

**Ein herzliches „Griäß Gott“ auf der
Berggaststätte Scharitzkehlalm**

(warme Küche von 11:30 Uhr bis 17:00 Uhr)

Speisekarte

(Des gibt's bei uns...)



Aus 'm Suppentopf

Hausgemachter Leberknödel

in Rinderkraftbrühe (4, a, c, g)

Hausgemachter Kaspressknödel

in Rinderkraftbrühe (4, a, c, g)

**Aus der traditionellen, bayerischen Küche
(vom Schwein)**

Schweinemedallions

*an Pfifferlingrahmsoße mit hausgemachten Butterspätzle
& hausgemachtem Pfannengemüse (2, 4, a, c, g)*

Bergsteiger Schnitzel

*Schweineschnitzel paniert, gefüllt mit Frischkäse, Paprika,
Zwiebeln & Speck dazu Röstkartoffeln & Speckkrautsalat*

Almbauernsteak (Schweinenacken)

*mit Bratkartoffeln, Spiegelei, Röstzwiebeln in deftiger Bratensoße
& Speckkrautsalat (2, 4, 5, a)*

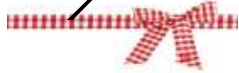
Schweineschnitzel (Wiener Art)

mit Pommes Frites & gemischtem Salat der Saison (2, 4, a, c, g)

Leberküse (geröstet)

mit Spiegelei & Bratkartoffeln (2, 3, 4, 6, c)

Spezialitäten vom Rind



Ochsensteak (ca. 300 bis 350 g)

mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Kartoffelwedges & Mango-Curry-Dip (2, 4, a, g, c)

Zwiebelrostbraten (Rinderlende)

mit hausgemachten Butterspätzle, Bratensoße & hausgemachten Röstzwiebeln dazu gemischter Salat der Saison (2, 4, a, c, g)

Bayerisches Dunkelbiurgulasch

mit Semmelknödel & gemischtem Salatteller (4, a, c, g)

Aus 'm Hühnerstall



Hähnchenbrustfilet im Cornflakesmantel

auf Tagliatelle & einer leichten Chilisoße dazu bunter Blattsalat (2, 3, 4, a, c, g)

Toast



Teufelstoast (Schweinerücken vom Grill)

mit pikanter Cocktailsoße, Zwiebelringen, Pommes Frites & Salatgarnitur (1, 2, 3, 4, a, c, g)

Fisch



Forelle (Müllerin Art)

mit Petersilienkartoffeln, zerlassener Butter & buntem Salat der Saison (4, a, e, g)

Räucherlachs

auf Reibekuchen mit Sauerrahm-Kräuter-Dip & Salatgarnitur (2, 4, d)

Fleischlose „Schmankerl“

Hausgemachte Käsespätzle mit Almkäse & Blattsalat (4, a, c, g)

Spinat-Tortellini

auf Kräuterfrischkäsesoße dazu Rucola & karamellisierte Kirschtomaten (2, 4, a, c, g)

Salate

Großer Bauernsalat mit Hähnchenbrustfiletstreifen

in Körnerkruste & Honig-Senf-Dressing

Gemischter Beilagensalat der Saison (g)

Süße Versuchungen

Hausgemachter Kaiserschmarrn (ca. 20 Min. Wartezeit)

mit Apfelmus (9, a, c, g)

Hausgemachter Kaiserschmarrn (ca. 20 Min. Wartezeit)

mit warmen Waldfrüchten oder Sauerkirschen oder Zwetschgenröster

(9, a, c, g)



Zur Brotzeit (ab 14:00 Uhr)

Speckbrot

belegt mit Bauernspeck, Gurke, Tomate, roten Zwiebeln
& geriebenem Meerrettich (2, 4, 6, a, g)

Käsebrot

mit Gurke, Tomate & roten Zwiebeln (2, 4, a, g)

Schweizer Wurstsalat

mit Käse, Gurke, Tomate, roten Zwiebeln
& Landbrot (2, 4, 6, 3, a, g)

Wurstsalat

mit Gurke, Tomate, roten Zwiebeln
& Landbrot (2, 4, 6, 3, a, g)

Strammer Max (nach Bayerischer Art)

getoastetes Landbrot belegt mit Leberkäse &
Spiegelei fein garniert (2, 4, 3, 6, a, c, g)

2 Paar Wiener Würstel

mit Landbrot & Senf (2, 4, 6, 3 a, j)

Nur für Kinder

Wikingerschnitzel

(Schweineschnitzel paniert) mit Pommes Frites & Ketchup (2, 4, a, c, g)



Mickey Mouse Teller

(Grillwürstel) mit Pommes Frites & Ketchup (2, 4, a)



Biene Maja Spätzle

Hausgemachte Butterspätzle mit Soße (4, a, c)



Zum Kaffee empfehlen wir...



Riesenwindbeutel

mit warmen Waldfrüchten oder Sauerkirschen,
Vanilleeis & Sahne (1, 14, a, c, g)

Mariellentopfenstrudel, Blaubeertopfenstrudel oder Apfelstrudel

mit Vanillesoße, Eis oder Sahne (1, 4, 14, a, c, g)

- Kuchen & Torten je nach Tagesangebot -

Kaffee, Tee & warme Getränke



Haferl Kaffee

Haferl Milchkaffee

Haferl Kaffee Hag (entkoffeiniert)

Haferl Cappuccino mit Milchschaum (g)

Haferl heiße Schokolade mit Sahnehäubchen (g)

Großes Glas Tee

(Schwarz, Grün, Früchte, Kamille, Pfefferminz o. Kräuter)

Glas Tee mit 2 cl Rum (Verschnitt)

Grog mit 4 cl Rum (Verschnitt)



- Erläuterung der Fußnoten s. letzte Seite -