

Sommerkarte

Suppen

<i>Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Leberspätzle</i> _(A,E,H)	<i>7,20€</i>
<i>Tomaten-Samt-Suppe mit Rosmarin Croûtons</i> _(E,H)	<i>6,50€</i>
<i>Gebundene Gemüsecremesuppe</i> _(D,E)	<i>6,20€</i>

Salate

<i>Kleiner gemischter Salat</i> _(A,D,K)	<i>5,90€</i>
<i>Großer gemischter Salat mit Blätterteigstange</i> _(A,D,K)	<i>9,90€</i>
<i>Hausgebeizte Lachsrose auf Kartoffelrösti an buntem Blattsalat</i> _(B,E)	<i>15,90€</i>
<i>Fitnesssalat Hähnchenbruststreifen auf buntem Salatbett mit Joghurtdressing und Walnüssen, Ananas und frischen Früchten</i> _(A,D,K)	<i>16,90€</i>
<i>Brotauswahl</i>	<i>3,50€</i>

Hauptspeisen

<i>Schweinenackenbraten mit Blaukraut und zweierlei Knödel_(D,E,H,I)</i>	<i>17,50€</i>
<i>Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln in kräftiger Sauce mit Speckbohnen und Bratkartoffeln_(E,H,I)</i>	<i>28,90€</i>
<i>Rumpsteak</i>	
<i>125g mit Kartoffelrösti und frischem Gemüse_(E,I)</i>	<i>22,90€</i>
<i>200g mit Kartoffelrösti und frischem Gemüse_(E,I)</i>	<i>28,90€</i>
<i>Ettaler Biergulasch vom Rind mit Blaukraut und Semmelknödel_(A,D,E,H,I)</i>	<i>23,90€</i>
<i>Bauernschnitzel gefüllt mit Obatzter und geräuchertem Schinken dazu Bratkartoffeln_(A,D,H)</i>	<i>19,90€</i>
<i>Schnitzel vom Schwein mit Kartoffel-Gurken-Salat _(A,E,H,K)</i>	<i>17,50€</i>
<i>Goldbraun gebratenes Wiener Schnitzel mit Pommes_(A,H)</i>	<i>23,90€</i>
<i>Kalbsbraten an glasierten Karotten mit Spätzle und Cognac-Rahm-Sauce</i>	<i>26,50€</i>
<i>Schweinefilet an Kartoffelgratin mit Zuckerschoten & Speckchips_(E)</i>	<i>24,90€</i>
<i>Hähnchenbruststeak auf Gemüsebratreis_(E)</i>	<i>19,90€</i>

Fisch

*Ganze Forelle mit Petersilienkartoffeln
an gemischtem Salat_(A,B,D) 21,90€*

*Lachssteak auf der Haut gebraten
auf Spargel-Karotten-Fenchelgemüse_(B,H) 26,50€*

Vegetarische Speisen

*Käsespätzle mit Röstzwiebeln
mit kleinem buntem Salat_(A,D,H) 14,90€*

*Gemüselasagne
mit Basilikum-Tomatensauce an Top Rucola_(A,D,E,H) 15,90€*

*Vegane Platte_(E)
mit mediterranem Gemüse auf Kartoffelrösti mit Rucola 14,90€*

Spinat-Gorgonzolaknödel mit Gorgonzolasauce oder Butter 14,90€

Extra Sättigungsbeilagen:

*(Bratkartoffeln, 2 Knödel mit Sauce,
Salz oder Petersilienkartoffeln, Kartoffelsalat, Pommes Frites,
Kartoffel-Gratin)*

3,50€

Extra Gemüse:

*(Mediterranes Gemüse, frisches Marktgemüse, Speckbohnen, glasierte
Karotten)*

4,00€

Dessert

Darf es noch etwas Süßes sein

*Crème Brûlée nach Art des Küchenchefs mit Zwetschgenröster
und Butterkeksen dazu frische Früchte_(A,D,H) 8,90€*

*Mascarpone - Schoko - Kugel
dazu frische Früchte_(A,D,H) 7,50€*

Apfelstrudel_(A,H) 5,50€

mit Sahne_(A,D,H) 5,90€

mit Eis und Sahne_(A,D,H) 6,90€

„Espresso Affogato“ _(A,D) 5,90€

Cremiges Vanilleeis in heißem Espresso

Kaiserschmarrn_(A,D,H) 13,90€

Apfelkaiserschmarrn_(A,D,H) 14,40€

Wahlweise mit Zwetschgenröster oder Apfelmus

Brotzeitplatten

Schinkenvariationen & Käse aus Ettal und Obatzter_(A,D,H) 15,40€

Ettaler Käseplatte mit 3 Sorten Käse und Feigensenf_(D,H,K) 11,90€

Allergenen 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

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

In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmittel und Allergene verarbeitet.

Trotz aller Vorsicht kann es sein das Spuren von Lebensmittel und Allergene übertragen werden.

Bei Fragen steht ihnen unser Personal gerne zur Seite