

## Neue Pächter verleihen dem „Seehaus Raabe“ am Wörthsee wieder Flügel

An einem warmen, sonnigen Tag mit einer leichten Brise, wenn kleine Wellen über den See treiben und die Möwen im Wind segeln, fühlt man sich hier fast wie in der Karibik und möchte am liebsten dableiben. Und wenn am Abend die Sonne im Westen untergeht und sich ihr orange-rötliches Licht auf dem Wasser bricht, vergisst man den Alltag und all seine Sorgen. Kaum ein See bietet so viel Natur, Ruhe und Erholung wie der Wörthsee. Für viele Menschen ist er der schönste im Fünf-Seen-Land und (noch) ein Geheimtipp. Besonders gut lässt sich diese einzigartige Landschaft im „Seehaus Raabe“ genießen, wo jeder Gast einen Logenplatz mit Blick auf das Wasser bekommt. An keinem anderen Ort kann man den Wörthsee so schön überblicken, die Sonne von früh bis spät genießen und sich dabei kulinarisch verwöhnen lassen.

Ab dem 15. April 2017 hat das „Seehaus Raabe“, früher bekannt unter dem Namen „Raabe am See“, wieder geöffnet: mit neuem Konzept, erweitertem Angebot und unter neuer Führung. Die Pächter Franz Sinnreich, Sonja Witiska und Michael Stannecker waren bisher in der Fürstentfeldbrucker Gastronomieszene tätig und bringen viel Erfahrung mit. Franz Sinnreich hat das Parkcafé aufgebaut und über 20 Jahre lang geführt. Sonja Witiska, gelernte Bürokauffrau, lernte Sinnreich im Parkcafé kennen und war daraufhin über 14 Jahre im Cantina in Olching für Service und Buchhaltung zuständig. Michael Stannecker war als Geschäftsführer im Pavillon Beach tätig. Sie haben nun den traditionsreichen Familienbetrieb von Thomas und Maria Bernhard übernommen. Franz Sinnreich und Michael Stannecker sind sich einig: „Wir haben uns sofort in den Wörthsee und in das Seehaus verliebt.“ Und auch für die Familie Bernhard stand schnell fest, dass sie das perfekte Leitungsteam für ihr Restaurant gefunden haben.

Sinnreich, Witiska und Stannecker haben in den vergangenen Monaten viel Zeit und finanzielle Mittel investiert, um den 1991 erbauten Pavillon am See zu renovieren und ihm behutsam ein modernes, zeitgemäßes Design zu geben. Das „Seehaus Raabe“ soll „ein Ort sein, an dem sich jeder wohlfühlt und sich zu jeder Jahreszeit und bei jedem Wetter gern aufhält,“ sagt Sonja Witiska. Der helle und offene Gastraum mit den großen Panoramafenstern ist mit edlen Naturmaterialien ausgestattet: warme Holzdielenböden, Massivholztische, gepolsterte Stühle und bequeme Lederbänke. Ein spezielles adaptives Lichtkonzept sorgt für behagliches Ambiente. Auf der Terrasse mit Holzverdeck können die Gäste in abgetrennten Sitznischen oder an den Tischen direkt am Wasser Platz nehmen. Im ersten Stock gibt es zudem einen separaten Raum mit Veranstaltungstechnik, der für private Feiern, Versammlungen und Seminare gebucht werden kann. Auch von dort hat man einen wunderbaren Blick auf den See.

Kulinarisch verwöhnt das „Seehaus Raabe“ seine Gäste nun an allen Wochentagen von morgens bis abends (So–Do 9–23 Uhr, Fr und Sa 9–24 Uhr). Schon morgens gibt es frischgepresste Säfte, Dinzler-Kaffee aus der Siebträgermaschine sowie eine breite Auswahl an Frühstücksmenüs. Mittags werden täglich wechselnde Gerichte aus regionalen und saisonalen Zutaten angeboten. Zur Nachspeise oder am Nachmittag können sich die Gäste an den selbstgemachten Kuchen laben, darunter auch die berühmten Strudel von Maria

Bernhard. Abends stehen pfiffige bayerisch-internationale Speisen auf der Wochen- und der Standardkarte: vom Schweinebraten über das Thai-Curry bis hin zum Salat mit Garnelen oder der Fischsuppe (natürlich mit Fisch aus den Fünf Seen). Die Getränkeauswahl umfasst unter anderem Säfte der Firma Burkhardt, Bier vom Hofbrauhaus Freising und Slys, den bayerischen Whisky vom Schliersee.

<b>Öffnungszeiten</b>	Sonntag bis Donnerstag 9–23 Uhr Freitag und Samstag 9–24 Uhr
<b>Angebot</b>	Frühstück, große Kuchen- und Eisauswahl, Mittags- und Abendkarte mit bayerisch-internationalen Gerichten; überwiegend lokale und saisonale Zutaten



#### **Kontakt**

Seehaus Raabe  
Michael Stannecker  
Seestraße 97  
82237 Wörthsee  
Telefon +49 173 99 17 419  
E-Mail [stannecker@hotmail.com](mailto:stannecker@hotmail.com)  
[www.seehaus-raabe.de](http://www.seehaus-raabe.de)