

Vorspeisen

Duo vom Ziegenkäse	11,50 €
im Speckmantel gebraten, als Praline gebacken mit Aprikosen-Chutney und eingelegtem Rhabarber	
Carpaccio vom Rind	14,00 €
mit getrüffelter Mayonnaise, Parmesan und kleinem Salat	
Gemischter Salat	6,50 €
mit gerösteten Kernen und Croûtons	

Hausgemachte Suppen

Rinderkraftbrühe	6,50 €
nach Wahl mit hausgemachten Kräuterflädle oder Grießnockerl oder Leberknödel	
Curry-Kokoscremesuppe	7,50 €
mit gebratener Riesengarnele	
Kresse-Bärlauchsuppe	7,00 €
mit Frischkäsenockerl	

Fisch

Gebratenes Doradenfilet „Royal“

23,50 €

mit grünem Thai-Spargel, Safran-Tagliatelle
und Chorizo-Paprika-Sauce

„Wir beziehen unsere Forellen 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 sautiertem Romanasalat, Sanddornvelouté und Butterkartoffeln

Vegetarisch

Gebackene Risottobällchen

17,50 €

mit Parmesanschaum und sautiertem saisonalem Gemüse

Gebratener Spargel

15,00 €

mit Tomaten-Paprika-Ragout, Kartoffelgnocchi
mit Büffelmozzarella gratiniert

Hauptgerichte

Zwei Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat	19,50 €
Zart geschmorte Ochsenbäckchen mit frischem Marktgemüse und Süßkartoffelpüree	23,50 €
Rinderrückensteak mit Rotweinzwiebeln und Thymiankartoffeln und Cognac-Pfeffer-Sauce	29,50 €

„Wir beziehen unsere Lämmer vom Bavarian Butcher aus Klais.
Die Tiere der alten bayrischen Rasse
„Werdenfelser Berglamm“ grasen auf Bergwiesen
des Landkreises Garmisch-Partenkirchen
und kommen ausschließlich
aus kleinen landwirtschaftlichen Betrieben in der Region.“



Geschmorter Lamnbraten mit Speckbohnen und cremiger Polenta	24,50 €
---	---------

*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

Eierlikörtiramisu mit glasierten Kirschen und Hafercrumble	11,50 €
Edelschokoladensoufflé mit Erdbeer-Mango- Salat und hausgemachtem Vanille-Bergpfeffereis	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