

# Schmankerl Karte

## Suppen

|  |        |
|--|--------|
| <i>Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle und Wurzelgemüse</i> <sub>(A,E,H)</sub> | € 7,20 |
| <i>Ettaler Bergkäsesuppe mit Kräutercroûtons</i> <sub>(D,E,G,H)</sub>        | € 6,20 |

## Salate

|  |         |
|--|---------|
| <i>Kleiner gemischter Salat<br/>mit Gurke, Tomate, Paprika und Kraut, dazu Hausdressing</i> <sub>(A,D,K)</sub>   | € 5,90  |
| <i>Großer gemischter Salat<br/>mit Gurke, Tomate, Paprika und Kraut, dazu Hausdressing</i> <sub>(A,D,K)</sub>  | € 9,90  |
| <i>Karamellierter Ziegenkäse im Speckmantel<br/>auf buntem Blattsalat mit Hausdressing und frischen Früchten</i> <sub>(D,E,K)</sub>  | € 18,50 |
| <i>Fitnesssalat<br/>mit Hähnchenbruststreifen in Kräuterbutter gebraten mit<br/>Blattsalat, Gurke, Tomate, Paprika und Krautsalate, dazu Hausdressing</i> <sub>(D,E,K)</sub> | € 16,90 |

## Hauptgerichte

|   |         |
|---|---------|
| <i>Spanferkelkeule</i><br><i>Dunkelbiersauce, Bayrisch Kraut und Semmelknödel</i> <sub>(D,E,H,G,I,N)</sub>  | € 19,90 |
| <i>Bauernschnitzel</i><br><i>Schweineschnitzel gefüllt mit rohem Schinken und Obatzter</i><br><i>dazu Bratkartoffeln nach Art des Hauses</i> <sub>(A,D,E,H,K)</sub> | € 20,90 |
| <i>Goldbraun gebackenes Wiener Schnitzel vom Kalb</i><br><i>mit Pommes Frites und Preiselbeeren</i> <sub>(A,D,E,H)</sub>  | € 26,90 |
| <i>Hähnchenbrust vom Grill</i><br><i>mit Kräuterbutter auf mediterraner Gnocchi-Gemüse-Pfanne</i> <sub>(A,D,E)</sub>  | € 19,90 |
| <i>Zwiebelrostbraten von der Bayrischen Rinderlende</i><br><i>an Zwiebelsauce, Bratkartoffeln, Speckbohnen und Röstzwiebeln</i> <sub>(E,H,I,G,N)</sub>              | € 30,90 |
| <i>Ettaler Biergulasch vom Rind</i><br><i>mit Wurzelgemüse und Semmelknödel</i> <sub>(A,D,E,H,G,N)</sub>  | € 23,90 |
| <i>Knusprige Schweinshaxe</i><br><i>(Nur von Freitag bis Sonntag)</i><br><i>Dunkelbiersauce, Bayrisch Kraut und Kartoffelknödel</i> <sub>(D,E,H,G,I,N)</sub>        | € 19,90 |

## Fisch

|   |         |
|---|---------|
| <i>Fisch-Grillteller mit Zander, Forelle und Saibling</i><br><i>auf Kräuterrisotto mit Brokkoli-Röschen und leichter Weißweinsauce</i> <sub>(B,D,E,G)</sub> | € 24,90 |
| <i>Gegrillte Lachstranche</i><br><i>an Basilikumnudeln und gebratenem Gemüse</i> <sub>(B,D,E,H)</sub>   | € 25,90 |

## Spezialitäten von der Gams

Gamsbraten nach Art des Hauses € 28,90  
in Wildpreiselbeersauce  
mit Rosenkohl und Kartoffelkroketten<sub>(A,D,E,G,H,N)</sub>

„Blauer Gams Burger“ € 26,90  
aus Gamsfleisch hergestelltes Burger Patty im Roggenbun  
mit Preiselbeer-Mayonnaise, rauchiger Barbecue-Cognacsauce,  
Salatblatt, Tomaten, Blaukrautsalat,  
Essiggurke und Zwiebelkonfitüre<sub>(A,D,H,G,N)</sub>  
mit Süßkartoffelpommes

## Vegetarisch

Ettaler Käsespätzle mit frischen Röstzwiebeln<sub>(A,D,E,H)</sub> € 14,90

Mediterranes Schmorgemüse  € 15,90  
mit gebratenem Tofu und Basmatireis<sub>(E)</sub>

## Brotzeiten

Brotzeitbrettl „Blaue Gams“ € 19,90  
mit rohem und gekochtem Schinken, Schweinebraten, Kaminwürzen,  
Schönegger Käse und Obatzter serviert, mit König Ludwigbrot<sub>(D,E,H,K)</sub>

Schönegger Käsebrettl € 19,50  
Auswahl von der Schönegger Schaukäserei und Obatzter  
mit Früchten garniert dazu Feigensenf, und König Ludwigbrot<sub>(D,E,H,K)</sub>

## Dessert

Crème Brûlée nach Art des Küchenchefs € 8,90  
mit Zwetschgenröster und Butterkeksen, dazu frische Früchte<sub>(A,D,H)</sub>

Apfelstrudel<sub>(A,H)</sub> € 5,50

mit Sahne<sub>(A,D,H)</sub> € 5,90

mit Eis und Sahne<sub>(A,D,H)</sub> € 6,90

„Espresso Affogato“ € 5,90

cremigies Vanilleeis in heißem Espresso<sub>(A,D)</sub>

Kaiserschmarrn in der Pfanne serviert € 13,90

mit Rosinen, Mandeln und Rum flambiert<sub>(A,D,H,N)</sub>

Apfelkaiserschmarrn in der Pfanne serviert € 14,50

mit Rosinen, Mandeln und Rum flambiert<sub>(A,D,H,N)</sub>

### Wahlweise mit Zwetschgenröster oder Apfelmus

### Kaiserschmarrn bis 21:00 Uhr!

#### Allergene - und Zusatzstoff Kennzeichnung

A= Eier B= Fisch C= Krebstiere D= Milch/Sahne E= Sellerie  
F= Nüsse G= Schwefeldioxid und Sulphite H= Gluten  
I= Lupine J= Schalenfrüchte K= Senf L= Sojabohnen M= Weichtiere  
N= enthält Alkohol

Alle unsere Saucen werden mit Kartoffelmehl abgebunden  
und sind somit frei von Gluten!

In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und Allergene verarbeitet.  
Trotz aller Vorsicht kann es sein, dass Spuren von Lebensmittel und Allergene  
übertragen werden.

Bei Fragen steht ihnen unser Personal gerne zur Verfügung