



**Restaurant und Terrasse (Wetter abhängig)  
täglich von 12 Uhr bis 21 Uhr geöffnet.  
Bitte reservieren Sie Ihren Tisch unter 08825 290**

## *Vorspeisen und Zwischengerichte*

### **Dreierlei vom „Klaiser“ Saibling**

geräuchert, gebeizt und als Pflanzlerl  
auf grünem Erbsenpüree und Honig-Senf-Dill-Sauce



13,50 €

### **Duo vom Ziegenkäse**

im Speckmantel gebraten  
und als Praline gebacken mit Aprikosen-Chutney

11,50 €

### **Gemischter Salat**

mit gerösteten Kernen und Croûtons

6,50 €

## *Hausgemachte Suppen*

### **Rinderkraftbrühe**

nach Wahl

mit hausgemachten Kräuterflädle oder Grießnockerl

mit Ochschwanzravioli

6,50 €

7,50 €

### **Curry-Ingwerschaumsuppe**

mit gebratenem Entenfleischpflanzlerl

8,00 €

## *Fischgerichte*

### **Gebratenes Doradenfilet „Royal“**

23,50 €

mit Tomaten-Auberginen-Zucchini-Gemüse und  
Thymiankartoffeln an Safran-Pernodschaum

„Wir beziehen unsere lebenden Forellen,  
sowie den Saibling aus der Vorspeise, von der Fischerei „Platzfisch“  
aus Mittenwald. Ihre Fische wachsen in Weihern in Klais,  
im Gebirgsquellwasser des Kranzbachs auf.“



**Platzfisch**

MITTENWALD

### **Klaiser Forelle „Frisch aus dem Bassin“**

24,00 €

Blau oder im Ganzen gebraten  
mit Gemüse, Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter

## *Vegetarische Köstlichkeiten*

### **Gebackene Rissottobällchen**

17,50 €

mit Parmesanschaum und sautiertem saisonalem Gemüse

### **Mediterran gebratener grüner Spargel**

17,00 €

mit marinierten Erdbeeren  
und gemischter Blattsalat mit Hausdressing



# Hauptgerichte

<b>Zwei Wiener Schnitzel vom Kalb</b> mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat	19,50 €
<b>Mediterran gebratener grüner Spargel</b> mit marinierten Erdbeeren und zwei gebratenen Garnelenspießen mit Sauce Aioli gemischter Blattsalat mit Hausdressing	22,50 €
<b>Geschmorte Ochsenbacken</b> mit glasierten Karotten und Süßkartoffelpüree	21,50 €
<b>Gegrilltes Rinderrückensteak</b> mit Rotwein-Zwiebelgemüse, gebratenen Kartoffelecken und Cognac-Pfeffersauce	27,50 €



*Besondere Empfehlung für 2 Personen  
am Tisch tranchiert  
auf Vorbestellung*

**Chateaubriand aus dem Römertopf**

**Filetsteak vom bayrischen Rind im Bergwiesenheu gegart**

ca. 250g Fleisch pro Person

mit Thymian-Jus und Cognac Pfeffersauce, dazu glasiertes Marktgemüse  
und zweierlei von der Kartoffel

für 2 Personen

68,00 €

jede weitere Person

35,00 €

**Original bayrische Kalbshaxe** ca. 1,6 kg Rohgewicht

59,00 €

mit mariniertem Blattsalat und Kartoffelknödeln

**Ofenfrische Schweinshaxe** ca. 1kg Rohgewicht

38,00 €

knusprig gebraten

mit Sauerkraut und hausgemachten Semmelknödeln



## *Dessert & Käse*

<b>Crème brûlée von der Tonkabohne</b> mit zweierlei von der Erdbeere	11,50 €
<b>Edelschokoladensoufflé</b> mit Orangenragout und hausgemachtem Vanilleeis	11,50 €



### **Die Schaukäserei Ettal**

*Im Naturpark Ammergauer Alpen*

Unsere Käsesorten der Schaukäserei Ettal werden aus guter Milch von Kühen der Ammergauer Alpen hergestellt.

Diese Kühe werden nach den Kriterien von UNSER LAND in kleinen landwirtschaftlichen Betrieben gehalten und gemolken.

Kleine Käse Auswahl mit 3 Sorten	8,50 €
Große Käse Auswahl mit 5 Sorten	13,00 €

*Alle Käse werden mit Phutnoys und Baguette gereicht*

