

# Seebauer am Gleinkersee **NEU**

€  **Traditionell-bodenständig**  

4575 Rossleithen, Gleinkersee 2 • **R:** Mo, Juli und Aug. keiner • **Küchenzeiten:** Mai, Juni und Sept. 9.30–17.30 Uhr, Okt. nur bei Schönwetter an Wochenenden 11–17 Uhr • **Ferien:** 27. Okt.–30. April +43 7562 75 03 • [seebauer@gleinkersee.at](mailto:seebauer@gleinkersee.at) • [www.gleinkersee.at](http://www.gleinkersee.at) • **Küche:** Hans Grassecker  
**Inh:** Mag. Gunda Dutzler • **Plus:** Gastgarten, Spielplatz, WLAN • **CC:** Master, Visa • **Bahn:** Windischgarsten 5 km

Idyllischer geht's kaum. Man sitzt am Ufer des Gleinkersees am Nordrand des Toten Gebirges, die Freilandschweine und Kühe der eigenen Biolandwirtschaft lassen sich's nebenan auf den grünen Wiesen gut gehen, bevor sie in der hauseigenen Fleischerei zu vortrefflichen Würsten, Geselchtem, Salami und anderem verarbeitet werden. Auch sonst gibt's das meiste in Bioqualität, wie etwa die prächtigen Kaspressknödel in der nicht minder prächtigen Rindsuppe, den Belugalinsen-Salat mit Gemüse, Schafkäse und Haselnussöl, den Toast mit hausgemachtem Leberkäse, Käse und Krautsalat oder die Mohntorte. Wer länger bleiben will, kann sich am Campingplatz einquartieren. Viele der Köstlichkeiten kann man auch mitnehmen.