommierten Hotelbetrieb in Bayern. Im Laufe der Jahre fügten sich weitere gastronomische Unternehmen in die Erfolgsgeschichte der Familie Berger ein. Im Jahr 1992 wurde Hansi Berger als Enkel der Gründerfamilie geboren und wuchs von klein auf in der Gastronomie auf. Er erlernte früh den angemessenen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Kellner in einem angesehenen Vier-Sterne-Haus in Salzburg arbeitete er ab dem Jahr 2012 in den Betrieben der Familie. Im Jahr 2020 wurde der Familienbetrieb an Hansi Berger übergeben. Seit 2020 führt er das Familienunternehmen mit großer Leidenschaft und einem starken Bezug zur Tradition. Zu den Hansi Berger Betrieben gehören außerdem noch der Klosterwirt in Höglwörth, das Salzburgblick in Ainring und das Ruperti-Gästehaus in Ainring.

Mehr über Hansi Berger Betriebe unter: www.hansiberger-gmbh.de

Kostenfreier Wlan Schlüssel: seegatterlalm2024

Hier geht's zur Online Speisekarte



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
Hansi Berger mit Team

Salate

Gemischter Salat ¹⁰⁾ 3,8,9,2

Blattsalate | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen 7,20 €

Großer Bunter gemischter Salat | Haus Dressing ¹⁰⁾

Parmesan | Croutons | Ei ^{G;J;C,8,9,2}

Vegetarisch ^{G;J} 14,50 €

Mit gebratener Hendlbrust ^{G;J;C,8,9} 18,20 €

Backhendl Salat ¹⁰⁾

In Kürbiskernen gebackene Hendlbrust | Blattsalate | Hausdressing |

Preiselbeeren ^{G;J;C,A,2,8,9} 18,90 €

Dazu ein Knoblauchbrot

4,50 €

Suppen

Grießnockerlsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z

Rinderbouillon | Grießnockerl | Schnittlauch 7,80 €

Kaspressknödelsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z, j

Rinderbouillon | Kaspressknödel | Schnittlauch 7,80 €

Gulaschsuppe ^{A;C,9,4,2,4,j,L}

Rindfleisch | Schweinefleisch | Kartoffeln | Gebäck 8,50 €

Grillgerichte

Seegatterl Pfandl A,G,C,4,8,9,1

Schweinefilets | Pfeffersauce | Spätzle | Gemüse 23,00 €

Seegatterl Alm Grillteller A,G,I,J,2,3,5,9

Steaks von Rind, Schwein und Pute | Würstel |

Pommes Frites | Grillgemüse 22,50 €

Traditionelle Speisen

Tiroler Gröstl C,J,12,8,4,2,13,C

Kartoffeln | Speck | Zwiebeln | Schweinebraten | Spiegelei 16,50 €

Ofenfrischer Jungschweinebraten C,J,A,C 6,4,2,13

Dunkelbiersauce | Semmelknödel | Krautsalat 18,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten C,J,A,G

Rinderrücken | Zwiebelsauce | Butterspätzle | Röstzwiebel 24,90 €

Fisch

Backfisch A,C,D,G,1,9,2,3,8

Kartoffel-Vogelsalat | Zitrone | Sauce Tatar 20,90 €

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel „vom Schwein“ A,C,G,1,9,2,3,8

Pommes Frites | Preiselbeeren 17,90 €

Seegatterl Schnitzel A,C,G,1,9,2,3,8

Schweinerücken | gefüllt mit Obazda | Knusperpanade | Wedges |
zweierlei Dips 20,90 €

Burger

Cheeseburger ¹⁾ A,C,G,J,1,2,4,9,12

100% heimisches Rindfleisch | Käse | Tomaten | Zwiebeln |
Essiggurkerl | Salat | Pommes Frites 18,90 €

Chickensburger ^{1) 2)} A,C,G,J,L,1,2,4,3

Knusprige Hendlbrust | Guacamole | Zwiebeln | Salat | Pommes Frites 19,90 €

Vegetarisch und Vegan

Veganes Gemüsecurry A,G,I,1,4,12

Gemüse | Basmatireis | Curry | Kokosmilch | Cherrytomaten 17,90 €

Seegatterl's Alm Käsnocken ^{A,}

Röstzwiebeln | Kräuter C,A,G,1,2 16,90 €

Brotzeit und kleine Gerichte

Bayerischer Wurstsalat ^{A,J 2,3,4,13}

Lyoner | Zwiebeln | Essigurkerl | Bauernbrot 11,50 €

Seegatterl Currywurst ^{J,L 2,4,9}

Mango-Currysauce | Pommes Frites 12,50 €

Speckbrot mit zweierlei Speck ^{13) A,L i,2,3,4}

Senf | Kren 12,90 €

Käsebrettl ^{A,G,L 1,9,12}

Ausgewählte Käsespezialitäten | Bauernbrot 11,50 €

Spaghetti Bolognese ^{A,C,G 1,2,9,12}

12,60 €

Schinkenkäse Toast ^{8), 12) A,C, 1, 2,3,4,9}

Salatgarnitur 10,50 €

Bayrischer Brotzeiteller „aus hauseigener Metzgerei“ ^{A,J 2,3,4,13}

Sulze | Leberstreichwurst | Wacholderschinken |
3erlei Aufschnitt | Aufstrich | Butter | Bauernbrot 13,40 €

Chicken Wings ^{A,G,I,J,2,3,5,9}

Pommes Frites | Zweierlei Saucen 17,00 €

Dessert

Germknödel ²⁾ A,8 Vanillesauce Mohn	10,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,G,} Hausgemachter Apfelmus	13,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{G,C,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Topfenstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{2)G,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Kuchen ²⁾ Schlag ^{A,G,H,C,}	4,80 €

Weitere Desserts entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln:

A) glutenhaltiges Getreide¹⁾/ B) Krebstiere/ C) Eier/ D) Fisch/ E) Erdnüsse / F) Soja / G) Milch/Milchzucker (Laktose) / H) Schalenfrüchte²⁾ (Nüsse) / I) Sellerie / J) Senf / K) Sesam / L) Sulfit/Schwefeldioxid
M) Lupine / N) Weichtiere

1) Auskünfte zur Art des Getreides und **2)** zur Art der Schalenfrüchte erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert/ 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) geschwefelt / 6) geschwärzt / 7) gewachst / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/ 10) enthält eine Phenylalaninquelle/ 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / 12) mit Milcheiweiß / 13) mit Phospat/ 14) Chininhaltig / 15) Koffeinhaltig/ 16) Taurinhaltig/ 17) bestrahlt / 18) nach der Ernte behandelt / 19) gentechnisch verändert



Die Seegatterlalm ist ein Ort des Genusses!
Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche traditionelle und internationale Gerichte aus regionalen Zutaten von bester Qualität.

Stichwort regionale Zutaten:

Der überwiegende Teil unserer Zutaten kommt aus der Region. Wir kaufen - wenn irgendwie möglich - bei regionalen Bauern und Lieferanten ein. Produkte, die wir regional nicht erhalten oder die in unserer Region nicht erzeugt werden, kaufen wir bei Lieferanten, mit denen wir schon lange Geschäftsbeziehungen haben und deren hohe Qualität wir selber kennen.

Die Familie Berger führt bereits seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft und sehr erfolgreich zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe. Über Generationen hinweg entwickelte sich der Ruperti Hof in Ainring im Berchtesgadener Land von einem landwirtschaftlichen Anwesen zu einem renommierten Hotelbetrieb in Bayern. Im Laufe der Jahre fügten sich weitere gastronomische Unternehmen in die Erfolgsgeschichte der Familie Berger ein. Im Jahr 1992 wurde Hansi Berger als Enkel der Gründerfamilie geboren und wuchs von klein auf in der Gastronomie auf. Er erlernte früh den angemessenen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Kellner in einem angesehenen Vier-Sterne-Haus in Salzburg arbeitete er ab dem Jahr 2012 in den Betrieben der Familie. Im Jahr 2020 wurde der Familienbetrieb an Hansi Berger übergeben. Seit 2020 führt er das Familienunternehmen mit großer Leidenschaft und einem starken Bezug zur Tradition. Zu den Hansi Berger Betrieben gehören außerdem noch der Klosterwirt in Höglwörth, das Salzburgblick in Ainring und das Ruperti-Gästehaus in Ainring.

Mehr über Hansi Berger Betriebe unter: www.hansiberger-gmbh.de

Kostenfreier Wlan Schlüssel: seegatterlalm2024

Hier geht's zur Online Speisekarte



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
Hansi Berger mit Team

Salate

Gemischter Salat ¹⁰⁾ 3,8,9,2

Blattsalate | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen 7,20 €

Großer Bunter gemischter Salat | Haus Dressing ¹⁰⁾

Parmesan | Croutons | Ei ^{G;J;C,8,9,2}

Vegetarisch ^{G;J} 14,50 €

Mit gebratener Hendlbrust ^{G;J;C,8,9} 18,20 €

Backhendl Salat ¹⁰⁾

In Kürbiskernen gebackene Hendlbrust | Blattsalate | Hausdressing |

Preiselbeeren ^{G;J;C,A,2,8,9} 18,90 €

Dazu ein Knoblauchbrot

4,50 €

Suppen

Grießnockerlsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z

Rinderbouillon | Grießnockerl | Schnittlauch 7,80 €

Kaspressknödelsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z, j

Rinderbouillon | Kaspressknödel | Schnittlauch 7,80 €

Gulaschsuppe ^{A;C,9,4,2,4,j,L}

Rindfleisch | Schweinefleisch | Kartoffeln | Gebäck 8,50 €

Grillgerichte

Seegatterl Pfandl A,G,C,4,8,9,1

Schweinefilets | Pfeffersauce | Spätzle | Gemüse 23,00 €

Seegatterl Alm Grillteller A,G,I,J,2,3,5,9

Steaks von Rind, Schwein und Pute | Würstel |
Pommes Frites | Grillgemüse 22,50 €

Traditionelle Speisen

Tiroler Gröstl C,J,12,8,4,2,13,C

Kartoffeln | Speck | Zwiebeln | Schweinebraten | Spiegelei 16,50 €

Ofenfrischer Jungschweinebraten C,J,A,C 6,4,2,13

Dunkelbiersauce | Semmelknödel | Krautsalat 18,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten C,J,A,G

Rinderrücken | Zwiebelsauce | Butterspätzle | Röstzwiebel 24,90 €

Fisch

Backfisch A,C,D,G,1,9,2,3,8

Kartoffel-Vogelsalat | Zitrone | Sauce Tatar 20,90 €

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel „vom Schwein“ A,C,G,1,9,2,3,8

Pommes Frites | Preiselbeeren 17,90 €

Seegatterl Schnitzel A,C,G,1,9,2,3,8

Schweinerücken | gefüllt mit Obazda | Knusperpanade | Wedges |
zweierlei Dips 20,90 €

Burger

Cheeseburger ¹⁾ A,C,G,J, 1,2,4,9,12

100% heimisches Rindfleisch | Käse | Tomaten | Zwiebeln |
Essiggurkerl | Salat | Pommes Frites 18,90 €

Chickensburger ^{1) 2)} A,C,G,J;L, 1x2,4,3

Knusprige Hendlbrust | Guacamole | Zwiebeln | Salat | Pommes Frites 19,90 €

Vegetarisch und Vegan

Veganes Gemüsecurry A,G,I,1,4,12

Gemüse | Basmatireis | Curry | Kokosmilch | Cherrytomaten 17,90 €

Seegatterl's Alm Käsnocken ^{A,}

Röstzwiebeln | Kräuter C,A,G,1,2 16,90 €

Brotzeit und kleine Gerichte

Bayerischer Wurstsalat ^{A,J 2,3,4,13}

Lyoner | Zwiebeln | Essigurkerl | Bauernbrot 11,50 €

Seegatterl Currywurst ^{J,L 2,4,9}

Mango-Currysauce | Pommes Frites 12,50 €

Speckbrot mit zweierlei Speck ^{13) A,L 1,2,3,4}

Senf | Kren 12,90 €

Käsebrettl ^{A,G,L 1,9,12}

Ausgewählte Käsespezialitäten | Bauernbrot 11,50 €

Spaghetti Bolognese ^{A,C,G 1,2,9,12}

12,60 €

Schinkenkäse Toast ^{8), 12) A,C, 1, 2, 3, 4, 9}

Salatgarnitur 10,50 €

Bayrischer Brotzeiteller „aus hauseigener Metzgerei“ ^{A,J 2,3,4,13}

Sulze | Leberstreichwurst | Wacholderschinken |
3erlei Aufschnitt | Aufstrich | Butter | Bauernbrot 13,40 €

Chicken Wings ^{A,G,I,J,2,3,5,9}

Pommes Frites | Zweierlei Saucen 17,00 €

Dessert

Germknödel ²⁾ A,8 Vanillesauce Mohn	10,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,G,} Hausgemachter Apfelmus	13,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{G,C,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Topfenstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{2)G,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Kuchen ²⁾ Schlag ^{A,G,H,C,}	4,80 €

Weitere Desserts entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln:

A) glutenhaltiges Getreide¹⁾/ B) Krebstiere/ C) Eier/ D) Fisch/ E) Erdnüsse / F) Soja / G) Milch/Milchzucker (Laktose) / H) Schalenfrüchte²⁾ (Nüsse) / I) Sellerie / J) Senf / K) Sesam / L) Sulfit/Schwefeldioxid
M) Lupine / N) Weichtiere

1) Auskünfte zur Art des Getreides und **2)** zur Art der Schalenfrüchte erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert/ 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) geschwefelt / 6) geschwärzt / 7) gewachst / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/ 10) enthält eine Phenylalaninquelle/ 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / 12) mit Milcheiweiß / 13) mit Phospat/ 14) Chininhaltig / 15) Koffeinhaltig/ 16) Taurinhaltig/ 17) bestrahlt / 18) nach der Ernte behandelt / 19) gentechnisch verändert



Die Seegatterlalm ist ein Ort des Genusses!
Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche traditionelle und internationale Gerichte aus regionalen Zutaten von bester Qualität.

Stichwort regionale Zutaten:

Der überwiegende Teil unserer Zutaten kommt aus der Region. Wir kaufen - wenn irgendwie möglich - bei regionalen Bauern und Lieferanten ein. Produkte, die wir regional nicht erhalten oder die in unserer Region nicht erzeugt werden, kaufen wir bei Lieferanten, mit denen wir schon lange Geschäftsbeziehungen haben und deren hohe Qualität wir selber kennen.

Die Familie Berger führt bereits seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft und sehr erfolgreich zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe. Über Generationen hinweg entwickelte sich der Ruperti Hof in Ainring im Berchtesgadener Land von einem landwirtschaftlichen Anwesen zu einem renommierten Hotelbetrieb in Bayern. Im Laufe der Jahre fügten sich weitere gastronomische Unternehmen in die Erfolgsgeschichte der Familie Berger ein. Im Jahr 1992 wurde Hansi Berger als Enkel der Gründerfamilie geboren und wuchs von klein auf in der Gastronomie auf. Er erlernte früh den angemessenen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Kellner in einem angesehenen Vier-Sterne-Haus in Salzburg arbeitete er ab dem Jahr 2012 in den Betrieben der Familie. Im Jahr 2020 wurde der Familienbetrieb an Hansi Berger übergeben. Seit 2020 führt er das Familienunternehmen mit großer Leidenschaft und einem starken Bezug zur Tradition. Zu den Hansi Berger Betrieben gehören außerdem noch der Klosterwirt in Höglwörth, das Salzburgblick in Ainring und das Ruperti-Gästehaus in Ainring.

Mehr über Hansi Berger Betriebe unter: www.hansiberger-gmbh.de

Kostenfreier Wlan Schlüssel: [seegatterlalm2024](#)

Hier geht's zur Online Speisekarte



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
Hansi Berger mit Team

Salate

Gemischter Salat ¹⁰⁾ 3,8,9,2

Blattsalate | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen 7,20 €

Großer Bunter gemischter Salat | Haus Dressing ¹⁰⁾

Parmesan | Croutons | Ei ^{G;J;C,8,9,2}

Vegetarisch ^{G;J} 14,50 €

Mit gebratener Hendlbrust ^{G;J;C,8,9} 18,20 €

Backhendl Salat ¹⁰⁾

In Kürbiskernen gebackene Hendlbrust | Blattsalate | Hausdressing |

Preiselbeeren ^{G;J;C,A,2,8,9} 18,90 €

Dazu ein Knoblauchbrot

4,50 €

Suppen

Grießnockerlsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z

Rinderbouillon | Grießnockerl | Schnittlauch 7,80 €

Kaspressknödelsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z, j

Rinderbouillon | Kaspressknödel | Schnittlauch 7,80 €

Gulaschsuppe ^{A;C,9,4,2,4,j,L}

Rindfleisch | Schweinefleisch | Kartoffeln | Gebäck 8,50 €

Grillgerichte

Seegatterl Pfandl A,G,C,4,8,9,1

Schweinefilets | Pfeffersauce | Spätzle | Gemüse 23,00 €

Seegatterl Alm Grillteller A,G,I,J,2,3,5,9

Steaks von Rind, Schwein und Pute | Würstel |

Pommes Frites | Grillgemüse 22,50 €

Traditionelle Speisen

Tiroler Gröstl C,J,12,8,4,2,13,C

Kartoffeln | Speck | Zwiebeln | Schweinebraten | Spiegelei 16,50 €

Ofenfrischer Jungschweinebraten C,J,A,C 6,4,2,13

Dunkelbiersauce | Semmelknödel | Krautsalat 18,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten C,J,A,G

Rinderrücken | Zwiebelsauce | Butterspätzle | Röstzwiebel 24,90 €

Fisch

Backfisch A,C,D,G,1,9,2,3,8

Kartoffel-Vogelsalat | Zitrone | Sauce Tatar 20,90 €

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel „vom Schwein“ A,C,G,1,9,2,3,8

Pommes Frites | Preiselbeeren 17,90 €

Seegatterl Schnitzel A,C,G,1,9,2,3,8

Schweinerücken | gefüllt mit Obazda | Knusperpanade | Wedges |
zweierlei Dips 20,90 €

Burger

Cheeseburger ¹⁾ A,C,G,J,1,2,4,9,12

100% heimisches Rindfleisch | Käse | Tomaten | Zwiebeln |
Essiggurkerl | Salat | Pommes Frites 18,90 €

Chickensburger ^{1) 2)} A,C,G,J,L,1,2,4,3

Knusprige Hendlbrust | Guacamole | Zwiebeln | Salat | Pommes Frites 19,90 €

Vegetarisch und Vegan

Veganes Gemüsecurry A,G,I,1,4,12

Gemüse | Basmatireis | Curry | Kokosmilch | Cherrytomaten 17,90 €

Seegatterl's Alm Käsnocken ^{A,}

Röstzwiebeln | Kräuter C,A,G,1,2 16,90 €

Brotzeit und kleine Gerichte

Bayerischer Wurstsalat A,J 2,3,4,13

Lyoner | Zwiebeln | Essigurkerl | Bauernbrot 11,50 €

Seegatterl Currywurst J,L 2,4,9

Mango-Currysauce | Pommes Frites 12,50 €

Speckbrot mit zweierlei Speck 13) A,L i,2,3,4

Senf | Kren 12,90 €

Käsebrettl A,G,L 1,9,12

Ausgewählte Käsespezialitäten | Bauernbrot 11,50 €

Spaghetti Bolognese A,C,G 1,2,9,12

12,60 €

Schinkenkäse Toast 8), 12) A,C, 1, 2,3,4,9

Salatgarnitur 10,50 €

Bayrischer Brotzeiteller „aus hauseigener Metzgerei“ A,J 2,3,4,13

Sulze | Leberstreichwurst | Wacholderschinken |
3erlei Aufschnitt | Aufstrich | Butter | Bauernbrot 13,40 €

Chicken Wings A,G,I,J,2,3,5,9

Pommes Frites | Zweierlei Saucen 17,00 €

Dessert

Germknödel ²⁾ A,8 Vanillesauce Mohn	10,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,G,} Hausgemachter Apfelmus	13,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{G,C,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Topfenstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{2)G,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Kuchen ²⁾ Schlag ^{A,G,H,C,}	4,80 €

Weitere Desserts entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln:

A) glutenhaltiges Getreide¹⁾/ B) Krebstiere/ C) Eier/ D) Fisch/ E) Erdnüsse / F) Soja / G) Milch/Milchzucker (Laktose) / H) Schalenfrüchte²⁾ (Nüsse) / I) Sellerie / J) Senf / K) Sesam / L) Sulfit/Schwefeldioxid
M) Lupine / N) Weichtiere

1) Auskünfte zur Art des Getreides und **2)** zur Art der Schalenfrüchte erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert/ 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) geschwefelt / 6) geschwärzt / 7) gewachst / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/ 10) enthält eine Phenylalaninquelle/ 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / 12) mit Milcheiweiß / 13) mit Phospat/ 14) Chininhaltig / 15) Koffeinhaltig/ 16) Taurinhaltig/ 17) bestrahlt / 18) nach der Ernte behandelt / 19) gentechnisch verändert



Die Seegatterlalm ist ein Ort des Genusses!
Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche traditionelle und internationale Gerichte aus regionalen Zutaten von bester Qualität.

Stichwort regionale Zutaten:

Der überwiegende Teil unserer Zutaten kommt aus der Region. Wir kaufen - wenn irgendwie möglich - bei regionalen Bauern und Lieferanten ein. Produkte, die wir regional nicht erhalten oder die in unserer Region nicht erzeugt werden, kaufen wir bei Lieferanten, mit denen wir schon lange Geschäftsbeziehungen haben und deren hohe Qualität wir selber kennen.

Die Familie Berger führt bereits seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft und sehr erfolgreich zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe. Über Generationen hinweg entwickelte sich der Ruperti Hof in Ainring im Berchtesgadener Land von einem landwirtschaftlichen Anwesen zu einem renommierten Hotelbetrieb in Bayern. Im Laufe der Jahre fügten sich weitere gastronomische Unternehmen in die Erfolgsgeschichte der Familie Berger ein. Im Jahr 1992 wurde Hansi Berger als Enkel der Gründerfamilie geboren und wuchs von klein auf in der Gastronomie auf. Er erlernte früh den angemessenen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Kellner in einem angesehenen Vier-Sterne-Haus in Salzburg arbeitete er ab dem Jahr 2012 in den Betrieben der Familie. Im Jahr 2020 wurde der Familienbetrieb an Hansi Berger übergeben. Seit 2020 führt er das Familienunternehmen mit großer Leidenschaft und einem starken Bezug zur Tradition. Zu den Hansi Berger Betrieben gehören außerdem noch der Klosterwirt in Höglwörth, das Salzburgblick in Ainring und das Ruperti-Gästehaus in Ainring.

Mehr über Hansi Berger Betriebe unter: www.hansiberger-gmbh.de

Kostenfreier Wlan Schlüssel: seegatterlalm2024

Hier geht's zur Online Speisekarte



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
Hansi Berger mit Team

Salate

Gemischter Salat ¹⁰⁾ 3,8,9,2

Blattsalate | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen 7,20 €

Großer Bunter gemischter Salat | Haus Dressing ¹⁰⁾

Parmesan | Croutons | Ei ^{G,J;C,8,9,2}

Vegetarisch ^{G,J} 14,50 €

Mit gebratener Hendlbrust ^{G,J;C,8,9} 18,20 €

Backhendl Salat ¹⁰⁾

In Kürbiskernen gebackene Hendlbrust | Blattsalate | Hausdressing |

Preiselbeeren ^{G,J;C,A,2,8,9} 18,90 €

Dazu ein Knoblauchbrot

4,50 €

Suppen

Grießnockerlsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z

Rinderbouillon | Grießnockerl | Schnittlauch 7,80 €

Kaspressknödelsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z, j

Rinderbouillon | Kaspressknödel | Schnittlauch 7,80 €

Gulaschsuppe ^{A;C,9,4,2,4,j,L}

Rindfleisch | Schweinefleisch | Kartoffeln | Gebäck 8,50 €

Grillgerichte

Seegatterl Pfandl A,G,C,4,8,9,1

Schweinefilets | Pfeffersauce | Spätzle | Gemüse 23,00 €

Seegatterl Alm Grillteller A,G,I,J,2,3,5,9

Steaks von Rind, Schwein und Pute | Würstel |
Pommes Frites | Grillgemüse 22,50 €

Traditionelle Speisen

Tiroler Gröstl C,J,12,8,4,2,13,C

Kartoffeln | Speck | Zwiebeln | Schweinebraten | Spiegelei 16,50 €

Ofenfrischer Jungschweinebraten C,J,A,C 6,4,2,13

Dunkelbiersauce | Semmelknödel | Krautsalat 18,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten C,J,A,G

Rinderrücken | Zwiebelsauce | Butterspätzle | Röstzwiebel 24,90 €

Fisch

Backfisch A,C,D,G,1,9,2,3,8

Kartoffel-Vogelssalat | Zitrone | Sauce Tatar 20,90 €

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel „vom Schwein“ A,C,G,1,9,2,3,8

Pommes Frites | Preiselbeeren 17,90 €

Seegatterl Schnitzel A,C,G,1,9,2,3,8

Schweinerücken | gefüllt mit Obazda | Knusperpanade | Wedges |
zweierlei Dips 20,90 €

Burger

Cheeseburger ¹⁾ A,C,G,J,1,2,4,9,12

100% heimisches Rindfleisch | Käse | Tomaten | Zwiebeln |
Essiggurkerl | Salat | Pommes Frites 18,90 €

Chickensburger ^{1) 2)} A,C,G,J,L,1,2,4,3

Knusprige Hendlbrust | Guacamole | Zwiebeln | Salat | Pommes Frites 19,90 €

Vegetarisch und Vegan

Veganes Gemüsecurry A,G,I,1,4,12

Gemüse | Basmatireis | Curry | Kokosmilch | Cherrytomaten 17,90 €

Seegatterl's Alm Käsnocken ^{A,}

Röstzwiebeln | Kräuter C,A,G,1,2 16,90 €

Brotzeit und kleine Gerichte

Bayerischer Wurstsalat A,J 2,3,4,13

Lyoner | Zwiebeln | Essigurkerl | Bauernbrot 11,50 €

Seegatterl Currywurst J,L 2,4,9

Mango-Currysauce | Pommes Frites 12,50 €

Speckbrot mit zweierlei Speck 13) A,L i,2,3,4

Senf | Kren 12,90 €

Käsebrettl A,G,L 1,9,12

Ausgewählte Käsespezialitäten | Bauernbrot 11,50 €

Spaghetti Bolognese A,C,G 1,2,9,12

12,60 €

Schinkenkäse Toast 8), 12) A,C, 1, 2,3,4,9

Salatgarnitur 10,50 €

Bayrischer Brotzeiteller „aus hauseigener Metzgerei“ A,J 2,3,4,13

Sulze | Leberstreichwurst | Wacholderschinken |
3erlei Aufschnitt | Aufstrich | Butter | Bauernbrot 13,40 €

Chicken Wings A,G,I,J,2,3,5,9

Pommes Frites | Zweierlei Saucen 17,00 €

Dessert

Germknödel ²⁾ A,8 Vanillesauce Mohn	10,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,G,} Hausgemachter Apfelmus	13,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{G,C,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Topfenstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{2)G,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Kuchen ²⁾ Schlag ^{A,G,H,C,}	4,80 €

Weitere Desserts entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln:

A) glutenhaltiges Getreide¹⁾/ B) Krebstiere/ C) Eier/ D) Fisch/ E) Erdnüsse / F) Soja / G) Milch/Milchzucker (Laktose) / H) Schalenfrüchte²⁾ (Nüsse) / I) Sellerie / J) Senf / K) Sesam / L) Sulfit/Schwefeldioxid
M) Lupine / N) Weichtiere

1) Auskünfte zur Art des Getreides und **2)** zur Art der Schalenfrüchte erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert/ 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) geschwefelt / 6) geschwärzt / 7) gewachst / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/ 10) enthält eine Phenylalaninquelle/ 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / 12) mit Milcheiweiß / 13) mit Phospat/ 14) Chininhaltig / 15) Koffeinhaltig/ 16) Taurinhaltig/ 17) bestrahlt / 18) nach der Ernte behandelt / 19) gentechnisch verändert



Die Seegatterlalm ist ein Ort des Genusses!
Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche traditionelle und internationale Gerichte aus regionalen Zutaten von bester Qualität.

Stichwort regionale Zutaten:

Der überwiegende Teil unserer Zutaten kommt aus der Region. Wir kaufen - wenn irgendwie möglich - bei regionalen Bauern und Lieferanten ein. Produkte, die wir regional nicht erhalten oder die in unserer Region nicht erzeugt werden, kaufen wir bei Lieferanten, mit denen wir schon lange Geschäftsbeziehungen haben und deren hohe Qualität wir selber kennen.

Die Familie Berger führt bereits seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft und sehr erfolgreich zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe. Über Generationen hinweg entwickelte sich der Ruperti Hof in Ainring im Berchtesgadener Land von einem landwirtschaftlichen Anwesen zu einem renommierten Hotelbetrieb in Bayern. Im Laufe der Jahre fügten sich weitere gastronomische Unternehmen in die Erfolgsgeschichte der Familie Berger ein. Im Jahr 1992 wurde Hansi Berger als Enkel der Gründerfamilie geboren und wuchs von klein auf in der Gastronomie auf. Er erlernte früh den angemessenen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Kellner in einem angesehenen Vier-Sterne-Haus in Salzburg arbeitete er ab dem Jahr 2012 in den Betrieben der Familie. Im Jahr 2020 wurde der Familienbetrieb an Hansi Berger übergeben. Seit 2020 führt er das Familienunternehmen mit großer Leidenschaft und einem starken Bezug zur Tradition. Zu den Hansi Berger Betrieben gehören außerdem noch der Klosterwirt in Höglwörth, das Salzburgblick in Ainring und das Ruperti-Gästehaus in Ainring.

Mehr über Hansi Berger Betriebe unter: www.hansiberger-gmbh.de

Kostenfreier Wlan Schlüssel: [seegatterlalm2024](#)

Hier geht's zur Online Speisekarte



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
Hansi Berger mit Team

Salate

Gemischter Salat ¹⁰⁾ 3,8,9,2

Blattsalate | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen 7,20 €

Großer Bunter gemischter Salat | Haus Dressing ¹⁰⁾

Parmesan | Croutons | Ei ^{G;J;C,8,9,2}

Vegetarisch ^{G;J} 14,50 €

Mit gebratener Hendlbrust ^{G;J;C,8,9} 18,20 €

Backhendl Salat ¹⁰⁾

In Kürbiskernen gebackene Hendlbrust | Blattsalate | Hausdressing |

Preiselbeeren ^{G;J;C,A,2,8,9} 18,90 €

Dazu ein Knoblauchbrot

4,50 €

Suppen

Grießnockerlsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z

Rinderbouillon | Grießnockerl | Schnittlauch 7,80 €

Kaspressknödelsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z, j

Rinderbouillon | Kaspressknödel | Schnittlauch 7,80 €

Gulaschsuppe ^{A;C,9,4,2,4,j,L}

Rindfleisch | Schweinefleisch | Kartoffeln | Gebäck 8,50 €

Grillgerichte

Seegatterl Pfandl A,G,C,4,8,9,1

Schweinefilets | Pfeffersauce | Spätzle | Gemüse 23,00 €

Seegatterl Alm Grillteller A,G,I,J,2,3,5,9

Steaks von Rind, Schwein und Pute | Würstel |
Pommes Frites | Grillgemüse 22,50 €

Traditionelle Speisen

Tiroler Gröstl C,J,12,8,4,2,13,C

Kartoffeln | Speck | Zwiebeln | Schweinebraten | Spiegelei 16,50 €

Ofenfrischer Jungschweinebraten C,J,A,C 6,4,2,13

Dunkelbiersauce | Semmelknödel | Krautsalat 18,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten C,J,A,G

Rinderrücken | Zwiebelsauce | Butterspätzle | Röstzwiebel 24,90 €

Fisch

Backfisch A,C,D,G,1,9,2,3,8

Kartoffel-Vogelsalat | Zitrone | Sauce Tatar 20,90 €

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel „vom Schwein“ A,C,G,1,9,2,3,8

Pommes Frites | Preiselbeeren 17,90 €

Seegatterl Schnitzel A,C,G,1,9,2,3,8

Schweinerücken | gefüllt mit Obazda | Knusperpanade | Wedges |
zweierlei Dips 20,90 €

Burger

Cheeseburger ¹⁾ A,C,G,J,1,2,4,9,12

100% heimisches Rindfleisch | Käse | Tomaten | Zwiebeln |
Essiggurkerl | Salat | Pommes Frites 18,90 €

Chickensburger ^{1) 2)} A,C,G,J,L,1,2,4,3

Knusprige Hendlbrust | Guacamole | Zwiebeln | Salat | Pommes Frites 19,90 €

Vegetarisch und Vegan

Veganes Gemüsecurry A,G,I,1,4,12

Gemüse | Basmatireis | Curry | Kokosmilch | Cherrytomaten 17,90 €

Seegatterl's Alm Käsnocken ^{A,}

Röstzwiebeln | Kräuter C,A,G,1,2 16,90 €

Brotzeit und kleine Gerichte

Bayerischer Wurstsalat ^{A,J 2,3,4,13}

Lyoner | Zwiebeln | Essigurkerl | Bauernbrot 11,50 €

Seegatterl Currywurst ^{J,L 2,4,9}

Mango-Currysauce | Pommes Frites 12,50 €

Speckbrot mit zweierlei Speck ^{13) A,L 1,2,3,4}

Senf | Kren 12,90 €

Käsebrettl ^{A,G,L 1,9,12}

Ausgewählte Käsespezialitäten | Bauernbrot 11,50 €

Spaghetti Bolognese ^{A,C,G 1,2,9,12}

12,60 €

Schinkenkäse Toast ^{8), 12) A,C, 1, 2, 3, 4, 9}

Salatgarnitur 10,50 €

Bayrischer Brotzeiteller „aus hauseigener Metzgerei“ ^{A,J 2,3,4,13}

Sulze | Leberstreichwurst | Wacholderschinken |
3erlei Aufschnitt | Aufstrich | Butter | Bauernbrot 13,40 €

Chicken Wings ^{A,G,I,J,2,3,5,9}

Pommes Frites | Zweierlei Saucen 17,00 €

Dessert

Germknödel ²⁾ A,8 Vanillesauce Mohn	10,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,G,} Hausgemachter Apfelmus	13,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{G,C,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Topfenstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{2)G,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Kuchen ²⁾ Schlag ^{A,G,H,C,}	4,80 €

Weitere Desserts entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln:

A) glutenhaltiges Getreide¹⁾/ B) Krebstiere/ C) Eier/ D) Fisch/ E) Erdnüsse / F) Soja / G) Milch/Milchzucker (Laktose) / H) Schalenfrüchte²⁾ (Nüsse) / I) Sellerie / J) Senf / K) Sesam / L) Sulfit/Schwefeldioxid
M) Lupine / N) Weichtiere

1) Auskünfte zur Art des Getreides und **2)** zur Art der Schalenfrüchte erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert/ 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) geschwefelt / 6) geschwärzt / 7) gewachst / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/ 10) enthält eine Phenylalaninquelle/ 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / 12) mit Milcheiweiß / 13) mit Phospat/ 14) Chininhaltig / 15) Koffeinhaltig/ 16) Taurinhaltig/ 17) bestrahlt / 18) nach der Ernte behandelt / 19) gentechnisch verändert



Die Seegatterlalm ist ein Ort des Genusses!
Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche traditionelle und internationale Gerichte aus regionalen Zutaten von bester Qualität.

Stichwort regionale Zutaten:

Der überwiegende Teil unserer Zutaten kommt aus der Region. Wir kaufen - wenn irgendwie möglich - bei regionalen Bauern und Lieferanten ein. Produkte, die wir regional nicht erhalten oder die in unserer Region nicht erzeugt werden, kaufen wir bei Lieferanten, mit denen wir schon lange Geschäftsbeziehungen haben und deren hohe Qualität wir selber kennen.

Die Familie Berger führt bereits seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft und sehr erfolgreich zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe. Über Generationen hinweg entwickelte sich der Ruperti Hof in Ainring im Berchtesgadener Land von einem landwirtschaftlichen Anwesen zu einem renommierten Hotelbetrieb in Bayern. Im Laufe der Jahre fügten sich weitere gastronomische Unternehmen in die Erfolgsgeschichte der Familie Berger ein. Im Jahr 1992 wurde Hansi Berger als Enkel der Gründerfamilie geboren und wuchs von klein auf in der Gastronomie auf. Er erlernte früh den angemessenen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Kellner in einem angesehenen Vier-Sterne-Haus in Salzburg arbeitete er ab dem Jahr 2012 in den Betrieben der Familie. Im Jahr 2020 wurde der Familienbetrieb an Hansi Berger übergeben. Seit 2020 führt er das Familienunternehmen mit großer Leidenschaft und einem starken Bezug zur Tradition. Zu den Hansi Berger Betrieben gehören außerdem noch der Klosterwirt in Höglwörth, das Salzburgblick in Ainring und das Ruperti-Gästehaus in Ainring.

Mehr über Hansi Berger Betriebe unter: www.hansiberger-gmbh.de

Kostenfreier Wlan Schlüssel: seegatterlalm2024

Hier geht's zur Online Speisekarte



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
Hansi Berger mit Team

Salate

Gemischter Salat ¹⁰⁾ 3,8,9,2

Blattsalate | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen 7,20 €

Großer Bunter gemischter Salat | Haus Dressing ¹⁰⁾

Parmesan | Croutons | Ei ^{G;J;C,8,9,2}

Vegetarisch ^{G;J} 14,50 €

Mit gebratener Hendlbrust ^{G;J;C,8,9} 18,20 €

Backhendl Salat ¹⁰⁾

In Kürbiskernen gebackene Hendlbrust | Blattsalate | Hausdressing |

Preiselbeeren ^{G;J;C,A,2,8,9} 18,90 €

Dazu ein Knoblauchbrot

4,50 €

Suppen

Grießnockerlsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z

Rinderbouillon | Grießnockerl | Schnittlauch 7,80 €

Kaspressknödelsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z, j

Rinderbouillon | Kaspressknödel | Schnittlauch 7,80 €

Gulaschsuppe ^{A;C,9,4,2,4,j,L}

Rindfleisch | Schweinefleisch | Kartoffeln | Gebäck 8,50 €

Grillgerichte

Seegatterl Pfandl A,G,C,4,8,9,1

Schweinefilets | Pfeffersauce | Spätzle | Gemüse 23,00 €

Seegatterl Alm Grillteller A,G,I,J,2,3,5,9

Steaks von Rind, Schwein und Pute | Würstel |
Pommes Frites | Grillgemüse 22,50 €

Traditionelle Speisen

Tiroler Gröstl C,J,12,8,4,2,13,C

Kartoffeln | Speck | Zwiebeln | Schweinebraten | Spiegelei 16,50 €

Ofenfrischer Jungschweinebraten C,J,A,C 6,4,2,13

Dunkelbiersauce | Semmelknödel | Krautsalat 18,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten C,J,A,G

Rinderrücken | Zwiebelsauce | Butterspätzle | Röstzwiebel 24,90 €

Fisch

Backfisch A,C,D,G,1,9,2,3,8

Kartoffel-Vogelsalat | Zitrone | Sauce Tatar 20,90 €

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel „vom Schwein“ A,C,G,1,9,2,3,8

Pommes Frites | Preiselbeeren 17,90 €

Seegatterl Schnitzel A,C,G,1,9,2,3,8

Schweinerücken | gefüllt mit Obazda | Knusperpanade | Wedges |
zweierlei Dips 20,90 €

Burger

Cheeseburger ¹⁾ A,C,G,J,1,2,4,9,12

100% heimisches Rindfleisch | Käse | Tomaten | Zwiebeln |
Essiggurkerl | Salat | Pommes Frites 18,90 €

Chickensburger ^{1) 2)} A,C,G,J,L,1,2,4,3

Knusprige Hendlbrust | Guacamole | Zwiebeln | Salat | Pommes Frites 19,90 €

Vegetarisch und Vegan

Veganes Gemüsecurry A,G,I,1,4,12

Gemüse | Basmatireis | Curry | Kokosmilch | Cherrytomaten 17,90 €

Seegatterl's Alm Käsnocken ^{A,}

Röstzwiebeln | Kräuter C,A,G,1,2 16,90 €

Brotzeit und kleine Gerichte

Bayerischer Wurstsalat A,J 2,3,4,13

Lyoner | Zwiebeln | Essigurkerl | Bauernbrot 11,50 €

Seegatterl Currywurst J,L 2,4,9

Mango-Currysauce | Pommes Frites 12,50 €

Speckbrot mit zweierlei Speck 13) A,L i,2,3,4

Senf | Kren 12,90 €

Käsebrett 1) A,G,L 1,9,12

Ausgewählte Käsespezialitäten | Bauernbrot 11,50 €

Spaghetti Bolognese A,C,G 1,2,9,12

12,60 €

Schinkenkäse Toast 8), 12) A,C, 1, 2,3,4,9

Salatgarnitur 10,50 €

Bayrischer Brotzeiteller „aus hauseigener Metzgerei“ A,J 2,3,4,13

Sulze | Leberstreichwurst | Wacholderschinken |
3erlei Aufschnitt | Aufstrich | Butter | Bauernbrot 13,40 €

Chicken Wings A,G,I,J,2,3,5,9

Pommes Frites | Zweierlei Saucen 17,00 €

Dessert

Germknödel ²⁾ A,8 Vanillesauce Mohn	10,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,G,} Hausgemachter Apfelmus	13,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{G,C,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Topfenstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{2)G,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Kuchen ²⁾ Schlag ^{A,G,H,C,}	4,80 €

Weitere Desserts entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln:

A) glutenhaltiges Getreide¹⁾/ B) Krebstiere/ C) Eier/ D) Fisch/ E) Erdnüsse / F) Soja / G) Milch/Milchzucker (Laktose) / H) Schalenfrüchte²⁾ (Nüsse) / I) Sellerie / J) Senf / K) Sesam / L) Sulfit/Schwefeldioxid
M) Lupine / N) Weichtiere

1) Auskünfte zur Art des Getreides und **2)** zur Art der Schalenfrüchte erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert/ 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) geschwefelt / 6) geschwärzt / 7) gewachst / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/ 10) enthält eine Phenylalaninquelle/ 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / 12) mit Milcheiweiß / 13) mit Phospat/ 14) Chininhaltig / 15) Koffeinhaltig/ 16) Taurinhaltig/ 17) bestrahlt / 18) nach der Ernte behandelt / 19) gentechnisch verändert



Die Seegatterlalm ist ein Ort des Genusses!
Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche traditionelle und internationale Gerichte aus regionalen Zutaten von bester Qualität.

Stichwort regionale Zutaten:

Der überwiegende Teil unserer Zutaten kommt aus der Region. Wir kaufen - wenn irgendwie möglich - bei regionalen Bauern und Lieferanten ein. Produkte, die wir regional nicht erhalten oder die in unserer Region nicht erzeugt werden, kaufen wir bei Lieferanten, mit denen wir schon lange Geschäftsbeziehungen haben und deren hohe Qualität wir selber kennen.

Die Familie Berger führt bereits seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft und sehr erfolgreich zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe. Über Generationen hinweg entwickelte sich der Ruperti Hof in Ainring im Berchtesgadener Land von einem landwirtschaftlichen Anwesen zu einem renommierten Hotelbetrieb in Bayern. Im Laufe der Jahre fügten sich weitere gastronomische Unternehmen in die Erfolgsgeschichte der Familie Berger ein. Im Jahr 1992 wurde Hansi Berger als Enkel der Gründerfamilie geboren und wuchs von klein auf in der Gastronomie auf. Er erlernte früh den angemessenen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Kellner in einem angesehenen Vier-Sterne-Haus in Salzburg arbeitete er ab dem Jahr 2012 in den Betrieben der Familie. Im Jahr 2020 wurde der Familienbetrieb an Hansi Berger übergeben. Seit 2020 führt er das Familienunternehmen mit großer Leidenschaft und einem starken Bezug zur Tradition. Zu den Hansi Berger Betrieben gehören außerdem noch der Klosterwirt in Höglwörth, das Salzburgblick in Ainring und das Ruperti-Gästehaus in Ainring.

Mehr über Hansi Berger Betriebe unter: www.hansiberger-gmbh.de

Kostenfreier WLAN Schlüssel: [seegatterlalm2024](#)

Hier geht's zur Online Speisekarte



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
Hansi Berger mit Team

Salate

Gemischter Salat ¹⁰⁾ 3,8,9,2

Blattsalate | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen 7,20 €

Großer Bunter gemischter Salat | Haus Dressing ¹⁰⁾

Parmesan | Croutons | Ei ^{G,J;C,8,9,2}

Vegetarisch ^{G,J} 14,50 €

Mit gebratener Hendlbrust ^{G,J;C,8,9} 18,20 €

Backhendl Salat ¹⁰⁾

In Kürbiskernen gebackene Hendlbrust | Blattsalate | Hausdressing |

Preiselbeeren ^{G,J;C,A,2,8,9} 18,90 €

Dazu ein Knoblauchbrot

4,50 €

Suppen

Grießnockerlsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z

Rinderbouillon | Grießnockerl | Schnittlauch 7,80 €

Kaspressknödelsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z, j

Rinderbouillon | Kaspressknödel | Schnittlauch 7,80 €

Gulaschsuppe ^{A;C,9,4,2,4,j,L}

Rindfleisch | Schweinefleisch | Kartoffeln | Gebäck 8,50 €

Grillgerichte

Seegatterl Pfandl A,G,C,4,8,9,1

Schweinefilets | Pfeffersauce | Spätzle | Gemüse 23,00 €

Seegatterl Alm Grillteller A,G,I,J,2,3,5,9

Steaks von Rind, Schwein und Pute | Würstel |

Pommes Frites | Grillgemüse 22,50 €

Traditionelle Speisen

Tiroler Gröstl C,J,12,8,4,2,13,C

Kartoffeln | Speck | Zwiebeln | Schweinebraten | Spiegelei 16,50 €

Ofenfrischer Jungschweinebraten C,J,A,C 6,4,2,13

Dunkelbiersauce | Semmelknödel | Krautsalat 18,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten C,J,A,G

Rinderrücken | Zwiebelsauce | Butterspätzle | Röstzwiebel 24,90 €

Fisch

Backfisch A,C,D,G,1,9,2,3,8

Kartoffel-Vogelssalat | Zitrone | Sauce Tatar 20,90 €

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel „vom Schwein“ A,C,G,1,9,2,3,8

Pommes Frites | Preiselbeeren 17,90 €

Seegatterl Schnitzel A,C,G,1,9,2,3,8

Schweinerücken | gefüllt mit Obazda | Knusperpanade | Wedges |
zweierlei Dips 20,90 €

Burger

Cheeseburger ¹⁾ A,C,G,J,1,2,4,9,12

100% heimisches Rindfleisch | Käse | Tomaten | Zwiebeln |
Essiggurkerl | Salat | Pommes Frites 18,90 €

Chickensburger ^{1) 2)} A,C,G,J,L,1,2,4,3

Knusprige Hendlbrust | Guacamole | Zwiebeln | Salat | Pommes Frites 19,90 €

Vegetarisch und Vegan

Veganes Gemüsecurry A,G,I,1,4,12

Gemüse | Basmatireis | Curry | Kokosmilch | Cherrytomaten 17,90 €

Seegatterl's Alm Käsnocken ^{A,}

Röstzwiebeln | Kräuter C,A,G,1,2 16,90 €

Brotzeit und kleine Gerichte

Bayerischer Wurstsalat A,J 2,3,4,13

Lyoner | Zwiebeln | Essigurkerl | Bauernbrot 11,50 €

Seegatterl Currywurst J,L 2,4,9

Mango-Currysauce | Pommes Frites 12,50 €

Speckbrot mit zweierlei Speck 13) A,L i,2,3,4

Senf | Kren 12,90 €

Käsebrettl A,G,L 1,9,12

Ausgewählte Käsespezialitäten | Bauernbrot 11,50 €

Spaghetti Bolognese A,C,G 1,2,9,12

12,60 €

Schinkenkäse Toast 8), 12) A,C, 1, 2,3,4,9

Salatgarnitur 10,50 €

Bayrischer Brotzeiteller „aus hauseigener Metzgerei“ A,J 2,3,4,13

Sulze | Leberstreichwurst | Wacholderschinken |
3erlei Aufschnitt | Aufstrich | Butter | Bauernbrot 13,40 €

Chicken Wings A,G,I,J,2,3,5,9

Pommes Frites | Zweierlei Saucen 17,00 €

Dessert

Germknödel ²⁾ A,8 Vanillesauce Mohn	10,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,G,} Hausgemachter Apfelmus	13,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{G,C,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Topfenstrudel: mit Schlag ^{2),A,G} mit Vanilleeis und Schlag ^{2)G,1}	5,90 € 6,90 €
Hausgemachter Kuchen ²⁾ Schlag ^{A,G,H,C,}	4,80 €

Weitere Desserts entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln:

A) glutenhaltiges Getreide¹⁾/ B) Krebstiere/ C) Eier/ D) Fisch/ E) Erdnüsse / F) Soja / G) Milch/Milchzucker (Laktose) / H) Schalenfrüchte²⁾ (Nüsse) / I) Sellerie / J) Senf / K) Sesam / L) Sulfit/Schwefeldioxid
M) Lupine / N) Weichtiere

1) Auskünfte zur Art des Getreides und **2)** zur Art der Schalenfrüchte erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert/ 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) geschwefelt / 6) geschwärzt / 7) gewachst / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/ 10) enthält eine Phenylalaninquelle/ 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / 12) mit Milcheiweiß / 13) mit Phospat/ 14) Chininhaltig / 15) Koffeinhaltig/ 16) Taurinhaltig/ 17) bestrahlt / 18) nach der Ernte behandelt / 19) gentechnisch verändert



Die Seegatterlalm ist ein Ort des Genusses!
Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche traditionelle und internationale Gerichte aus regionalen Zutaten von bester Qualität.

Stichwort regionale Zutaten:

Der überwiegende Teil unserer Zutaten kommt aus der Region. Wir kaufen - wenn irgendwie möglich - bei regionalen Bauern und Lieferanten ein. Produkte, die wir regional nicht erhalten oder die in unserer Region nicht erzeugt werden, kaufen wir bei Lieferanten, mit denen wir schon lange Geschäftsbeziehungen haben und deren hohe Qualität wir selber kennen.

Die Familie Berger führt bereits seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft und sehr erfolgreich zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe. Über Generationen hinweg entwickelte sich der Ruperti Hof in Ainring im Berchtesgadener Land von einem landwirtschaftlichen Anwesen zu einem renommierten Hotelbetrieb in Bayern. Im Laufe der Jahre fügten sich weitere gastronomische Unternehmen in die Erfolgsgeschichte der Familie Berger ein. Im Jahr 1992 wurde Hansi Berger als Enkel der Gründerfamilie geboren und wuchs von klein auf in der Gastronomie auf. Er erlernte früh den angemessenen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Kellner in einem angesehenen Vier-Sterne-Haus in Salzburg arbeitete er ab dem Jahr 2012 in den Betrieben der Familie. Im Jahr 2020 wurde der Familienbetrieb an Hansi Berger übergeben. Seit 2020 führt er das Familienunternehmen mit großer Leidenschaft und einem starken Bezug zur Tradition. Zu den Hansi Berger Betrieben gehören außerdem noch der Klosterwirt in Höglwörth, das Salzburgblick in Ainring und das Ruperti-Gästehaus in Ainring.

Mehr über Hansi Berger Betriebe unter: www.hansiberger-gmbh.de

Kostenfreier WLAN Schlüssel: [seegatterlalm2024](#)

Hier geht's zur Online Speisekarte



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
Hansi Berger mit Team

Salate

Gemischter Salat ¹⁰⁾ 3,8,9,2

Blattsalate | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen 7,20 €

Großer Bunter gemischter Salat | Haus Dressing ¹⁰⁾

Parmesan | Croutons | Ei ^{G,J;C,8,9,2}

Vegetarisch ^{G,J} 14,50 €

Mit gebratener Hendlbrust ^{G,J;C,8,9} 18,20 €

Backhendl Salat ¹⁰⁾

In Kürbiskernen gebackene Hendlbrust | Blattsalate | Hausdressing |

Preiselbeeren ^{G,J;C,A,2,8,9} 18,90 €

Dazu ein Knoblauchbrot

4,50 €

Suppen

Grießnockerlsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z

Rinderbouillon | Grießnockerl | Schnittlauch 7,80 €

Kaspressknödelsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z, j

Rinderbouillon | Kaspressknödel | Schnittlauch 7,80 €

Gulaschsuppe ^{A;C,9,4,2,4,j,L}

Rindfleisch | Schweinefleisch | Kartoffeln | Gebäck 8,50 €

Grillgerichte

Seegatterl Pfandl A,G,C,4,8,9,1

Schweinefilets | Pfeffersauce | Spätzle | Gemüse 23,00 €

Seegatterl Alm Grillteller A,G,I,J,2,3,5,9

Steaks von Rind, Schwein und Pute | Würstel |

Pommes Frites | Grillgemüse 22,50 €

Traditionelle Speisen

Tiroler Gröstl C,J,12,8,4,2,13,C

Kartoffeln | Speck | Zwiebeln | Schweinebraten | Spiegelei 16,50 €

Ofenfrischer Jungschweinebraten C,J,A,C 6,4,2,13

Dunkelbiersauce | Semmelknödel | Krautsalat 18,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten C,J,A,G

Rinderrücken | Zwiebelsauce | Butterspätzle | Röstzwiebel 24,90 €

Fisch

Backfisch A,C,D,G,1,9,2,3,8

Kartoffel-Vogelsalat | Zitrone | Sauce Tatar 20,90 €

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel „vom Schwein“ A,C,G,1,9,2,3,8

Pommes Frites | Preiselbeeren 17,90 €

Seegatterl Schnitzel A,C,G,1,9,2,3,8

Schweinerücken | gefüllt mit Obazda | Knusperpanade | Wedges |
zweierlei Dips 20,90 €

Burger

Cheeseburger ¹⁾ A,C,G,J, 1,2,4,9,12

100% heimisches Rindfleisch | Käse | Tomaten | Zwiebeln |
Essiggurkerl | Salat | Pommes Frites 18,90 €

Chickensburger ^{1) 2)} A,C,G,J;L, 1x2,4,3

Knusprige Hendlbrust | Guacamole | Zwiebeln | Salat | Pommes Frites 19,90 €

Vegetarisch und Vegan

Veganes Gemüsecurry A,G,I,1,4,12

Gemüse | Basmatireis | Curry | Kokosmilch | Cherrytomaten 17,90 €

Seegatterl's Alm Käsnocken ^{A,}

Röstzwiebeln | Kräuter C,A,G,1,2 16,90 €

Brotzeit und kleine Gerichte

Bayerischer Wurstsalat ^{A,J 2,3,4,13}

Lyoner | Zwiebeln | Essigurkerl | Bauernbrot 11,50 €

Seegatterl Currywurst ^{J,L 2,4,9}

Mango-Currysauce | Pommes Frites 12,50 €

Speckbrot mit zweierlei Speck ^{13) A,L i,2,3,4}

Senf | Kren 12,90 €

Käsebrettl ^{A,G,L 1,9,12}

Ausgewählte Käsespezialitäten | Bauernbrot 11,50 €

Spaghetti Bolognese ^{A,C,G 1,2,9,12}

12,60 €

Schinkenkäse Toast ^{8), 12) A,C, 1, 2,3,4,9}

Salatgarnitur 10,50 €

Bayrischer Brotzeiteller „aus hauseigener Metzgerei“ ^{A,J 2,3,4,13}

Sulze | Leberstreichwurst | Wacholderschinken |
3erlei Aufschnitt | Aufstrich | Butter | Bauernbrot 13,40 €

Chicken Wings ^{A,G,I,J,2,3,5,9}

Pommes Frites | Zweierlei Saucen 17,00 €

Dessert

Germknödel ²⁾ A,8 Vanillesauce Mohn	10,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,G,} Hausgemachter Apfelmus	13,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel: mit Schlag ^{2),A,G}	5,90 €
mit Vanilleeis und Schlag ^{G,C,1}	6,90 €
Hausgemachter Topfenstrudel: mit Schlag ^{2),A,G}	5,90 €
mit Vanilleeis und Schlag ^{2)G,1}	6,90 €
Hausgemachter Kuchen ²⁾ Schlag ^{A,G,H,C,}	4,80 €

Weitere Desserts entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln:

A) glutenhaltiges Getreide¹⁾/ B) Krebstiere/ C) Eier/ D) Fisch/ E) Erdnüsse / F) Soja / G) Milch/Milchzucker (Laktose) / H) Schalenfrüchte²⁾ (Nüsse) / I) Sellerie / J) Senf / K) Sesam / L) Sulfit/Schwefeldioxid
M) Lupine / N) Weichtiere

1) Auskünfte zur Art des Getreides und **2)** zur Art der Schalenfrüchte erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert/ 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) geschwefelt / 6) geschwärzt / 7) gewachst / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/ 10) enthält eine Phenylalaninquelle/ 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / 12) mit Milcheiweiß / 13) mit Phospat/ 14) Chininhaltig / 15) Koffeinhaltig/ 16) Taurinhaltig/ 17) bestrahlt / 18) nach der Ernte behandelt / 19) gentechnisch verändert



Die Seegatterlalm ist ein Ort des Genusses!
Unser Küchenteam bietet Ihnen köstliche traditionelle und internationale Gerichte aus regionalen Zutaten von bester Qualität.

Stichwort regionale Zutaten:

Der überwiegende Teil unserer Zutaten kommt aus der Region. Wir kaufen - wenn irgendwie möglich - bei regionalen Bauern und Lieferanten ein. Produkte, die wir regional nicht erhalten oder die in unserer Region nicht erzeugt werden, kaufen wir bei Lieferanten, mit denen wir schon lange Geschäftsbeziehungen haben und deren hohe Qualität wir selber kennen.

Die Familie Berger führt bereits seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft und sehr erfolgreich zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe. Über Generationen hinweg entwickelte sich der Ruperti Hof in Ainring im Berchtesgadener Land von einem landwirtschaftlichen Anwesen zu einem renommierten Hotelbetrieb in Bayern. Im Laufe der Jahre fügten sich weitere gastronomische Unternehmen in die Erfolgsgeschichte der Familie Berger ein. Im Jahr 1992 wurde Hansi Berger als Enkel der Gründerfamilie geboren und wuchs von klein auf in der Gastronomie auf. Er erlernte früh den angemessenen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Nach seiner Ausbildung zum Koch und Kellner in einem angesehenen Vier-Sterne-Haus in Salzburg arbeitete er ab dem Jahr 2012 in den Betrieben der Familie. Im Jahr 2020 wurde der Familienbetrieb an Hansi Berger übergeben. Seit 2020 führt er das Familienunternehmen mit großer Leidenschaft und einem starken Bezug zur Tradition. Zu den Hansi Berger Betrieben gehören außerdem noch der Klosterwirt in Höglwörth, das Salzburgblick in Ainring und das Ruperti-Gästehaus in Ainring.

Mehr über Hansi Berger Betriebe unter: www.hansiberger-gmbh.de

Kostenfreier Wlan Schlüssel: seegatterlalm2024

Hier geht's zur Online Speisekarte



Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt
Hansi Berger mit Team

Salate

Gemischter Salat ¹⁰⁾ 3,8,9,2

Blattsalate | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen 7,20 €

Großer Bunter gemischter Salat | Haus Dressing ¹⁰⁾

Parmesan | Croutons | Ei ^{G,J;C,8,9,2}

Vegetarisch ^{G,J} 14,50 €

Mit gebratener Hendlbrust ^{G,J;C,8,9} 18,20 €

Backhendl Salat ¹⁰⁾

In Kürbiskernen gebackene Hendlbrust | Blattsalate | Hausdressing |

Preiselbeeren ^{G,J;C,A,2,8,9} 18,90 €

Dazu ein Knoblauchbrot

4,50 €

Suppen

Grießnockerlsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z

Rinderbouillon | Grießnockerl | Schnittlauch 7,80 €

Kaspressknödelsuppe ¹²⁾ A;C,9,4 G,Z, j

Rinderbouillon | Kaspressknödel | Schnittlauch 7,80 €

Gulaschsuppe ^{A;C,9,4,2,4,j,L}

Rindfleisch | Schweinefleisch | Kartoffeln | Gebäck 8,50 €

Grillgerichte

Seegatterl Pfandl A,G,C,4,8,9,1

Schweinefilets | Pfeffersauce | Spätzle | Gemüse 23,00 €

Seegatterl Alm Grillteller A,G,I,J,2,3,5,9

Steaks von Rind, Schwein und Pute | Würstel |
Pommes Frites | Grillgemüse 22,50 €

Traditionelle Speisen

Tiroler Gröstl C,J,12,8,4,2,13,C

Kartoffeln | Speck | Zwiebeln | Schweinebraten | Spiegelei 16,50 €

Ofenfrischer Jungschweinebraten C,J,A,C 6,4,2,13

Dunkelbiersauce | Semmelknödel | Krautsalat 18,90 €

Wiener Zwiebelrostbraten C,J,A,G

Rinderrücken | Zwiebelsauce | Butterspätzle | Röstzwiebel 24,90 €

Fisch

Backfisch A,C,D,G,1,9,2,3,8

Kartoffel-Vogelssalat | Zitrone | Sauce Tatar 20,90 €

Unsere Schnitzel-Spezialitäten

Wiener Schnitzel „vom Schwein“ A,C,G,1,9,2,3,8

Pommes Frites | Preiselbeeren 17,90 €

Seegatterl Schnitzel A,C,G,1,9,2,3,8

Schweinerücken | gefüllt mit Obazda | Knusperpanade | Wedges |
zweierlei Dips 20,90 €

Burger

Cheeseburger ¹⁾ A,C,G,J,1,2,4,9,12

100% heimisches Rindfleisch | Käse | Tomaten | Zwiebeln |
Essiggurkerl | Salat | Pommes Frites 18,90 €

Chickensburger ^{1) 2)} A,C,G,J,L,1,2,4,3

Knusprige Hendlbrust | Guacamole | Zwiebeln | Salat | Pommes Frites 19,90 €

Vegetarisch und Vegan

Veganes Gemüsecurry A,G,I,1,4,12

Gemüse | Basmatireis | Curry | Kokosmilch | Cherrytomaten 17,90 €

Seegatterl's Alm Käsnocken ^{A,}

Röstzwiebeln | Kräuter C,A,G,1,2 16,90 €

Brotzeit und kleine Gerichte

Bayerischer Wurstsalat A,J 2,3,4,13

Lyoner | Zwiebeln | Essigurkerl | Bauernbrot 11,50 €

Seegatterl Currywurst J,L 2,4,9

Mango-Currysauce | Pommes Frites 12,50 €

Speckbrot mit zweierlei Speck 13) A,L i,2,3,4

Senf | Kren 12,90 €

Käsebrett 1) A,G,L 1,9,12

Ausgewählte Käsespezialitäten | Bauernbrot 11,50 €

Spaghetti Bolognese A,C,G 1,2,9,12

12,60 €

Schinkenkäse Toast 8), 12) A,C, 1, 2,3,4,9

Salatgarnitur 10,50 €

Bayrischer Brotzeiteller „aus hauseigener Metzgerei“ A,J 2,3,4,13

Sulze | Leberstreichwurst | Wacholderschinken |
3erlei Aufschnitt | Aufstrich | Butter | Bauernbrot 13,40 €

Chicken Wings A,G,I,J,2,3,5,9

Pommes Frites | Zweierlei Saucen 17,00 €

Dessert

Germknödel ²⁾ A,8 Vanillesauce Mohn	10,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,G,} Hausgemachter Apfelmus	13,90 €
Hausgemachter Apfelstrudel: mit Schlag ^{2),A,G}	5,90 €
mit Vanilleeis und Schlag ^{G,C,1}	6,90 €
Hausgemachter Topfenstrudel: mit Schlag ^{2),A,G}	5,90 €
mit Vanilleeis und Schlag ^{2)G,1}	6,90 €
Hausgemachter Kuchen ²⁾ Schlag ^{A,G,H,C,}	4,80 €

Weitere Desserts entnehmen Sie aus unserer Eiskarte!

Kennzeichnung von Allergenen in Lebensmitteln:

A) glutenhaltiges Getreide¹⁾/ B) Krebstiere/ C) Eier/ D) Fisch/ E) Erdnüsse / F) Soja / G) Milch/Milchzucker (Laktose) / H) Schalenfrüchte²⁾ (Nüsse) / I) Sellerie / J) Senf / K) Sesam / L) Sulfit/Schwefeldioxid
M) Lupine / N) Weichtiere

1) Auskünfte zur Art des Getreides und **2)** zur Art der Schalenfrüchte erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Farbstoff / 2) mit Konservierungsstoff oder konserviert/ 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) mit Geschmacksverstärker / 5) geschwefelt / 6) geschwärzt / 7) gewachst / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/ 10) enthält eine Phenylalaninquelle/ 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / 12) mit Milcheiweiß / 13) mit Phospat/ 14) Chininhaltig / 15) Koffeinhaltig/ 16) Taurinhaltig/ 17) bestrahlt / 18) nach der Ernte behandelt / 19) gentechnisch verändert