



Café

.....
Seewalchen am Attersee



Wie aus dem Büchsenmeistergütl ...

Das Roitherhaus - unter diesem Namen kennen es die meisten Seewalchener. Ein Blick ins Grundbuch verrät aber einen anderen Namen: „Büchsenmeistergütl“. Seine Herkunft ist nicht mehr eindeutig nachvollziehbar. Der Name Bandlkramerey mit etwas Erklärung allerdings schon.

In den frühen achtziger Jahren des letzten Jahrhunderts wurde meine Mutter Gexi Tostmann informiert, dass in Reichraming in Oberösterreich ein Dorfgreißler für immer seine Rollläden geschlossen lassen werde. Die alte Einrichtung, vom Sohn des alten Greißlers für wertlos befunden, solle verbrannt werden. Meine Mutter machte sich auf den Weg und erwarb die (plötzlich gar nicht mehr wertlosen) Möbel und brachte sie in die Wiener Geschäftsräume von Tostmann - in die schönen Gewölbe des Melkerhofes. Dort wurde aus dem Greißlerladen der „Bandlkramerladen“. Eine Wortschöpfung, angelehnt an die Profession des Bandlkramers, einem von Haus zu Haus ziehenden

Händler, der neben Töpferwaren, Bändern, Zwirnen und Nadeln noch vieles mehr auf seiner „Buckelkraxen“ transportierte.

Über drei Jahrzehnte bot der Bandlkramerladen in Wien einen wunderbaren Rahmen für Aktivitäten der unterschiedlichsten Art: Lesungen, Ausstellungen, Konzerte, Diskussionen, Feste und vieles mehr.

Dann erfuhren wir vom geplanten Abbruch des „Roitherhauses“. Das Entsetzen war groß. Jeden Tag, an dem ich daran vorbeifuhr, stellte ich mir die Frage, ob es nicht zu verhindern sei. Der Zufall wollte es, dass wir den damaligen Eigentümer des Hauses kennenlernten. Er erzählte schwärmerisch von den schönen Tagen seiner Kindheit, die er im Haus der Tante verbrachte. Dies gab mir Hoffnung. So kamen wir ins Gespräch. Wir überlegten, was man daraus machen könne. Was ist naheliegender als ein „Haus der Begegnungen und BeTRACHTungen“. Schnell wurden wir uns einig und der Vertrag unterzeichnet.

... die Bandlkramerey wurde.

Wie solle man es nun nennen, dieses „Haus der Tracht“, das ja viel mehr werden solle. Da wurde ein neuer Name geboren: „Bandlkramerey“. Waren es doch auch die Bandlkramer, die Geschichten und Neuigkeiten von Ort zu Ort trugen. Und so soll auch dieses Haus ein Ort der Begegnung, des Geschichtenerzählens und vielem mehr werden.

So war es nach über dreißig Jahren in der Bundeshauptstadt für den alten „Herren“ an der Zeit zurück in seine oberösterreichische Heimat zu kommen, um sich mit einem ebenfalls schon dem Untergang geweihten Haus zu vereinen.

Wir freuen uns, wenn Sie unser Café besuchen oder sich auch einfach nur im Haus ein wenig umschauen möchten.

*Anna Tostmann-Grosser
mit Team und Familie*



Speisen aus biologischen Zutaten

11:30 bis 15:00 Uhr (samstags 12:00 bis 15:00 Uhr)

Klare Gemüsebouillon mit Dinkel-Kräuter-Frittaten	4,20	Schinkenfleckerl mit Ei und grünem Salat	9,50
Mini-Quiche mit Salatgarnitur	6,50	Krautfleckerl mit Kümmel und grünem Salat	8,90
Gratinierter Ziegenkäse mit Salatgarnitur	6,50	Geröstete Knödel mit Ei und grünem Salat	9,20
Warmer Fenchel-Apfelsalat mit Nüssen und gebratenem Ziegenkäse	11,20	Linseneintopf mit hausgemachten Serviettenknödeln	9,20
Bauernsalat mit Erdäpfeln – und Speckwürfeln	9,50 10,20	Feuriger Räuchertofu  auf Sesam-Bulgur (leicht scharf)	12,80
Käferbohnenalat Steirische Käferbohnen mit Kren, roter Zwiebel, Kernöl, Balsamico und gerösteten Kürbiskernen	6,90	Flammkuchen spezial Sauerrahm, mit sweet Chili & Honig durchzogenem Schweinefleisch, roter Zwiebel & Käse	14,80
Kleiner Beilagensalat	4,20	Flammkuchen Elsässer Art mit Sauerrahm, Speck, Zwiebel & Käse	10,50
Rohkoststicks mit Topfen-Dip	5,20	Flammkuchen vegetarisch mit Sauerrahm, Gemüse (nach Saison) & Käse	10,50

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Team.



Kleine Portion Nudeln 
mit hausgemachter Tomatensauce 4,80 |

1 Paar Frankfurter
mit Senf, Kren und Semmel 4,80 |

Schwarzbrot getoastet mit Speck, Käse und Salatgarnitur 7,20 |

1 Scheibe Sauerteigbrot
der Bio-Hofbäckerei Mauracher mit
– Käse 3,80
– Butter, Speck und Gurkerl 4,20
– Kräuterschinken und frischem Kren 4,20
– Butter und Kresse 3,50

1 Semmel oder 2 Scheiben Brot 1,40
1 Korngebäck 1,70
Portion Parmesan 1,30
Portion Ketchup oder Senf 0,40

 **Kindergerichte**

 **Vegane Gerichte bzw. vegan möglich**

Speisen bis 16:30 Uhr:

Flammkuchen Elsässer Art
mit Sauerrahm, Speck, Zwiebel & Käse 10,50 |

Flammkuchen vegetarisch
mit Sauerrahm, Gemüse (nach Saison) & Käse 10,50 |

1 Scheibe Sauerteigbrot
der Bio-Hofbäckerei Mauracher mit
– Käse 3,80
– Butter, Speck und Gurkerl 4,20
– Kräuterschinken und frischem Kren 4,20
– Butter und Kresse 3,50

Für die Zubereitung unserer Speisen verwenden wir vorwiegend Produkte **aus biologischer Landwirtschaft**.

Detaillierte Informationen zu unseren Lieferanten entnehmen Sie bitte der letzten Seite.

Süßes

11:30 bis 15:00 Uhr (samstags 12:00 bis 15:00 Uhr)

Unsere hausgemachten Kuchen finden Sie in der Kuchenvitrine

Warmes Apfelschlangerl
mit Vanilleeis 5,20

Hausgemachte Waffel
mit Zimtucker, Beeren-
potpourri und Vanilleeis 6,90

Süßer Flammkuchen
mit Sauerrahm, Äpfeln & Zimt,
serviert mit Zwetschenröster-
und Vanilleeis 9,80

Palatschinken mit Marmelade
1 Stück 3,50
2 Stück 6,50

Eispalatschinke
mit 2 Kugeln Vanilleeis, haus-
gemachter Schokoladensauce
und Schlagobers 6,90

Frischer Obstsalat 4,50

Naturjoghurt
mit frischen Früchten 4,50

Milchshake mit Banane
frisch zubereitet und
mit Birkensirup gesüßt 4,80
- und 1 Kugel Vanilleeis 6,40



Auf Wunsch
servieren wir Ihr Dessert
mit Schlagobers
0,60

Für die Zubereitung unserer Speisen verwenden wir
vorwiegend Produkte **aus biologischer Landwirtschaft.**

Bio-Eis

Gemischtes Eis
3 Kugeln Eis nach Wahl
mit Schlagobers 5,40

1 Kugel Vanilleeis mit einem
Hauch Kürbiskernöl 3,50

2 Kugeln Vanilleeis, verfeinert
mit *KATE & KON Eierlikör*
und Schlagobers 7,40

3 Kugeln Vanilleeis
mit warmen Beerenpotpourri
und Schlagobers 6,40

Eiskaffee oder Eiskakao
mit Vanilleeis, Schlagobers 5,80

Eispalatschinke
mit 2 Kugeln Vanilleeis, haus-
gemachter Schokoladensauce
und Schlagobers 6,90

Kinderschüsserl
 2 Kugeln Eis nach Wahl
mit frischen Früchten 4,20



Cremeeis
Haselnuss
Kaffee
Schokolade
Weiße Schokolade
Vanille
Zwetschenröstereis

Sorbet 
Erdbeere
Zitrone

Weitere Sorten
finden Sie in der Eisvitrine!

1 Kugel Bio-Eis 1,60

Unser Bio-Eis stammt vom „Eiswerk“ in Salzburg. Seit dem Jahr 1933
wird von Familie Höfinger Eis hergestellt, seit 2007 auch Bio-Eis.

Dirndl Bio-Frühstück

Dienstag bis Freitag: 8:00 bis 11:30 Uhr

Samstag: 8:00 bis 12:00 Uhr großes Bio-Frühstücksbuffet *

Kleines Dirndl

1 Semmerl, Butter,
Marmelade und
1 Heißgetränk **5,70**
0,40 € Aufpreis für Korngebäck

Süßes Dirndl

2 Stück Gebäck, Butter,
2 Sorten Marmelade oder
Honig und
1 Heißgetränk **7,90**

Fröhliches Dirndl

Hausgemachte Waffel mit Zimt-
zucker & warmem Beerenragout,
1/8 l frisch gepresster Obst-
oder Gemüsesaft und
1 Heißgetränk **9,80**

Sportliches Dirndl

1 Scheibe Vollkornbrot, Cottage
Cheese, 1 Bio-Rührei, Paradeiser,
Gurken, hausgemachtes Crunchy-
müsli mit Naturjoghurt oder Milch
und Früchten im Glas, 1/8 l frisch
gepresster Orangensaft
und 1 Heißgetränk **14,50**

Kräftiges Dirndl

2 Stück Gebäck, Butter,
2 Sorten Marmelade oder
Honig, zweierlei Bio-Schinken und
Käse, 1 weiches Bio-Ei,
1 Heißgetränk **13,70**

Winterliches Dirndl

Dinkel-Grießkoch oder Porridge
mit warmen Früchten und
1 Heißgetränk **9,80**



Kinderdirndl

1 Rosinenweckerl (hausgemacht)
oder Croissant, Butter, Marmelade
oder Honig, 1 Kakao oder
warme Milch mit Honig
oder Früchtetee **5,20**

** Reichhaltiges Bio-Frühstücksbuffet
(inkl. 1 Heißgetränk) am Samstag!
Wir bitten um Reservierung!*

19,50 pro Person
10,00 pro Kind von 8 bis 12 Jahren
6,00 pro Kind von 4 bis 7 Jahren

*Zum Aufpreis von 1,00 gibt es
pro Frühstück ein Glas Bio-Prosecco.*



*Für all jene,
die sich ihr Dirndl
lieber selbst zusammenstellen:*



Hausgemachtes Crunchy-Müsli
mit Naturjoghurt oder Milch **5,30**
(🌱 möglich)
- und mit frischen Früchten **6,50**
Naturjoghurt pur **3,10**
- und mit frischen Früchten **4,50**
Frischer Fruchtsalat **4,50**
Warmes Fruchtputpourri **4,70**
Dinkel-Grießkoch (🌱 möglich) **4,20**
Porridge (🌱 möglich) **4,50**
1 Waffel mit Zimtucker **3,80**
- und mit Beerenputpourri **5,40**
Portion Käse und/oder Schinken
vom Bioschwein **4,20**
3 Scheiben Bio-Rohschinken **1,80**
1 weiches Ei **1,80**
Omelette oder Eierspeis (3 Eier) **5,80**
- auf Wunsch mit Speck **6,90**
Ham & Eggs **5,20**
Bacon & Eggs **5,20**

Gratinierter Ziegenkäse **5,10**
Mini-Quiche **5,10**
Belegtes Weckerl **5,30**
1 Scheibe Sauerteigbrot
mit Butter & Kresse **3,50**
Rohkoststicks
mit Topfen-Dip **5,20**
Topfen-Dip oder
Cottage Cheese **1,80**
1 Semmerl oder
2 Scheiben Brot **1,40**
1 Scheibe Vollkornbrot **0,90**
Korngebäck **1,70**
Hausgemachtes Rosinen-
weckerl, Croissant **2,20**
Butter **1,20**
Portion Marmelade
oder Honig **1,50**
Nuss-Nougat-Creme **1,20**
1/8 l frisch gepresster
Obst- oder Gemüsesaft
nach Saison **3,20**

*1,00 € Aufpreis für Heiße Schokolade von Zotter, Chai Latte und
Latte Macchiato mit doppeltem Espresso
0,50 € Aufpreis für Croissant oder Rosinenweckerl
0,50 € Aufpreis für Sojamilch 🌱*



Vegane Gerichte bzw. vegan möglich



Kindergerichte

*Für die Zubereitung unserer Speisen verwenden wir
vorwiegend Produkte **aus biologischer Landwirtschaft.***

Alkoholfreie Durstlöcher

Fruchtsäfte

Bio-Apfel-, Birnen- oder Johannisbeersaft

pur	(1/8 l)	1,70	(1/4 l)	3,40
gespritzt	(1/4 l)	2,10	(0,5 l)	4,20

Bio-Traubensaft weiß oder rot

pur	(1/8 l)	1,90	(1/4 l)	3,80
gespritzt	(1/4 l)	2,30	(0,5 l)	4,60

Bio-Orangensaft	(1/8 l)	1,90	(1/4 l)	3,80
-----------------	---------	------	---------	------

Himbeer-Soda	(1/4 l)	1,80	(0,5 l)	3,60
--------------	---------	------	---------	------

Hollersaft gespritzt	(1/4 l)	2,10	(0,5 l)	4,20
----------------------	---------	------	---------	------



Wasser

Sodawasser

pur	(1/4 l)	1,80	(0,5 l)	2,50
mit frisch gepresster Zitrone	(1/4 l)	2,30	(0,5 l)	3,30

Mineralwasser Römerquelle

still oder prickelnd	(0,3 l)	2,80	(0,75 l)	5,40
----------------------	---------	------	----------	------

Limonaden & Eistees



Bio-Eistee von Sonnentor

(0,3 l) 3,20

- Schwarztee-Pfirsich
- Kurkuma-Zitrone

Kombucha von Voelkel

(0,3 l) 3,20

Grüner Tee und eine harmonische Komposition aromatischer Kräuter, leicht kohlenensäurehaltig

Bio-Limonade von Bionade

(0,3 l) 3,20

- Kräuter
- Holunder
- Ingwer-Orange

Almdudler

(0,3 l) 3,20

Coca-Cola, Coca-Cola light

(0,3 l) 3,20

Frisch gepresste Obst- und Gemüsesäfte

Stellen Sie Ihren persönlichen Vitaminkick aus frischem Obst und Gemüse aus biologischer Landwirtschaft zusammen:

Äpfel, Karotten, Orangen, Rote Rüben, Zitronen, Ingwer

1/8 l (max. 2 Sorten) 3,20

1/4 l (3 Sorten) 4,80

Alkoholische Getränke

Bier

„Das Bier zum Salzkammergut“ der Brauerei Schloss Eggenberg stammt aus einem Familienbetrieb in 8. Generation

Eggenberg Hopfenkönig

Pils vom Fass	(0,2 l)	2,70
	(0,3 l)	3,30
	(0,5 l)	3,90

Saurer Radler	(0,3 l)	2,90
	(0,5 l)	3,50

Eggenberg Flaschenbiere

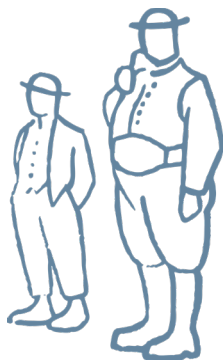
Bio Naturtrüb	(0,5 l)	3,90
Freibier Alkoholfrei	(0,5 l)	3,80
Radler Naturtrüb	(0,5 l)	3,80

Erdinger Weißbier

Urweisse	(0,5 l)	4,00
Alkoholfrei	(0,5 l)	3,90

Biobier aus der Brauerei Gusswerk

Edelguss Radler	(0,3l)	3,30
gemixt aus Edelguss und Bio-Zitronenlimonade		



Weiß- und Roséweine

Grüner Veltliner (1/8 l) 2,70
W. Eminger/Niedersulz (Weinviertel)
Fruchtig-elegant, feine Würze, frische Note, harmonische Säure

Bio-Weißwein (1/8 l) 3,60
Gemischter Satz
Alter Weingarten
Mehofer/Neudeggerhof (NÖ)
Ungemein blumig und akzentuiert, muskatig, dann aber auch zarter Rosenduft und etwas Cassis

Bio-Weißwein (1/8 l) 3,90
Riesling Klassik
Mehofer/Neudeggerhof (NÖ)
Feine Steinobststruktur nach reifen Marillen

Bio-Roséwein (1/8 l) 3,90
Vivo Rosé
Mehofer/Neudeggerhof (NÖ)
Lebhafter, lebendiger Wein, leichtfüßiger Wein aus ersten reifen Zweigelttrauben, leicht vom Alkohol

Sommerspritzer (1/4 l) 2,70
(0,5 l) 3,60

Weißer Spritzer (1/4 l) 2,90
Roter Spritzer (1/4 l) 3,00

Rotweine

Zweigelt-Barrique (1/8 l) 2,80
K. Angerer/Kamptal (NÖ)
Feine Herzkirsche, mineralisch und stilvoll, würzige Röstaromen, geradlinig im Abgang

Bio-Rotwein (1/8 l) 3,60
Blafränkisch
Gernot Schreiner (Burgenland)
Satte Wildkirsche, samt und weich am Gaumen, mit Tiefgang



Sekt



Bio-Prosecco Villa Teresa D.O.C.

1 Glas	(0,1 l)	4,20
Flasche	(0,75 l)	31,00

Bio-Rosé Frizzante Villa Teresa

1 Glas	(0,1 l)	4,20
Flasche	(0,75 l)	31,00

Schlumberger Sekt

1 Glas	(0,1 l)	4,50
Piccolo	(0,2 l)	8,90
Flasche	(0,75 l)	33,00

Campari Orange	5,10
Campari mit frisch gepresstem Bio-Orangensaft	5,80
Campari mit Soda	4,10

Aperol Spritz

mit Weißwein	(1/4 l)	4,50
mit Bio-Prosecco	(1/4 l)	5,10

Hugo	(1/4 l)	4,90
Bio-Prosecco mit Hollersirup		

Alle Preise verstehen sich
in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben.

und Hochprozentiges

Dirndlbrand vom Parzmair Schwanenstadt	(2 cl)	4,90
--	--------	------

Trausner's Reserve

Weichsel Zwetschke Steinbach am Attersee	(2 cl)	5,10
--	--------	------

KATE & KON Eierlikör

Steinbach am Attersee	(2 cl)	3,80
-----------------------	--------	------

Highland Harvest Whiskey

organic, blended malt scotch	(4cl)	7,10
------------------------------	-------	------

César Bio-Rum

Brasilien	(2 cl)	3,80
-----------	--------	------

Averna

mit frisch gepresster Zitrone serviert		3,80
---	--	------

Underberg	(2 cl)	3,30
-----------	--------	------

Heißgetränke

BIO-Kaffee von der Dinzler Kaffeerösterei

Kleiner Schwarzer, Kleiner Brauner	2,70
Großer Schwarzer, Großer Brauner	3,70
Verlängerter	2,90
Melange	3,40
Cappuccino	3,40
Latte Macchiato	
mit einfachem Espresso	3,60
mit doppeltem Espresso	4,80

Kännchen Kaffee	4,20
Häferlkaffee	3,80

Irish Coffee

Espresso mit Rohrohrzucker, Bio-Whiskey aus Schottland und Schlagobers	6,30
--	------

Pharisäer

Espresso mit braunem Bio- Rum und Schlagobers	5,20
--	------

Kakao mit Biomilch	3,30
Heiße Biomilch	2,90



Heiße Schokolade von
Zotter mit Biomilch:
Nuss-Nougat, Honig-Zimt,
Milch-Kakao, Weiße Vanille.

4,50

Chai Latte	4,10
Kurkuma-Ingwer Latte	4,50
Kurkuma-Zitronen-Punsch (alkoholfrei)	3,80
Hausgemachter Ingwertee	3,30
– mit frischer Zitrone	3,80
– mit Bio-Honig	4,80
Tee mit Bio-Rum	4,80
Glühwein	4,80

Kännchen Tee 3,60

Sonnentor

Taufrisch Kräutertee

Brombeerblätter, Pfefferminze, Erdbeer-
blätter, Ringelblumen, Kornblumen

Sanfter Morgen Kräutertee

Zitronenverbene, Holunder- & Lindenblü-
ten, Zitronenmelisse, Brennessel, Brom-
beerblätter, Kamille, Malvenblüten, Schaf-
garbe, Sonnenblütenblätter

Alles Liebe Kräutertee

Apfelminze, Zitronenverbene, Hanfblätter,
Rosenblüten, Petersilie, Bohnenkraut

Kamille, Pfefferminze, Früchtetee, Chinesischer Grüntee

Pukka

Englisch Breakfast, Earl Grey, Detox

Yogi-Tea

Yogi Tee Classic oder Rooibos

0,50 € Aufpreis für Sojamilch 
0,50 € Portion frisch gepresste Zitrone oder Portion Milch

Museum

Gerne können Sie unser stetig wachsendes Museum zur Trachten- und Firmengeschichte im 1. Stock besuchen - selbstverständlich kostenlos. In den Kellerräumen erfahren Sie mehr über die Vergangenheit des Hauses.

Bandlkramerladen

Der Bandlkramerladen zu ebener Erd' bietet Kleinigkeiten für zu Hause und zum Weiterschicken (bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Service-Team).

Kinder

Für unsere jüngsten Gäste gibt es Bücher in der Kinderbibliothek (Eingangsbereich), ein Spielzimmer und Kinderklo mit Wickelplatz.

Bandlkramerey

Hauptstraße 4
4863 Seewalchen am Attersee
T: +43 (0)7662/2304-40

Dienstag bis Samstag: 8:00 – 17:00 Uhr
Montag, Sonn- und Feiertag: geschlossen

www.bandlkramerey.at
bandlkramerey@tostmann.at

Wir akzeptieren Bankomatzahlung
und alle gängigen Kreditkarten.

Gäste WLAN:
SSID: Tostmann-Gast
Username: gast
Passwort: museum

Tostmann Trachten Seewalchen

Hauptstraße 1
4863 Seewalchen am Attersee
T: +43 (0)7662/2304

Montag – Freitag: 9:00 – 18:00 Uhr
Samstag: 9:00 – 13:00 Uhr

Tostmann Trachten Wien

Schottengasse 3a
1010 Wien
T: +43 (0)1/533 533 1

Montag – Freitag: 10:00 – 18:30 Uhr
Samstag: 10:00 – 18:00 Uhr

www.tostmann.at
office@tostmann.at



Titelseite (Foto): Büchsenmeistergütl (heutige Bandlkramerey) um 1900.
Die Zeichnungen stammen von Bibi Mitterbauer bzw. aus einem der ersten Hauskataloge der Firma Tostmann aus den 1950er Jahren. Der Löwenzahn, unser Symbol für vegane Gerichte, entstammt der Feder von Brigitte Baldrian, www.brigittebaldrian.com

