

Seegatterl
Alm

APRÈS-SKI | RESTAURANT | EVENTS

Ihre Feier in besten Händen!



Die Seegatterlalm in Reit im Winkl ist der perfekte Ort für besondere Events wie Hochzeiten und Feiern. Mit ihrer idyllischen Lage und der gemütlichen Atmosphäre bietet die Alm eine einzigartige Kulisse für unvergessliche Momente.



Unser erfahrenes Team steht Ihnen bei der Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung zur Seite und sorgt dafür, dass alles nach Ihren Wünschen abläuft. Von der Dekoration über das Catering bis hin zur musikalischen Untermalung - wir kümmern uns um jedes Detail, damit Sie sich entspannt zurücklehnen können.

Unsere Menüvorschläge lassen keine Wünsche offen. Ob traditionelle bayerische Schmankerl, mediterrane Köstlichkeiten oder internationale Spezialitäten - wir stellen Ihnen gerne ein individuelles Menü zusammen, das Ihren Geschmack trifft. Selbstverständlich berücksichtigen wir auch gerne spezielle Ernährungsbedürfnisse oder Allergien.

Feiern Sie Ihren besonderen Tag auf der Seegatterlalm und genießen Sie die traumhafte Naturkulisse, das leckere Essen und die herzliche Gastfreundschaft.

Kontaktieren Sie uns gerne für weitere Informationen und lassen Sie uns gemeinsam Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis machen.

Wir freuen uns auf Sie!

Familie Berger



Ihr Ansprechpartner und Wirt Hansi Berger – neuer Pächter

info@rupertihof.de | www.hansiberger-gmbh.de

Seegatterl Alm
Seegatterl 4b, D-83242 Reit im Winkl
Telefon (+49) 08654 / 48820
www.seegatterlalm.de



Menü- und Speisenvorschläge

Aperitif – für Sektempfang

Hierfür empfehlen wir unsere Seiten oder untere Terrasse

Sekt oder Sekt – Orange	€ 2,80
Sekt oder Prosecco mit Holunder	€ 3,20
Spritzer Aperol	€ 3,40
Sekt mit Creme de Cassis	€ 3,40
Campari – Soda	€ 3,90
Lillet Wild Berry - Lillet Schweppes Wild Berry frische Beeren	€ 5,90
Weißbier Hugo	
Wieninger Weißbier Hell Holunder Lime Minze Limette	€ 5,90

Häppchen für Empfang

Schnittlauchbrot	pro Stück	€ 2,00
Mini-Fleischpfanzerl und Schnitzel im		
Jour-Semmerl	pro Stück	€ 3,20
Früchtespieße (Ananas, Kiwi, Melone usw.)	pro Stück	€ 3,20
Frischkäse-Brezn oder Butter Brezn	pro Stück	€ 2,50
Flammkuchenröllchen	pro Stück	€ 3,30
Verschiedene Canapés pro Stck.		€ 3,20
(mit hausgeräuchertem Schinken, Aufstrich, Tomaten-Mozarella, Salami usw.)		



Vorspeisen

Gedeck mit Aufstrich und Butter <i>vegetarisch</i>	€ 3,80
Bruschetta mit Tomate, Basilikum und Olivenöl <i>vegetarisch</i>	€ 8,20
Flammekueche Röllchen mit Speck, Zwiebel und Creme Fraîche	€ 7,50
Lachstatar auf Meerrettichtoast und Remouladen-Vinaigrette	€ 10,50
Tafelspitzsülze mit Kürbiskernöl, Kren und Salatgarnitur	€ 10,20
Büffel-Mozzarella mit Tomaten, Olivenöl, Basilikum und Ciabatta <i>vegetarisch</i>	€ 10,20
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, gehobeltem Parmesan und Olivenöl	€ 14,90

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Pfannekuchenstreifen und Wurzelgemüse	€ 6,30
Klare Tomatensuppe mit Basilikum und Knoblauch <i>vegetarisch</i>	€ 6,70
Weißer Zwiebelsuppe mit Majoran-Croutons und Rosa Beeren <i>vegetarisch</i>	€ 6,30
Leberspätzlesuppe mit Gemüse und Schnittlauch	€ 6,40
Hochzeitsuppe mit vier verschiedenen Einlagen (Zur Auswahl... Frittaten, Leberknödel, Leberpofesen, Nudeln, Gemüse, Rindfleisch, Grießnockerl, Kaiserschöberl)	€ 6,70
Saisonsuppe (z.B. Spargel, Bärlauch, Kürbis, Paprika) <i>vegetarisch</i>	€ 6,50



Salate

Kleiner Salatteller mit Joghurtdressing oder Kürbiskern-Vinaigrette <i>vegetarisch</i>	€ 5,70
„ Seegatterl Salat “ Blattsalate im Joghurtdressing mit gebratenen Putenbruststreifen	€ 13,00
Salatherzen in French Dressing mit Knoblauch-Garnelen und Parmesancroutons	€ 17,50
Ziegenkäse und Minze im Brickteig gebacken auf bunten Blattsalaten in Joghurtdressing <i>vegetarisch</i>	€ 13,00
Kaltes Roastbeef gewickelt um Blattsalat, mit kleinen Kartoffeln und Trüffelöl-Remoulade	€ 16,00

Hauptgerichte

Seegatterl Grillteller 3 verschiedene Fleischsorten, Kräuterbutter, Gemüse & Pommes Frites	€ 18,20
Seegatterl' Pfand'l Schweinefilets in Pfefferrahmsauce mit feinem Gemüse und Spätzle	€ 21,20
Rostbraten von der Rinderlende in feiner Zwiebelsauce mit Speckbohnen und Spätzle	€ 19,20
Rinderfilet mit Pfefferrahmsauce, Speckbohnen, Ofenkartoffel und Sour Cream	€ 30,90
Wiener Schnitzel (von der Pute, vom Schwein oder vom Kalb) mit Preiselbeeren, Salzkartoffeln und gemischtem Salat	vom Schwein € 14,80 von der Pute € 15,80
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, Zitrone, Kapern, Sardellenfilets und Gurkensalat	€ 23,90
Maishendlbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten und Fetakäse auf Rotweinsauce und Kräuterrisotto	€ 19,90
Roastbeef am Stück gebraten mit Kräuterbuttersauce, Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln	€ 25,00



Schweinerücken gefüllt mit Pinienkernen und Bergkäse
auf Thymiansauce und gebratenen Kartoffelschnitzen € 18,90

Schweinefilet im Blätterteig
auf Portweinjus und kunterbuntem Marktgemüse € 19,50

Lammfilets rosa & in Rosmarinsauce
auf Ratatouille-Schafskäse-Strudel € 27,50

Saison Schnitzel (vom Schwein oder von der Pute)
gefüllt mit Frischkäse und z.B. Pilzen, dazu Home Style Fritten und Salat € 17,50

Braterl frisch aus ´m Ofen

Bauernente
mit feiner Sauce, Blaukraut und Kartoffelstrudel € 19,20

Gefüllte Kalbsbrust mit a guaden Soß´,
mit Marktgemüse und Petersilienkartoffeln € 18,50

Jungschweinebraten
in a guaden Soß´, mit Reind´l Kartoffeln, Sauerkraut und Semmelknödel € 15,80

Rinderbraten in Burgundersauce
mit Wurzelgemüwestreifen und Topfenserviettenknödel € 17,60

Kalbsrahmbraten
mit Butterspätzle und kleinem gemischtem Salat € 18,80

Aus´m Wald – Jagerschmankerl (Saisonbedingt)

Rehbraten in Burgundersauce
mit Cassis-Rotkraut und Topfenserviettenknödel € 19,80

Hirschgulasch
mit Maronispätzle und kleinem gemischtem Salat € 16,80

Hirsch Cordon Bleu
gefüllt mit Brie, Preiselbeere & Meerrettich, dazu Süßkartoffel Fritten € 19,50

Hirschkalbsrücken
auf Himbeer-Pfeffer Sauce, mit Rosenkohl und Kartoffelstrudel € 27,50

Rehragout
mit Spätzle und kleinem gemischtem Salat € 16,40



Fische

Seesaiblingsfilet

unter Gemüsestreifen, mit >Dijonsensauce und kleinen Kartoffeln

€ 20,50

Lachsfilet in Olivenöl pochiert

auf gebratenem Duftreis und Fenchel-Butter Sauce

€ 20,90

Bachforelle ´

mit Petersilienbutter, Salzkartoffeln und gemischtem Salat

€ 22,90

Bachsaibling

mit Petersilienbutter, Salzkartoffeln und gemischtem Salat

€ 23,90

Lachsforelle

in Rosa Beeren und Rosmarin gebraten dazu kleine Kartoffeln

€ 29,50

Zanderfilet

mit Kräuterbutter, buntem Marktgemüse und Petersilienkartoffeln

€ 19,70

Wolfsbarschfilet

auf buntem Gemüse. Couscous und geschmolzenem Pesto

€ 27,50

Riesengarnelen (U5)

auf scharfen Thai-Spaghetti und einem Klecks frischem Joghurt

€ 31,50

Rotbarschfilet im Speck gewickelt

auf Rahmwirsing und gebratenen Kartoffelschnitzen

€ 22,90

Lachsschnitzel in Panko gebacken

mit warmem Gurken-Kartoffelsalat und Limetten-Remoulade

€ 23,90



Vegetarische Gerichte

Ratatouille im Brickteig gebacken

auf geschmolzenen Tomaten und mariniertem Rucola

€ 12,50

Gebackene Risottokugeln

auf gegrillter Paprika, Parmesankäse und Sprossensalat

€ 17,50

Sauerkraut-Topfen-Strudel

auf buntem Kínúá & scharfem Tomatensaft

€ 16,50

Semmelknödelchen

auf Rahmschwammerln und geriebenem Bergkäse

€ 15,50

Gebratene Nudeln

mit frischem Gemüse, Ei, Curry und einem Hauch Wasabi

€ 15,50

Gemüselasagne

dick & fett mit Nüssen, Quark und Käse überbacken

€ 16,50



Nachtisch

3 Kugeln hausgemachtes Eis mit Sahne	€ 6,10
Heiße Liebe Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	€ 7,60
Topfenknödel mit Vanilleeis und Vanillesauce	€ 9,80
Eispalatschinken Gefüllt mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagsahne	€ 9,20
Kaiserschmarrn mit Rosinen, Rum und Apfelmus	€ 10,90
Mohnstrudel mit Süßkirschen und Vanilleschmand	€ 9,90
Joghurt Mousse auf Kiwi-Ananasalat und Himbeersauce	€ 8,00
Vanille Panna Cotta auf Rumtopf Früchten	€ 7,50
Schnelle Tiramisu Biskuit, Mascarpone, Amaretto und warmer Espresso	€ 11,00
Creme Brûlée mit Mangosalat und Mangosorbet	€ 11,00
Schokoladenmousse Klassisch mit Sauce der Fruchtdeko	€ 9,50
Frischer Obstsalat mit hausgemachtem BIO Joghurteis	€ 9,00



Menü 1

Rinderkraftbrühe

mit Pfannekuchenstreifen und Wurzelgemüse

Schweinefilet in Pfefferrahm

mit buntem Gemüse und Butterspätzle

Kaiserschmarrn

mit Rosinen, Rum und Apfelmus

€ 28,50

Menü 2

Couscous Salat

mit frischem Koriander und Hirschschinken

Hendlbrust gefüllt mit Frischkäse und Kräutern

mit Pestonudeln und Sprossensalat

Joghurtmousse

auf eingekochten Beeren

€ 28,50

Menü 3

Rauchlachstatar

mit Basilikumtempura und rotem Zwiebeldressing

Rote Bete Suppe

mit Schlag und Olivenöl

Entenbrust in Kaffee und Curry getaucht

auf scharfem Kresserisotto und Rotweinbittersauce

Himbeersorbet

auf Vanille Creme Fraîche

€ 42,50



Menü 4

Süßkartoffel Carpaccio

mit Hirtenkäse und braunem Zucker gebrannt

Klare weiße Tomatensuppe

mit Garnele und Olivenölschaum

Rinderfilet in Pfefferschrot gebraten

auf Balsamico-Pilzen und Kartoffelstrudel

Schwarz – weiße Mousse

auf Schoko-Nougat Splittern, Joghurt und Beeren

€ 48,50

Menü 5

Ziegenfrischkäse in Salbei & Schinken gebraten

mit schwarzen Linsen und scharfer Salatgurke

Paprikasuppe:

eine Tasse rote Heiße und eine Tasse gelbe Kalte

Schweinefilet gefüllt mit schwarzen Oliven & Kräutern

auf kurz gebratenem Ratatouille und Kartoffelchen

Millefeuilles

gefüllt mit Orangenlikör, Sahne, frischen Beeren und Schokolade

€ 50,50



Buffets (ab 40 Personen möglich)

Geburtstagsbuffet pro Person € 32,00

Salatbuffet mit verschiedenen Salaten

Hauptspeisenbuffet mit –

Schweinebraten, Wiener Schnitzel Pute und Schwein, gefülltes Hühnerbrüsti, Backhendl, gebratenes Seehechtfilet überbacken mit einer Kräuterkruste, Kartoffel und Semmelknödel, Marktgemüse, Pilz-Linguine, Picatta von Sellerie und Zucchini, Käsespätzle, Reis, Bratkartoffeln und verschiedene Saucen wie Tomatensauce, Rieslingsauce, und Schwammerlsauce;

Dessertbuffet mit – Obstsalat, Tiramisu und Panna Cotta

Hochzeitsbuffet pro Person € 44,00

Salatbuffet mit verschiedenen Salaten

Vorspeisenbuffet mit Anti Pasti, Roastbeef-Röllchen, Forellenmousse-Törtchen, Rohschinken mit Melone, Aufstrich und Gebäck

Hochzeitsuppe –Klare Rinderkraftbrühe mit Frittaten, Nudeln, Gemüse und Rindfleisch (wird vom Servicepersonal serviert)

Hauptspeisenbuffet mit - geschmorrtes Jungrind, gebratener Chiemseezander überbacken mit Sauerrahm und Bergkäse, Puten-Curry, Schweinemedallions in Pilzrahmsauce, Kartoffel Gratin,

mediterraner Gemüseauflauf, Spätzle, Risotto, Röstkartoffeln, Topfen-Serviettenknödel, Gemüse, Gemüserahmnudeln und passende Saucen wie Tomatensauce, Pfefferrahmsauce, Limettensauce usw.

Dessertbuffet mit – Kaiserschmarren, Tiramisu, Tobleronemousse und Obstsalat

**Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch ein Buffet nach
Ihren Wünschen zusammen.**



Kuchen, Torten & Windbeutelpezialitäten

aus eigener Herstellung!

Torten & Kuchen mit Sahne	€ 3,70
Apfelstrudel mit Sahne	€ 4,20
Topfenstrudel mit Sahne	€ 3,90
Panorama Windbeutel „Klassik“ hausgemachter Windbeutel gefüllt mit 2 Kugeln Vanilleeis, Sauerkirschragout und Sahne	€ 6,30
Joghi – Windbeutel hausgemachter Windbeutel gefüllt mit 2 Kugeln Joghurteis, Himbeeren und Sahne	€ 6,90
Schoko – Windbeutel hausgemachter Windbeutel gefüllt mit 2 Kugeln Schokoeis, Nusskrokant und Sahne	€ 7,10

Kuchenbuffet aus hauseigener Herstellung

Verschiedene Sahnetorten (á 16 Stück)	pro Torte	€ 46,00
Mögliche Geschmacksrichtungen – Malakoff, Sacher, Pfirsich-Marakuja, Käsesahne, Eierlikörsahne, Nougat-Sahne, Nusssahne, Punsch-Torte, Schoko-Ananas, Schwarzwälder-Kirschtorte, Joghurt-Waldbeer, Himbeer-Topfen;		
Verschiedene Blechkuchen (á 20 Stück)	pro Kuchen	€ 49,00
Mögliche Geschmacksrichtungen – Apfel-Zimt, Marille, Kirsch, Schoko-Birne, Zitrone, Streuselkuchen, Kokos-Ananas;		



Mitternacht oder Jause

Currywurst

mit frischer Tomatensauce, Baguette und diversen US Chillies

€ 7,00

Gulaschsuppe

mit Brot

€ 7,00

Käsebrett

mit Trauben, Butter, Baguette

€ 7,00

Käse & Co

Käseauswahl, Schinken, Wurstausswahl, Butter, Brot, ect.

€ 9,00

Flammekueche vom Brett

mit oder und ohne Speck, Zwiebel, Käse & Creme Fraîche

€ 8,00

Brotzeitbuffet „Warm und Kalt“ (Buffet)

Wurst, Schinken, Käse, Fleischpflanzerl, gebackene Champignons, 4 Salate (Gurke – Wurst – Kartoffel – Griechischer), Schnitzel, Aufstrich, Gebäck

€ 16,00

Die Preise gelten pro Person.



Spargel – von April bis Mitte Juni

Spargelcremesuppe mit Sahnehaube	€ 7,80
Schrobenhausener Spargel mit Sauce Hollandaise und gemischtem Salat	€ 17,90
dazu serviert -	
rosa gebratenes Rumpsteak	€ 26,00
gebratenes Zanderfilet	€ 22,90
gebratene Riesengarnelen	€ 25,00
Wacholderschinken	€ 19,00

Kürbis – von September bis November

Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube	€ 7,80
Kürbis-Gulasch mit Kartoffelknödel und gemischtem Salat	€ 15,50
Gebratene Schweinemedallions auf Kürbis-Risotto mit abgeschmolzenen Kirschtomaten und Grillgemüse	€ 19,90
Kürbis-Lasagne auf Curry-Ingwersauce mit gemischtem Salat	€ 15,90

Pfifferlinge – von Juli bis September

Rahmpfifferlinge mit Semmelknödel und gemischtem Salat	€ 17,00
medium gebratene Rinderlende auf Tagliatelle mit Pfifferlingen, Grillgemüse und Parmesan	€ 26,50
Lasagne vom Pfifferling auf Curry-Ingwersauce mit gemischtem Salat	€ 16,50
Pfifferlings-Schnitzel Schweinelendchen gefüllt mit Frischkäse, Pfifferlinge, Parmesan in der Knusperpanade dazu Röstkartoffeln und gemischtem Salat	€ 17,90



Bärlauch – von März bis April

Bärlauchcremesuppe mit Sahnehaube	€ 7,80
Bärlauch-Nudeln mit Tomaten-Ragout, Parmesan und Grillgemüse	€ 15,90
Bärlauch-Steak Rinderlendensteak überbacken mit einer Bärlauchkruste auf Safran-Risotto mit sautierten Pilzen	€ 25,00



Wein-Angebot – für das Menü

Rotweine 0,7 l

Pinot Noir, trocken, Pfalz	€ 28,80
Dornfelder Ursprung, trocken, Pfalz	€ 27,60
Merlot-Roter Lehm, trocken, Pfalz	€ 34,50
Rioja Azabache, trocken, Spanien	€ 26,00
Haberschlechter Heuchelberg. Lieblich, Württemberg	€ 26,00
Zweigelt, trocken, Niederösterreich	€ 28,60

Weißweine 0,7 l

Sauvignon Blanc, fruchtig, Pfalz	€ 24,50
Grauer Burgunder, elegante Säure, Pfalz	€ 25,50
Grüner Veltliner, trocken, Niederösterreich	€ 22,00
Weisser Burgunder Muschelkalk, trocken, Pfalz	€ 32,50
Chardonnay, trocken, Niederösterreich	€ 27,00
Lugana DOC, trocken, Italien	€ 33,00
Rivaner, feinherb, Franken	€ 30,00
Gewürztraminer, lieblich, Franken	€ 29,00
Pinot Grigio Friuli D.O.C, trocken, Italien	€ 28,50

Roseweine 0,7 l

Rose Zweigelt, trocken, Niederösterreich	€ 25,00
Spätburgunder Rose Saigner, trocken, Pfalz	€ 27,50



Stuhlhusen

Gerne ist die Bestellung von Stuhlhusen möglich. Hier erlauben wir uns eine Aufwandsentschädigung von 5,00 € pro Stuhlhusse zu berechnen.

Menükarte

Gerne erstellen wir Ihnen Ihre individuelle Menükarte für Ihre Feierlichkeit und gestalten diese nach Ihren Wünschen.

Raummiete und Nebenkosten

Wir berechnen in unseren Betrieben eine einmalige Raummiete von 1200 Euro. Es werden nur die verzehrten Speisen sowie Getränke verrechnet. Sollten Sie beispielsweise den Kuchen selber mitnehmen, berechnen wir ein Tellergeld von 2,00 € pro Person. Sollten Sie wünschen bestimmte Getränke selber mitzunehmen wird ein Stoppelgeld berechnet. Bei Weinen haben wir ein Stoppelgeld von 14,00 € pro Flasche 0,7 l und bei Schnäpsen pro Flasche 40 € pro Flasche 0,5 l.

Öffnungszeiten

Wir haben in unseren Betrieben keine Speerstunde somit kann so lange gefeiert werden wie Sie wollen.



Checkliste für Hochzeitspaare

12 MONATE VOR DER HOCHZEIT:

- Termin für Hochzeitsfeier festlegen und Zimmer vorreservieren
- Ort und Rahmen für standesamtliche und/oder kirchliche Trauung festlegen
- Vorläufige Gästeliste zusammenstellen
- Budget sowie Größenordnung festlegen
- Trauzeugen festlegen und um Bereitschaft bitten
- Tagesablauf für den Hochzeitstag besprechen
- Termin mit Fotografen reservieren
- Band, DJ, Sänger und Musiker für die Feier buchen

6 MONATE VOR DER HOCHZEIT:

- Anmeldung im zuständigen Pfarramt oder Standesamt, Termin unbedingt frühzeitig anfragen und fixieren
- Tagesablauf für den Hochzeitstag genau planen (Zeremonienmeister bestimmen)
- Blumenkinder aussuchen und fragen
- Floristen auswählen
- Torte auswählen
- Hochzeitskutsche oder Oldtimer reservieren
- Hochzeitsreise buchen
- Pässe auf Gültigkeit prüfen
- Brautkleid und Anzug mit den notwendigen Accessoires aussuchen
- Einladung an Gäste verschicken

4 MONATE VOR DER HOCHZEIT:

- Trauringe aussuchen und gravieren lassen
- Termin mit Kosmetikerin und Frisör vereinbaren
- Drucksachen bestellen - Menü- und Tischkarten
- Menü/Speisenfolge und Weine mit uns besprechen - Termin für Probeessen wahrnehmen
- Give aways für Gäste vorbereiten

3 MONATE VOR DER HOCHZEIT:

- Rahmenprogramm nach der Trauung festlegen: Aperitif, Kaffee, Hochzeitstorte, Brautstehlen, Menü, sonstige Programme

2 MONATE VOR DER HOCHZEIT:



- an Hand der Gästezusagen Tischeinteilung, Sitzordnung und Tischschmuck festlegen
- Blumenschmuck für die verschiedenen Orte und Fahrzeuge auswählen und bestellen
- alle Reservierungen und Termine (Standesamt, Fahrzeuge, Hotelzimmer, Musiker, Frisör, Kosmetikerin, etc.) nochmals überprüfen und bestätigen lassen

2 WOCHEN VOR DER HOCHZEIT:

- Tischplan mit definitiver Gästezahl inkl. Anzahl der Kinder und benötigte Hochstühle an uns kommunizieren
- besondere Speisen- und Getränke-Wünsche (Vegetarier, Allergiker, etc.) nicht vergessen!

1 TAG VOR DER HOCHZEIT:

- Ersatzstrumpfhose, Nähzeug, Sicherheitsnadel für alle Fälle
- Ersatzhemd für Bräutigam
- Ringe und Papiere zurechtlegen
- Dekoration in unserem Saal möglich (sofern frei)

HOCHZEITSMORGEN:

- Bräutigam holt Brautstrauß und Blumenschmuck für Auto ab
- Termin von Frisör und Kosmetik
- Blumendekoration anbringen
- Entspannen und genießen – Let's Party and enjoy!

