

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, Grießnockerl
oder Leberknödel

6,50 €

Kürbis-Ingwersuppe

mit gebratenem Entenfleischpflanzlerl

8,00 €



Fischgerichte

Gebratenes Doradenfilet „Royal“

23,50 €

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

„Wir beziehen unsere 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

Gebratenes Klaiser Forellenfilet

24,00 €

mit Gemüse, Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter

Vegetarische Köstlichkeiten

Gebackene Risottobällchen

17,50 €

mit Parmesanschaum und sautiertem saisonalem Gemüse

Tagliatelle

17,00 €

mit Gorgonzolarahm, eingelegte Rotweibirne und Walnüssen



Hauptgerichte



Zwei Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat	19,50 €
Alpenschnitzel gefüllt mit Pfifferlingen und würzigem Almkäse mit Kräutertagliatelle	21,50 €
Gebratene Garnelenspieße mit fruchtigem Paprika Chutney, Aioli und gemischtem Blattsalat	22,50 €
Hirschgulasch mit Blaukraut und Kartoffel-Speck-Knödel	21,50 €
Pfifferlingsrostbrätl Rinderrückensteak mit gebratenen Pfifferlingen, Kartoffelecken und Cognac-Pfeffersauce	29,50 €



*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

Crème brûlée von der Tonkabohne mit Erdbeersorbet	11,50 €
Edelschokoladensoufflé mit Rumfrüchten 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 €

Unsere Empfehlung zum Käse oder Dessert

Müller-Thurgau Auslese

Weingut Jägle, Baden

5 cl 6,50 €

Alle Käse werden mit Phutneys und Baguette gereicht