



Sommer 2020

Frische Salate

Kleiner grüner Salat
aus dem Weckglas

€ 4,50

Green salad

Salatteller EIBSEE Alm

Bunte Blattsalate / Balsamico Dressing

€ 9,50

- mit Schafskäse / Kirschtomaten

€ 12,90

- mit Putenstreifen

€ 13,00

Salad platter EIBSEE Alm

Leaf salads / balsamic dressing

- with ewe's cheese / baby tomatoes

- with turkey slices

Flammkuchen

Flammkuchen „Klassisch“
Sauerrahm / Speck
Zwiebeln

€ 9,80

Tarte flambée „classic“
sour cream / bacon
onions

Flammkuchen
Sauerrahm / Tomaten
Rucola / Mozzarella ^{2,3}

€ 11,50

Tarte flambée
sour cream / tomatoes
rocket salad / mozzarella

Aus dem Suppentopf

Kaspress-Knödelsuppe ^{2,3}

€ 5,50

Cheese-dumpling soup

Kartoffelcremesuppe
Bio Gartenkresse / Schmand

€ 5,80

Potato cream soup
bio garden cress / sour cream

A´ Brotzeit geht immer

2 Stück Weißwürste
Breze / Händlmaier's süßer Senf ^{3,4,11} € 6,90

2 Bavarian veal sausages
pretzel / sweet mustard

Gebackener Camembert / 2 Stück
Wildpreiselbeeren / Toast / Butter € 8,90

Baked camembert / 2 pieces
wild cranberries / toast / butter

„Alm³“
Rucola Topfen / Obazda
Tomaten-Basilikum Frischkäse ²
Bauernbrot

€ 8,50

„Alm³“
rucola curd / “Obazda”
tomato-basil cream cheese
Farmhouse bread

Bayrischer Wurstsalat
Gurken / rote Zwiebeln
Frisches Alm Brot

€ 8,50

Bavarian sausage salad
cucumbers / red onions
Alm bread

A´bisslerl Bayrisch - a´bisslerl Modern

Reiberdatschi / 3 Stück
Apfelmus

€ 6,50

Potato pancake / 3 pieces
apple puree

Ofenfrischer Schweinekrustenbraten
Dunkelbier Sauce / Apfelblaukraut
abgeschmolzener Kartoffelknödel ^{2,5}

€ 12,90

Fresh roast pork
dark beer sauce / apple-red cabbage
melted potato dumpling

Werdenfelser Kasnocken
braune Butter / gehobelter Bergkäse
grüner Salat

€ 11,50

„Werdenfelser“ cheese dumplings
brown butter / shaped Parmesan
salad

Alm Burger 180g Rindfleisch
Bacon / Kraut / Tomate / Bergkäse
Pommes frites ^{2,3}

€ 13,50

Alm Burger 180g beef
bacon / cabbage / tomato / cheese
French fries

Bayrische Ochsenbrust
Meerrettich / Schnittlauch
Bouillonkartoffeln ^{2,5}

€ 14,50

Bavarian ox breast
horseradish / chives
bouillon potatoes

Jeden Freitag, Samstag & Sonntag

Ofenfrische Schweinshaxe
Sauerkraut
Kartoffelknödel ^{2,5}

€ 16,00

Knuckle of pork
sauerkraut / potato dumpling
(on Fridays, Saturdays and Sundays only)

Und no a´ süße Sünd´

Germknödel		Yeast dumpling
Vanillesauce / Mohnbutter	€ 7,80	vanilla sauce / poppy seed butter
Karamellierter Kaiserschmarrn		Caramelized "Kaiserschmarrn"
Mandeln / Rosinen		sugared pancake with almonds
Zwetschgenröster		raisins / roasted plums
(dauert a´bissel)	€ 10,50	(takes a few minutes)
Ofenfrischer Apfelstrudel	€ 4,10	Oven-fresh apple strudel
- mit Schlagsahne	€ 5,20	- with whipped cream
- mit Vanillesauce ¹	€ 5,50	- with vanilla sauce
- mit Vanilleeis ¹	€ 5,50	- with vanilla ice cream

Hausgemachte Kuchen aus der Konditorei des Eibsee-Hotels

Käsekuchen	€ 4,20	Cheese cake
Apfel-Mohnkuchen	€ 4,20	Apple-poppy seed cake
Himbeerkuchen	€ 4,20	Raspberry cake
Marmorkuchen	€ 3,90	Marble cake
Portion Sahne	€ 1,50	Portion whipped cream
Gemischtes Eis	€ 5,10	Ice cream
(Schokolade / Vanille / Erdbeere)		(chocolate / vanilla / strawberry)
Eiskaffee / Eisschokolade ¹	€ 5,90	Iced coffee / iced chocolate

1. Farbstoff - 2. konserviert - 3. Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärker - 5. geschwefelt
6. geschwärzt - 7. Phosphat - 8. Milcheiweiß
9. koffeinhaltig - 10. chininhaltig - 11. Süßungsmittel
12. enthält eine Phenylalaninquelle
13. gewachst - 14. Taurin
Gerne informieren wir Sie,
welche unserer Speisen eventuelle Allergene beinhalten.
All unsere Gewürze können Spuren
von Senf und Sellerie enthalten.
Sprechen Sie uns jederzeit an!

1. food coloring - 2. preserved - 3. antioxidants
4. Pavour enhancer - 5. sulfured
6. ustulate - 7. phosphate - 8. lactoprotein
9. caffeinated - 10. quinine - 11. sweetener
12. phenylalanine
13. waxed - 14. taurine
We gladly inform you personally
of possibly allergen contents in our dishes.
All spices might contain
mustard and celery.
Please ask our service team

Alkoholfreie Getränke

Buttermilch	0,20l	€ 2,00
Coca-Cola / Coca-Cola light / Fanta / Sprite / Spezi ^{1,3,9}	0,50l	€ 3,80
	0,20l	€ 2,60
S.Pellegrino / Acqua Panna	0,25l Fl.	€ 2,60
	0,75l Fl.	€ 6,40
Granini Orangen- / Apfelsaft	0,20l Fl.	€ 2,90
Saftschorle (Apfel / Rhabarber / Johannisbeere / Maracuja)	0,50l	€ 3,90
	0,20l	€ 2,70
Skiwasser / Hollersaftschorle	0,50l	€ 3,60
Almdudler	0,35l Fl.	€ 3,50
Mittenwalder Hopfala / Hopfenlimonade	0,33 Fl.	€ 3,50

Biere

Münchner Hell vom Faß	0,50l	€ 4,20
	0,25l	€ 3,30
Radler vom Faß	0,50l	€ 4,20
	0,25l	€ 3,30
Hefe Weiße vom Faß	0,50l	€ 4,40
	0,30l	€ 3,60
Russ vom Faß	0,50l	€ 4,40
Hefe Weißbier Dunkel	0,50l Fl.	€ 4,40
Hefe Weißbier Alkoholfrei	0,50l Fl.	€ 4,40
Hell Alkoholfrei	0,50l Fl.	€ 4,40

Heißgetränke

Kaffee	Haferl	€ 3,80
Milchkaffee*	Haferl	€ 3,90
Kaffee entkoffeiniert	Haferl	€ 3,80
Cappuccino*		€ 3,90
Espresso		€ 2,70
Espresso doppelt		€ 3,50
Latte Macchiato*		€ 3,90
Heiße Schokolade*	Haferl	€ 3,90
Heiße Schokolade mit Sahne	Haferl	€ 4,30
Ronnefeldt Teavelope	Haferl ^{1,2}	€ 3,80
Earl Grey / Pfefferminz / Red Berries / Lemon Sky / Kamille		
Classic Green / Verbena / Rooibos Vanilla		

*mit laktosefreier Milch / Aufpreis € 0,50

*with lactose free milk / surcharge € 0,50

Spirituosen

Marille Hausschnaps	2cl	€ 2,50
Williamsbirne	2cl	€ 2,50
Flotter Willi (mit Babybirne)	2cl	€ 2,70
Himbeergeist	2cl	€ 2,50
Obstler	2cl	€ 2,30
Enzian	2cl	€ 2,30
Ramazzotti	4cl	€ 3,80
Hirschkuss	4cl	€ 3,90

Schoppenweine

Weiß

Leimener „Sinfonie Serie“	0,20l	€ 5,50
Riesling trocken	0,75l Fl.	€ 21,00
Weingut Adam Müller Baden		
Lugana D.O.C.	0,20l	€ 6,50
Catulliano / Pratello	0,75l Fl.	€ 24,50
Lombardei / Italien		

Weinschorle	0,40l	€ 5,60
-------------	-------	--------

Rot

Lemberger Gutswein	0,20l	€ 6,20
Weingut Sonnenhof	0,75l Fl.	€ 23,00
Württemberg		
Primitivo IGT	0,20l	€ 6,00
Larinum	0,75l Fl.	€ 22,50
Abruzzen / Italien		

Sekt

Vitamin SEE	0,20l	€ 6,00
Sektkellerei Schloß Affaltrach	0,75l Fl.	€ 22,50
Mionetto II Spriz	0,20l Fl.	€ 6,00
Mionetto II Hugo	0,20l Fl.	€ 6,00