



HAFENWIRT

RESTAURANT & CAFE

# Bankettmappe 2022



## **LIEBE GÄSTE,**

wir freuen uns Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen. Unser Restaurant gilt seit 1976 als kulinarischer Anker im Segelhafen von Seebruck. Unserem Team ist es ein Anliegen Sie bei Ihrer Feierlichkeit nach allen Künsten der Kulinarik und des Gastgeberiums zu verwöhnen. Verlassen Sie sich auf die Kompetenz unseres Hauses und feiern Sie mit uns die schönsten Feste. Vom exklusiven Dinner bis hin zur fetzigen Geburtstagsfeier – bei uns sind Sie richtig. Lassen Sie sich beraten und genießen Sie unvergessliche Stunden in unserem Hause.

**Ihr Hafenwirt-Team.**



# RÄUMLICHKEITEN

## Panoramasaal

- bietet Platz für bis zu 100 Personen
- runde Tische für bis zu 8 Personen
- Glasfront mit Alpen- und Seeblick
- mit eigenem Balkon und Skybar
- professionelle HiFi-Musik-Anlage
- stationärer Beamer und Leinwand
- vollklimatisiert
- Tanzfläche verfügbar

Mietpreis pro Tag: 500,- EUR



## Seestube

- bietet Platz für bis zu 45 Personen
- traumhafter Seeblick
- Westterrasse mit Überdachung
- variable Tafelanordnungen

Mietpreis pro Tag: 200,- EUR



## Hafenwirt exklusiv

- innen: Platz für bis zu 190 Personen
- außen: Platz für bis zu 250 Personen
- für exklusive Privatveranstaltungen
- alle Restauranträume und Saal
- gesamte Terrasse
- Skybar

Mietpreis pro Tag: 2000,- EUR





## APERITIFS

Glas Haussekt (wahlweise rosé, dry oder süß)	0,1l	6,50 EUR
Glas Crémant d' Alsace Bernard Schneider	0,1l	7,50 EUR
Glas Champagner Lanson brut rosé label	0,1l	9,50 EUR
Glas Champagner Pommery brut royal	0,1l	8,50 EUR
Glas Champagner Louis Roederer brut	0,1l	9,50 EUR
Aperol Spritz, Hugo	0,2l	6,50 EUR
Lillet Wild Berry, Gin Tonic	0,2l	6,50 EUR
Martini bianco, rosso	5cl	5,00 EUR
Porto Fogo ruby, white	5cl	5,00 EUR
Negroni	9cl	8,50 EUR
Campari Soda, Orange	0,2l	6,50 EUR

# MENÜS

## Menü Frühling 1

**Frühlingssalat**  
gebratene Garnele / Kräutercrostini

\*\*\*

**Hafenwirt Duett**  
Zanderfilet / Saiblingsfilet  
Spargelrisotto / weißer Tomatenschaum

\*\*\*

**Panna Cotta von der Madagaskarvanille**  
rote Beeren

**40 EUR**

## Menü Frühling 2

**Avocado-Paprika-Salat**  
Kartoffelrösti / Sprossen

\*\*\*

**Rosa gebratenes Roastbeef**  
gegrillter Spargel  
Kartoffelgratin / Sauce bernaise

\*\*\*

**Dessertvariation „Hafenwirt“**  
ausgewählte Desserts unseres  
Pâtissiers

**47 EUR**

# MENÜS

## Menü Frühling 3

### Lachsfilet

Dill / Gurke / Kartoffelbrunoise

\*\*\*

### Rinderconsommée

Frittaten / Schnittlauch

\*\*\*

### Zanderfilet vom Grill

Tomate / Kartoffelpüree  
Estragon

\*\*\*

### Parfait vom Espresso

Haselnusskrokant

51 EUR



# MENÜS

## Menü Sommer 1

**Thailändische Koriandersuppe**  
Parmesannockerl

\*\*\*

**Maispouardenbrust**  
Oliven / Kapern  
Tomate / Kartoffelpüree

\*\*\*

**Tarte de pommes**  
Amarettosahne / Vanilleeis

42 EUR

## Menü Sommer 2

**Wildkräutersalat**  
sautierte Pilze / Avocado  
Parmesan

\*\*\*

**Kalbstafilespitz**  
Senf / Meerrettich  
Spitzkohl / Kartoffelplätzchen

\*\*\*

**Duo vom Mousse au chocolat**  
Frische Marktfrüchte

42 EUR

# MENÜS

## Menü Sommer 3

**Thunfisch**  
Sesam / Rettich / Mango

\*\*\*

**Gebratene Jakobsmuschel**  
Speck / Selleriepürree

\*\*\*

**Rinderlende rosa**  
Grillgemüse / Rosmarinkartoffeln  
Jus

\*\*\*

**Variation vom Sorbet**  
frische Früchte

**51 EUR**

# MENÜS

## Menü Herbst 1

**Getrübete Tominambursuppe**  
Croutons / Sahne

\*\*\*

**Kalbsrücken rosa**  
Herbstgemüse / Pfifferlinge  
Kartoffelgratin / Jus

\*\*\*

**Crème brulée von der Vanille**  
Mangosorbet / Schokoladencrumble

44 EUR

## Menü Herbst 2

**Herbstliche Blattsalate**  
Ziegenkäse / Kernderl  
Wiesenkräuter

\*\*\*

**Zanderfilet**  
Graupenrisotto  
Spitzkraut / Paprika

\*\*\*

**Kaiserschmarren karamellisiert**  
Apfelmus / Nüsse

44 EUR

# MENÜS

## Menü Herbst 3

**Hirschrückencarpaccio**  
Kerne / Birne / Honig

\*\*\*

**Maronencremesuppe**  
Crêtons / Sahne

\*\*\*

**Barbarieentenbrust**  
Blaukraut / Kartoffelknödel  
Preiselbeere

\*\*\*

**Walnussparfait**  
Pflaumenröster / Eierlikör

**51 EUR**



# MENÜS

## Menü Winter 1

**Roastbeef rosa**  
Remoulade / Kräutersalat

\*\*\*

**Zanderfilet**  
winterliches Grillgemüse  
Selleriepürree / Rieslingschaum

\*\*\*

**Schokoladenkuchen**  
Gewürzkirschen / Pistazieneis

41 EUR

## Menü Winter 2

**gemischte Blattsalate**  
Nüsse / Kernöl  
Ziegenkäse

\*\*\*

**Maispouardenbrust**  
Steinpilzrisotto / Marktgemüse  
Kräuter

\*\*\*

**Eierlikörparfait**  
Zimtorangen / Bratapfel

41 EUR

# MENÜS

## Menü Winter 3

**Geräucherte Entenbrust**  
Belugalinsen / Kräutercreme

\*\*\*

**Karotten-Ingwer-Schaumsüppchen**  
Scampiragout

\*\*\*

**Gratinierte Rinderlende**  
Grillgemüse / Rosmarinkartoffeln  
Jus

\*\*\*

**Desservariation „Hafenwirt“**  
Ausgewählte Desserts unseres Pâtissiers

**61 EUR**

# MENÜS VEGETARISCH

## Menü 1

**Wildkräutersalat**  
Austernpilze / Samen / Balsamico

\*\*\*

**Offene Lasagne**  
Kräuter / Rote Beete  
Linsen / Meerrettich / Sprossen

\*\*\*

**Gegrillte Ananas**  
Vanille / Zitronensorbet

34 EUR

## Menü 2

**Tomatensüppchen**  
Croutons / Sahne

\*\*\*

**Gnocchi**  
Pilze / Kräuter  
Curry / Weißweinschaum

\*\*\*

**Schokoladenküchlein**  
marinierte Früchte / Mangosorbet

34 EUR

# MENÜS VEGAN

## Menü 1

**Fruchtiger Rosenkohl**  
Radicchio / Granatapfelkerne  
geröstete Haselnüsse

\*\*\*

**Blumenkohlsteak**  
Wurzelgemüsetatar / Kernderl

\*\*\*

**Zimt-Apfel-Waldbeer-Crumble**  
Vanille

34 EUR

## Menü 2

**Rote-Beete-Carpaccio**  
Mousse / Ruccola

\*\*\*

**Curry-Bowl**  
Reis / Tofu  
Erdnussmus / Limette

\*\*\*

**Mango-Kokos-Traum**  
Minze

34 EUR



# SPEISENAUSWAHL VORSPEISEN

**Gemischter Brotkorb**  
dreierlei Aufstrich  
3,50 EUR

\*\*\*

**Hochzeitssuppe**  
Grießnockerl / Leberspätzle  
6,50 EUR

\*\*\*

**Hochzeitssuppe**  
Grießnockerl / Leberspätzle  
6,50 EUR

\*\*\*

**Hafenwirts Fischsuppe**  
6,50 EUR

**Wilde Wiese**  
feine Blattsalate / Radieschen  
Karotte / Honig-Senf-Dressing  
6,50 EUR

\*\*\*

**Hafenwirtvorspeise**  
auf der Etagère serviert  
geräucherter Fisch / Rind  
mariniertes Gemüse / Salat  
14,50 EUR

\*\*\*

**Tomatencarpaccio**  
Büffelmozzarella / Pesto  
12,50 EUR

# SPEISENAUSWAHL HAUPTSPEISEN

**Wiener Schnitzel vom Kalb**  
Bratkartoffeln / Preiselbeeren  
24,50 EUR

\*\*\*

**Zwiebelrostbraten**  
Bohnen / Bratkartoffeln / Jus  
24,50 EUR

\*\*\*

**Geschmorter Burgunderbraten**  
Selleriepürree / Grillgemüse  
22,50 EUR

\*\*\*

**Schweinefilet**  
Champignons / Spätzle / Marktgemüse  
22,50 EUR

**Zanderfilet**  
Blattspinat / Kartoffeln / Weißweinschaum  
23,50 EUR

\*\*\*

**Saiblingsfilet**  
Grillgemüse / Kräuterrisotto / Pesto  
24,50 EUR

\*\*\*

**Lachsfilet**  
Pilze / Kartoffelpürree / Kräuterschaum  
22,50 EUR

\*\*\*

**Käsespätzle**  
Spinat / Röstzwiebel  
16,50 EUR

# SPEISENAUSWAHL DESSERTS

**Tiramisu del porto**  
Amaretto / Kakao  
6,50 EUR

\*\*\*

**Duo vom Schokoladenmousse**  
Portweinkirschen / Eierlikör  
7,50 EUR

\*\*\*

**Karamellierter Kaiserschmarren**  
Apfelmus / Nüsse  
12,50 EUR

\*\*\*

**Käsevariation**  
Feigensenf / Honig / Trauben  
12,50 EUR

# KAFFEE UND KUCHEN

Tasse Kaffee	3,10 EUR
Haferl Kaffee	4,40 EUR
Portion Kaffee	5,40 EUR
Tasse Cappuccino	4,20 EUR
Espresso	2,80 EUR
Doppelter Espresso	5,50 EUR
Latte Macchiato	4,40 EUR
Heiße Schokolade mit Milch	4,40 EUR
Blechkuchen nach Saison	3,90 EUR
Birnen-Schmand-Kuchen	3,90 EUR
Mandarinen-Quark-Torte	4,40 EUR
Karotte-Nuss-Kuchen	3,90 EUR
Prinzregententorte	4,40 EUR
Nusscremetorte	4,40 EUR



# CANAPÉS

Unsere Canapés servieren wir auf frisch geröstetem Brot.

Französischer Weichkäse / Feigensenf / Trauben	2,50 EUR
Mozzarella / Kirschtomate / Basilikum / Crema Aceto	2,50 EUR
Räucherlachs / Meerrettich / Dill	3,00 EUR
Roastbeef / Sauce Remoulade / Rauke	3,00 EUR
Alztaler Bauernspeck / Süßrahmbutter / Hobelkren	3,00 EUR
Garnele / Kräuerbutter / Frisée	3,50 EUR
Beef Tatar / Senfmayonnaise / Sezhuangpfeffer	3,50 EUR

# FINGERFOOD

Russische Eier / Mayonnaise / Senf	1,50 EUR
Halloumistangerl / Sesam / Speck	1,50 EUR
Falafel / Minzdip / Hummus	1,50 EUR
Bruschette / Tomatenconcassée / Basilikum	1,50 EUR
Zucchinirolle / Mozzarella / Olive	1,50 EUR
Frittatawürfel / Feta / Paprika	1,50 EUR
Spinat-Schafskäse-Muffin / getr. Tomate / Sesamssaat	2,50 EUR
Lachstörtchen / Garnelen / Mozzarella	2,50 EUR
Spargel-Wraps / Ei / gekochter Schinken	2,50 EUR
CousCous-Muffin / Staudensellerie / Schinken	2,50 EUR
Artischockenboden / Kalbsleberpaté	2,50 EUR
Mini-Fleischpflanzerl / Senfdip / Frühlingszwiebel	2,50 EUR

# MITTERNACHTSSNACK

<b>kaltes, bayerisches Schmankerlbuffet</b>	<b>p. P. 10,00 EUR</b>
<b>warmes, bayerisches Schmankerlbuffet</b>	<b>p. P. 12,00 EUR</b>
<b>Gulaschsuppe / Schwarzbrot</b>	<b>4,50 EUR</b>
<b>Linseneintopf / Salsiccia / Schwarzbrot</b>	<b>6,50 EUR</b>
<b>Seehafens großes Fischbrett / Baguette</b>	<b>p. P. 15,00 EUR</b>

# BIERE

Traunsteiner Hell / Radler	0,25l	2,90 EUR
	0,5l	4,20 EUR
Traunsteiner Dunkel	0,5l	4,20 EUR
Traunsteiner Hell alkoholfrei	0,5l	4,20 EUR
Traunsteiner Pils	0,33l	3,90 EUR
Traunsteiner Zwickl 1612	0,33l	3,90 EUR
Traunsteiner Zwickl alkoholfrei	0,33l	3,90 EUR
Traunsteiner Weißbier spezial	0,33l	3,00 EUR
	0,5l	4,40 EUR
Traunsteiner Weißbier leicht	0,5l	4,40 EUR
Traunsteiner Weißbier alkoholfrei	0,5l	4,40 EUR
Traunsteiner Weißbier dunkel	0,5l	4,40 EUR
Holzfassbier „Traunsteiner Hell“	10l	80,00 EUR
	20l	160,00 EUR
	30l	240,00 EUR



# OFFENE WEISSWEINE

		0,1l	0,2l
2020er	Winzerhof Eichenwald, Grüner Veltliner, trocken, Burgenland	3,40 EUR	6,80 EUR
2020er	Castell-Castell, Weil das Leben schön ist, feinherb, Franken, Q.b.A.	3,70 EUR	7,40 EUR
2020er	Winzerhof Eichenwald, Chardonnay, trocken, Burgenland	3,90 EUR	7,80 EUR
2020er	Weinmanufaktur Bogen, Riesling, trocken, Pfalz, Q.b.A.	3,90 EUR	7,80 EUR
2020er	Weingut Egermann, Weißburgunder, trocken, Burgenland	3,90 EUR	7,80 EUR
Weinschorle Grüner Veltliner		0,25l	4,00 EUR
		0,5l	7,80 EUR

## OFFENE ROSÉWEINE

		0,1l	0,2l
2020er	Winzerhof Eichenwald, Korallrebe rosé, trocken, Burgenland	3,90 EUR	7,80 EUR

## OFFENE ROSÉWEINE

2020er	Winzerhof Eichenwald, Zweigelt, trocken, Burgenland	3,70 EUR	7,40 EUR
2020er	Hannes Reeh, Merlot Haus und Hof, trocken, Burgenland	3,90 EUR	7,80 EUR
2016er	Weinmanufaktur Bogen, Cuvée rot, trocken, Pfalz, Q.b.A.	3,90 EUR	7,80 EUR
2018er	Fincas Azabache, Rioja Crianza, trocken, Rioja, Spanien, DOC	4,80 EUR	9,60 EUR

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Adelholzener Classic medium	0,25l	3,90 EUR
	0,75l	5,90 EUR
Adelholzener Classic still	0,25l	3,90 EUR
	0,75l	5,90 EUR
Tafelwasser	0,5l	4,20 EUR
	1,0l	5,40 EUR
Brunnenwasser	0,5l	4,20 EUR
	1,0l	5,40 EUR
Fruchtsaftschorle	0,5l	5,20 EUR
	0,25l	3,20 EUR
Stöger Apfel-, Johann-, Orangensaft	0,2l	3,40 EUR
Stöger Maracuja-, Rhabarbersaft	0,2l	3,60 EUR

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola	0,33l	3,70 EUR
Coca Cola light	0,33l	3,70 EUR
Fanta	0,33l	3,70 EUR
Spezi	0,25l	2,90 EUR
	0,5l	4,20 EUR
Zitronenlimonade	0,25l	2,90 EUR
	0,5l	4,20 EUR
Schweppes Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon	0,2l	3,70 EUR
Crodino mit Tafelwasser	0,2l	5,50 EUR
Tee von der Bioteaque	0,4l	5,20 EUR

# WEISSWEINE

## Deutschland

2020er	Winzerhof Stahl, Damaszener Stahl Silvaner, Franken	29,00 EUR
2020er	Kühling-Gillot, Grauburgunder Qvinterra, Rheinhessen	31,00 EUR
2017er	Bürklin-Wolf, Riesling Q.b.A. Bio, Pfalz	32,00 EUR
2020er	Battenfeld-Spanier, Weißburgunder, Rheinhessen	32,00 EUR
2019er	Ökonomierrat Rebholz, Weißburgunder Bio, Pfalz	38,00 EUR
2017er	Bürklin-Wolf, Riesling Wach. Gerümpel P.C., Pfalz	60,00 EUR



# WEISSWEINE

## Österreich

2019er	Egermann, Chardonnay Reserve, Neusiedlersee	32,00 EUR
2018er	Maitz, Weißbrugunder DAC, Steiermark	36,00 EUR
2020er	Tement, Sauvignon blanc Kalk&Kreide, Steiermark	38,00 EUR
2020er	Knoll, Grüner Veltliner Ried Kr. Federspiel, Wachau	48,00 EUR

# ROSÉWEINE

## Österreich

2020er	Ehmoser Rosé vom Zweigelt, Wagram	27,00 EUR
--------	-----------------------------------	-----------

# WEISSWEINE

## Italien

2020er	Avanzi Lugana di Sirmione DOC, Brescia	33,00 EUR
2018er	Villa Sparina Gavi di Gavi DOCG, Piemont	42,00 EUR

# SCHAUMWEINE

Bründlmayer brut rosé		49,00 EUR
Champagne Louis Roederer brut premier	0,75 l	78,00 EUR
	0,375 l	42,00 EUR
Champagne Lanson Rosé Label		92,00 EUR

# ROTWEINE

## Deutschland

2017er Winzerhof Stahl, Federstahl Cuvée trocken, Franken 26,00 EUR

## Österreich

2018er Schwarz, Blaufränkisch „The Butcher“, Neusiedlersee 29,00 EUR

2018er Umathum, Zweigelt vom roten Kies, Neusiedlersee 32,00 EUR

2018er Gesellmann, Opus Eximium Nr. 31, Burgenland 50,00 EUR

## Frankreich

2016er Château Poitevin, Cru bourgeois médoc, Lesparre-Médoc 59,00 EUR

# ROTWEINE

## Italien

2018er	Castello di Querceto, Chianti Classico DOCG, Toscana	34,00 EUR
2018er	Loacker, Morit St. Magdalener, Südtirol	37,00 EUR
2017er	Conti Zecca, Rifugio Primitivo del Salento IGP, Lecce	37,00 EUR
2019er	Loacker, Lagrein Gran Lagreyn, Südtirol	46,00 EUR
2016er	Scarzello, Barbera d'Alba Superiore, Piemont	52,00 EUR
2013er	Corte Pavone, Brunello di Montalcino, Toscana	72,00 EUR
2012er	Scarzello, Barolo del Comune di Barolo, Piemont	77,00 EUR

# DEKORATION UND BLUMEN

Gerne können wir hierbei mit Ihnen gemeinsam nach Wunsch von Ihnen gelieferte Blumen und Dekoration verwenden.

Sie wünschen Beratung bezüglich passender Dekoration und Blumenarrangements?

Wir beraten Sie gerne und erstellen für Sie in Zusammenarbeit mit unserem Floristikpartner traumhafte Tafeln, die zum Feiern und Verweilen einladen.

Preis: nach Vereinbarung

# TISCHE UND TAFELN

Unsere Tische werden zu jedem Anlass von uns liebevoll und mit viel Leidenschaft gedeckt und dekoriert. Teilen Sie uns gerne Ihre Wünsche bezüglich der bevorzugten Farbgebung des Gedecks oder der Faltung der Servietten mit.

Zusatzleistungen:

- |                                      |                       |
|--------------------------------------|-----------------------|
| - Silberbesteck (Menüservice gesamt) | 0,50 Euro p. Pax      |
| - Stuhlhussen weiß                   | 4,00 Euro p. Pax      |
| - Tafelkerzen (farblich variabel)    | 1,00 Euro p. Pax      |
| - Tischband (farblich variabel)      | 1,50 Euro p. lfd. mt. |
| - Bereitstellung Kuchenbüffet        | 1,50 Euro p. Pax      |