



## Wochenkarte 41

Pfannkuchensuppe

5.10

Salatauswahl | Schweinefiletstreifen | Kräuterseitlinge | Kernöldressing

14.90

Paprika mit Hirse-Erbsenfülle | Currygemüse | Kresse VEGAN

13.00

Kürbis-Kartoffeltortilla | Gurkenjoghurt | Salatgarnitur

13.00

Gebratener Schellfisch in Speck gewickelt | Rosenkohl in Rahm | Kartoffelgratin

19.00

Pulled Pork Burger | Gewürzbun | Rauchsauce | Essiggurke | Tomate | Kartoffelspalten

13.00

Schweinsbraten (Nacken) | Weißbiersauce | Kartoffelknödel | Blaukraut

11.90

Gansjung | Hauberlinge

11.00

Medaillons vom Strohschwein | Rotweinsauce | blaue Kartoffeln | Broccoli

17.90

-----

Apfel-Palatschinken mit Aprikosenkompott

6.90



## Suppen

Hausgemachte Brotsuppe   Käse   Trüffelöl	5.10
Kürbiskremsuppe   mit Kernöl <b>VEGAN!</b>	5.10

## Für unsere kleinen Gäste

### Max und Moritz

Schweineschnitzel in Wiener Panade   Pommes Frites   Salatbeilage	7.10
---	------

<b>Susi und Strolch</b> Butterspätzle <sup>23</sup>   Schwammerlsauce	6.50
---	------

<b>Hotzenplotz</b> Butterspätzle <sup>23</sup>   Bratensauce	4.90
--	------

<b>Portion Pommes frites</b>   Ketchup	4.90
--	------

<b>Diebische Elster</b> 1 Teller mit Messer   Gabel   Löffel und stehlen bei den Eltern	0.00
---	------



## Salate

<b>Beilagensalat</b>   Hausdressing <sup>8</sup>	4.00
<b>Salat Rückenstreifen</b>	14.00
Marktsalate   Rückenstreifen vom Weideochsen   Pfefferdressing <sup>8</sup>   Weissbrot	
<b>Salat Weichkäse</b>	13.00
Marktsalate   Weichkäse in der Körnerkruste   Kernöldressing <sup>8</sup>   Weissbrot	
<b>Romanasalat</b>	16.00
mit Garnelen in der Pfanne gebraten   Brotwürfel   Granaspäne   French-Dressing <sup>8</sup>	
<b>Portion Gewürzbaguette extra</b>	2.00
Ofenfrisches <b>Knoblauchbaguette</b>	4.50



## Burger

### Classic Gourmet Burger

14.00

Saftiges Alpenrind-Paddy im gewürzten Bun | Speck | Spiegelei | Essiggurke  
Tomate | Cheddar Käse | Rauch- und Burgersauce | Kartoffelspalten |

### Weichkäse Burger

14.00

Saftiges Alpenrind-Paddy im gewürzten Bun | zerlaufener Camembert |  
Essiggurke | Tomate | Preiselbeeren | Burgersauce | Kartoffelspalten

### Vegetarischer Burger

13.00

Gebackenes Broccoli-Käsepaddy im Sauerteig Bun | Hummuskrem |  
Essiggurke | Tomate | Burgersauce | Kartoffelspalten

## Wurstklassiker

### Currywurst XL

9.90

200 g rote Bratwurst | deftige Sauce | Pommes frites



## Jeden Donnerstag (solange Vorrat reicht)

Extra zarte Hochrippe ( 200g ) vom Alpenrind 22.00  
im Stück 8 Stunden niedertemperatur-gegart | aromatisierte Trüffelsauce |  
Kartoffelgratin | Marktgemüse

## Jeden Samstag (solange Vorrat reicht)

Port. Spareribs | Soße | wahlweise mit Pommes oder Kartoffelspalten 10.90

## Vegane & vegetarische Gerichte

Kürbiskremsuppe | mit Kernöl  5.10

Käsespätzle | mit viel Käse | hausgemachte Röstzwiebeln 10.50

Gemüseauswahl | Curry-Cocossauce | Duftreis | gerösteter Sesam  13.90

Nudeltaschen mit Kräuterfülle | geschmorte Tomaten | Hartkäsespäne 13.90



## Fischgericht

**Kabeljaufilet aus der Pfanne** 19.00  
auf Kartoffelstampf | Linsensauce

## Klassiker

**Hendschnitzel in der Kürbiskernkruste** 13.00  
in Butter gebraten | lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat

**Schweineschnitzel** | aus dem Rücken geschnitten | Wiener Panade 11.90  
in Butter gebraten | lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat

**Kreither Teller** 17.90  
Schweinerückenmedaillon | Rahmschwammerl | Spätzle<sup>23</sup> | Gemüse

**Zwiebelrostbraten** vom Weideochsen 21.00  
auf Kartoffel-Gemüsegröstl | hausgemachte Röstzwiebeln



## Unbedingt probieren:

### Selektiertes Kalbinnen-Fleisch der Premium-Klasse.

Anders als Stiere, die vor der Schlachtung für einige Wochen intensiv gemästet werden, haben die Kalbinnen genug Zeit, um langsam und vor allem konstant an Gewicht zuzulegen. Die Tiere ernähren sich ihr Leben lang vorwiegend von Gras, Heu und Wiesengras-Silage, denn schließlich soll sich der Geschmack der Region im Fleisch wiederfinden.

Neben der natürlichen Fütterung spielt auch die Genetik für die hohe Fleischqualität eine wesentliche Rolle. Kalbinnen wachsen gemächlicher als ihre männlichen Artgenossen, die Muskeln sind daher feinfasriger und das intramuskuläre Fett baut sich langsamer auf. Außerdem werden die Tiere bis zu 30 Monate alt, dadurch entwickelt unser Salon Beef einen intensiveren Rindfleischgeschmack als Stierfleisch.

<b>Rib Eye Steak</b>	250g (Rohgewicht)	22.00
<b>Rib Eye Steak in Zwiebel-Senfkruste</b>	250g (Rohgewicht)	24.00
<b>Rib Eye Steak</b>	350g (Rohgewicht)	30.00
<b>Rib Eye Steak in Zwiebel-Senfkruste</b>	350g (Rohgewicht)	32.00

Als Beilagen stehen Ihnen zur Auswahl:

Pommes frites | Kartoffelspalten | Beilagensalat

Wir servieren zu den Gerichten Rotweinsauce und Gemüse



## Brotzeiten

Kalter Schweinebraten   Meerrettich <sup>3,11</sup>   Essiggurke <sup>11</sup>   Brot	8.50
Wurstsalat <sup>7,20</sup>   Zwiebelringe   Essig   Öl   Brot	6.90
Schweizer Wurstsalat <sup>7,20</sup>   Emmentaler   Zwiebelringe   Essig   Öl   Brot	7.90

## Backwaren

Semmel, Scheibe Hausbrot	1.20
Ofenfrisches Knoblauchbaguette	4.50





## Desserts

Gebröselte Marillenknödl   Marillensauce   Vanilleeis <sup>1,11</sup>	6.90
Apfelstrudel   Vanille-Orangenlikörsauce <sup>1</sup>	5.50
Weißes Mousse au chocolat   Karamellsauce	7.90
Espresso mit Vanillelikör 43 und Sahne	4.50
Kugel Eis ( bitte fragen Sie unser Servicepersonal)	1.30



Alles kann alles enthalten! Allergiker bitte an unser Servicepersonal wenden!



## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola <sup>18,1,9</sup>   Cola Mix <sup>18,1,9</sup>   Fanta <sup>1,3</sup>   Zitronenlimo <sup>2</sup>	0,5 l	3.70	0,33 l	3.20
Coca Cola light <sup>1,3,9</sup>			0,33 l	3.20

<b>Säfte</b> Apfel naturtrüb   Orange			0,25 l	3.20
---------------------------------------	--	--	--------	------

**Nektare** Johannisbeer | Rhabarber

**Sirup** Holunderblüten

<b>Saftschorle</b>	0,5 l	3.70	0,33 l	3.20
--------------------	-------	------	--------	------

Original <b>Inge®-Schorle</b> aus Giesing	0,5 l	4.10		
---	-------	------	--	--

Tafelwasser | Inge® (Ingwersirup) | Eis | Limettenscheibe | Basilikum

## Wasser

Primaqua Tafelwasser	0,5 l	3.50	0,33 l	3.00
----------------------	-------	------	--------	------

Adelholzener still   mit Kohlensäure			0,25 l	3.20
--------------------------------------	--	--	--------	------

Adelholzener still   mit Kohlensäure			0,75 l	5.70
--------------------------------------	--	--	--------	------

Grandewasser			1,0 l	2.20
--------------	--	--	-------	------



## Biere

**Ayinger Kellerbier hell<sup>23</sup>**, naturtrüb im eisgekühlten Steinkrug serviert 0,5 l 3.90

*Untergäriges, helles naturtrübes Vollbier, Alkoholgehalt: 4,9 %, Stammwürze: 11,8 °*

*Mit seiner feinen Hefetrübung und angenehmen Bittere erinnert es an altbayerische Biersorten. Gebraut nach alter Tradition wird es nicht gefiltert. So bleiben ihm viele natürliche Eiweiß-, Hefe- und Hopfenbestandteile erhalten.*

**Ayinger Lager<sup>23</sup> hell vom Faß** 0,5 l 3.90 / 0,25 l 2.70

*Untergäriges, helles Vollbier Alkoholgehalt: 4,9 % Stammwürze: 11,8 °*

*Unser Klassiker mit verfeinerter Rezeptur zeichnet sich durch einen schönen, hellen Goldton aus. Nach anfänglicher leichter Malzigkeit entfaltet unser Lager Hell eine angenehme Hopfenbittere. Die sehr gute Rezenz und ein dezenter Abgang lassen eine kleine Spur an Bittere auf Zunge und Gaumen verbleiben. Ein vollmundiges, frisches und süffiges Bier.*

**Bairisch Pils<sup>23</sup>** 0,33 l 3.70

*Untergäriges, helles Vollbier Alkoholgehalt: 5,0 % Stammwürze: 11,8 °*

*Das glanzfeine, lichtgelbe Ayinger Bairisch Pils ist hoch vergoren und deshalb schlank im Antrunk, aber auch mild und rezent im Körper.*

*Es besticht durch die Blumigkeit des Hallertauer Hopfenaromas und zeigt im Abgang eine betonte, edle Bittere, die rasch abklingt. Ein Premium-Pils für Liebhaber traditionell gebrauter Pils-Biere.*

**Ayinger Jubiläumsbier<sup>23</sup> dunkel** 0,5 l 3.90

*Nach Vorväterart haben wir einen Jubiläums-Sondersud eingebracht, der an die Anfänge der Ayinger Braukunst erinnert. Das Ayinger Altbairisch Dunkel unfiltriert wird Michl und Müller sicher auch geschmeckt haben. Aus fünfnerlei Malzen im traditionellen Zwei-Maisch-Verfahren gebraut, trinkt es sich vollmundig und geschmeidig und macht dem Anlaß alle Ehre.*

**Ayinger Urweisse<sup>22,23</sup> vom Faß** 0,5 l 3.90 / 0,3 l 3.10

*Obergäriges, dunkles Weizenbier, Alkoholgehalt: 5,8 %, Stammwürze: 13,3 °*

*Diese Ayinger Bierspezialität wird aus feinstem dunklem Weizen- und Gerstenmalz gebraut. Daher rührt die edle Bernsteinfarbe, eine außerordentliche Schaumfestigkeit und der unverkennbar obergärige, hefige und malzaromatische Geschmack. Die Ayinger Urweisse hat einen fruchtig-herben Körper mit Anklängen von Orangen- und Bananen-Aromen.*



## Ayinger Celebrator<sup>23</sup>

0,33 l 3.90

*Untergäriger, dunkler Doppelbock, Alkoholgehalt: 6,7 %, Stammwürze: 18,5 °*

*Dieser vielfach ausgezeichnete Doppelbock ist das Dessertbier unter unseren Bierspezialitäten. Seine tiefe Mahagoni-Farbe tendiert ins Rubinrot. Der sensationell feste Schaum ist umgeben von nussig-karamelligem Duft und einem Hauch von Zedernholz. Ein samtweicher, voller Körper wird begleitet von würzigen Geschmacksnoten im Abklang. Der Ayinger Celebrator ist gehaltvolles Starkbier, das laufend im jährlichen, internationalen Ranking unter die besten Biere der Welt gewählt wird.*

## Unertl Weissbier<sup>22,23</sup>

0,5 l 3.90

*Alkohol 4,8 % vol. Legendar, unerreicht und heiß geliebt. Ein Weißbier, wie ein Weißbier sein muss.*

## Unertl leichtes Weissbier<sup>22,23</sup>

0,5 l 3.90

*Alkohol 2,9 % vol. Viel Geschmack, weniger Alkohol. Erste Wahl, wenn es etwas leichter sein darf - ohne Einbußen beim Genuß.*

## Unertl's Ursud,<sup>22,23</sup> mit Hefe in der Bügelflasche

0,5 l 3.90

*Alkohol 5,8 % vol.*

## Unertl Alkoholfreies Weißbier<sup>22,23</sup>

0,5 l 3.90

*... wird durch gestoppte Gärung hergestellt und ist wie alle Unertl Weißbiere naturtrüb, bernsteinfarben, malzaromatisch. Da es isotonisch (Isotonie durch Labor bestätigt) und kalorienreduziert ist, empfiehlt es sich besonders als gesunder Durstlöcher nach dem Sport, bei geistiger Arbeit, für Auto- und Motorradfahrer, für Figurbewußte und Durstige jeden Alters.*

## Schweiger Helles alkoholfrei<sup>23</sup>

0,5 l 3.90

## Radler<sup>2, 23</sup>

0,5 l 3.90

## Rusn<sup>2, 22,23</sup>

0,5 l 3.90

## Colaweissbier<sup>1, 3, 9, 22,23</sup>

0,5 l 3.90



## Spirituosen

**Prinz Feinbrennerei** 2 cl 3.50  
Himbeergeist | Williamsbirne | Kirsch | Obstler | Marille | Haselnuss | Enzian

**Prinz alte Brände** – ein Hochgenuß 2 cl 4.50  
Waldhimbeer | Zwetschge | Marille | Williamsbirne

*Bis zu 12 monatige Lagerungen im Holzfass, verleihen den Alten Sorten ihren einzigartigen Geschmack und die natürlich goldige Farbe. Zur Lagerung werden unterschiedliche Holzarten verwendet, so lagern die Alten Sorten in Eichen-, Kastanie- Maulbeere, Akazien- oder Kirsch-Fässern. Die Fruchtauszüge verleihen den Alten Sorten ihre natürliche Fruchtsüße und ihren unvergesslichen Fruchtgeschmack. Für die Fruchtauszüge wird Dörrobst für einige Tage in Alkohol angesetzt und danach ausgepresst.*

Grappa 2 cl 3.90  
Averna | Ramazotti | Fernet Branca | Jägermeister 2 cl 3.90  
Sambucca 2 cl 3.90

## Aperitif

Glas Prosecco mit Holundersirup oder Aperol<sup>10</sup> 0,1 l 4.10  
Glas Spritz<sup>10</sup> | Eis | Prosecco | Aperol 4cl 0,25 l 5.10  
Glas Hugo | Eis | Prosecco | Holundersirup 4cl 0,25 l 5.10  
Inge<sup>®</sup> Spritz 0,25 l 5.10  
Weißwein | Tafelwasser | Schuss Inge<sup>®</sup> | Limettenscheibe | Basilikum



## Heiße Getränke

Tee verschiedene Sorten –

Fragen Sie nach unserer Teekarte 2.50

Glas Tee mit 2 cl Rum 4.30

Haferl heiße Schokolade mit Sahne 3.50

## Kaffee

Tasse Kaffee 2.90

Haferl Kaffee 3.50

Haferl Milchkaffee 3.50

Cappuccino mit aufgeschäumter Milch 3.50

Cappuccino groß mit aufgeschäumter Milch 4.20

Latte macchiato 3.50

Espresso 2.70

Espresso doppelt 3.90

Wir verwenden Milch der Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG



## Weißweine (enthalten Sulfite)

### Auggener Schäf Gutedel

Weingut Auggen | Baden | Deutschland

0,25 | 5.50

Qualitätswein | trocken

0,75 | 17.10

Leicht, frisch und sehr bekömmlicher Wein. Der Geschmack ist geprägt von Quitten, Äpfeln, Ananas und Birnen und einer angenehm süßlichen Aromatik. Empfehlung zu: Geflügel, Rindfleisch, würzige Käsesorten

### Chardonnay

Robert Frohner | Österreich

0,25 | 5.50

Qualitätswein | trocken

0,75 | 17.10

Fruchtiges Bukett, dem das Säure- und Restzuckerspiel einen aromareichen und vollmundigen Geschmack verleiht; Empfehlung zu: Fisch, Gemüse, süß-säuerliche Gerichte

### Grüner Veltliner | Alte Reben

Kurt Hummel | Österreich

0,25 | 5.50

Qualitätswein | trocken

0,75 | 17.10

ein naturbelassener, trockener Wein mit spritzig, pfeffrigem Geschmack; Empfehlung zu: Fisch, Kalbfleisch, Käse

### Silvaner | Gutswein

VDP Weingut Juliussthal | Deutschland

0,25 | 5.50

Qualitätswein | trocken

0,75 | 17.10

Feine, saftige Fruchtnote nach Melone und Birne, kraftvoll und komplex mit einem langen, eleganten Nachhall. Ein echter Lieblingswein. Empfehlung zu: Geflügel, Gemüse und Kalb



## Weinschorle (enthalten Sulfite)

Weiss   Grünen Veltliner   Kurt Hummel   Österreich	0,5 l	4.20
Rot   Merlot Sant'Agostino von Piave   Italien	0,25 l	2.50

## Rotweine (enthalten Sulfite)

### Zweigelt Reserve

Kurt Hummel   Österreich	0,25 l	5.50
Qualitätswein   trocken	0,75 l	16.50

Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen, dezente Röstnote, geschmeidig, würzig, weiche Tannine, gehaltvoll und kräftig im Abgang

### Edelvernatsch

Kellerei St. Pauls   Italien	0,25 l	5.50
D.O.C.   trocken	1,0 l	22.00

Ausgeprägte Bittermandelnote, schön fruchtig | Empfehlung zu: Käse, Nudelgerichte

### Merlot

Sant'Agostino   Piave   Italien	0,25 l	5.50
D.O.C.   trocken	1,0 l	22.00

Ein Wein mit samtig, vollmundigen Körper, mit Aromen nach reifen Früchten und feinen Gewürzen Empfehlung zu: Wild, Bratengerichte

### Montepulciano d'Abruzzo

Sinello   Italien	0,25 l	5.50
D.O.C.   trocken	1 l	22.00

Die streng selektierten Trauben für diesen modernen italienischen Rotwein kommen von den Hängen der Abruzzen an der Adriaküste südlich von Pescara. Seinen Charakter könnte man als sommerlichen Rotwein bezeichnen, da man ihn auch leicht gekühlt genießen kann.

Empfehlung zu: Wild, Schmorgerichte, Grillgerichte





## Rosé (enthalten Sulfite)

### Juliuspital Rosé

Spätburgunder & Schwarzriesling	0,25 l	5.50
VDP Gutswein   Qualitätswein   Franken   trocken	0,75 l	16.50

Dieser Roséwein ist zart lachsfarben mit Pfirsich- und Erdbeeraromen.  
Am Gaumen sehr saftig und lebendig. Empfehlung zu: Salaten, Gemüsen und hellen Fleisch

## Sekt und Perlwein (enthalten Sulfite)

Grüngold   brut   Rieslingsekt   Deutschland	0,75 l	29.00
	0,1 l	3.90

### Prosecco

Superiore D.O.C.G. Brut	0,75 l	29.00
Ca`Salina   Venetien   Italien	0,1 l	3.90

trocken

Charakteristisch trocken und harmonisch am Gaumen. Fruchtiger Geschmack; ideal als Aperitif und zu Fischgerichten



## Unsere Lieferanten:

Metzgerei Ott | Wiesmühl/Alz  
Toepfer Feinkost | Neuburg  
Kroeswang Frischdienst | A-Grieskirchen  
Hamberger Großmarkt | München  
Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG  
Frischgemüse Vesenmaier | Rechtmehring

Weinhaus Leimeister | Ebersberg  
Weingut Kurt Hummel | A-Niederschleinz  
Weinbau Robert Frohner | A-Loidesthal  
Getränkefachhandel Lentner GmbH | Taufkirchen  
Aying Privatbrauerei | Aying  
Unertl Weißbier GmbH | Haag  
Inge® Manufaktur | München

### Zusatz- und Inhaltsstoffe

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) mit Phosphat
- 8) mit Milcheiweiß
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig
- 11) mit Süßungsmittel
- 12) enthält eine Phenylalaninquelle
- 13) gewachst
- 14) mit Taurin
- 15) hergestellt unter Mitverwendung von Pflanzenöl aus gentechnisch verändertem Soja
- 16) mit Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel und Nitritpökelsalz
- 17) mit Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Phosphat und Konservierungsmittel
- 18) mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig
- 19) mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig, mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle
- 20) Nitritpökelsalz
- 21) Stabilisator E 450
- 22) .. enthält Weizen
- 23) mit Gluten

Stand: September 2021

alle Preise in €

Inhaber: Thomas Klement