



Winter 2020 / 21

Knackige Salate

Zupfsalat aus dem Weckglas
 Balsamico / Gurke / Tomate € 5,50

Vogerlsalat / Radieserl / Körner
 gebratene Speckkrusteln  € 5,50

Salatteller „Eibsee“
 Kirschtomaten / Kresse / Croutons
 gegrillte Freiland
 Maishendlbrust Supreme € 14,90

Zu allen Salaten reichen wir Baguette

Green salad
 balsamic / cucumber / tomato

Lamb's lettuce / radish / kernel
 roasted bacon

Salad platter „Eibsee“
 baby tomatoes / cress / croutons
 grilled free-range corn
 chicken breast Supreme

All salads come with baguette

Aus dem Suppentopf

Grießnockerlsuppe  € 5,50

Hokkaido Kürbis Suppe / eigenes Öl
 Creme fraîche € 5,90

Hühnereintopf / Graupen / Karotten
 Sellerie / Landbrot € 9,50

Semolina dumpling soup

Hokkaido pumpkin soup / own oil
 creme fraîche

Chicken stew / pearl barley / carrots
 celery / rustic bread

Brotzeit

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

„Vitello Bavaria“ 
 Fein geschnittenes Kalbfleisch
 Kernöl Dressing / frischer Meerrettich
 Brotkorb € 12,80

„Alpen Dolce Vita“ 
 Oberammergauer Almfleisch
 Büffelmozzarella / Mango / Brotkorb € 14,90

Frisch gebackene Breze € 1,50

2 Bavarian veal sausages
 pretzel / sweet mustard

„Vitello Bavaria“
 finely sliced veal
 kernel oil dressing / fresh horseradish
 bread basket

„Alps Dolce Vita“
 Oberammergauer meat
 Buffalo mozzarella / mango / bread basket

Baked pretzel

Steak / Burger / BBQ

Pikante Currywurst
Süßkartoffel Pommes  € 11,90

Hamburger 180g
saftig gegrillt / Tomate / Salat
Pommes Frites  € 12,50

Cheeseburger 180g
Bergkäse / Tomate / Salat
Pommes Frites  € 13,50

Gemüse Burger
BBQ Sauce / Tomate / Salat
Pommes Frites  € 11,50

Zwiebelrostbraten
vom Münsinger Rind
Kasspatz'n / knackiger Salat  € 24,00

– Süßkartoffel Pommes Aufpreis € 2,50

Curry sausage
sweet potato fries

Hamburger 180g (100% beef)
tomato / salad
french fries

Cheeseburger 180g (100% beef)
tomato / salad
french fries

Vegetable burger
BBQ sauce / tomato / salad
french fries

Fried „Münsinger“ beef
and onions in gravy
cheese spaetzle / salad

– sweet potato fries surcharge € 2,50

Ofenfrische Flammkuchen Oven fresh tarte flambée

– mit Speck / Creme fraîche
Zwiebeln / Schnittlauch  € 9,80

– Bio Dinkelflammkuchen
Sauerrahm / Rucola / Tomate
Rote Zwiebeln   € 11,50

„Wissen wo's herkommt“
Erstklassige lokale und regionale Zutaten bilden
die Grundlage für



Wir kennzeichnen unsere Regionalitäten mit „R 65“.
Produkte aus dem Umkreis von 65 km.

– with bacon / creme fraîche
onions / chives

– bio spelt tarte flambée
sour cream / rocket salad / tomato
red onions

„Good to know where it comes from“
Excellent local and regional condiments are building
the base for



We signify our regionality with „R 65“.
Products from the surrounding of 65 km.

Unsere Klassiker

Werdenfelser Schweinekrustenbraten Dunkelbier Sauce / Apfelblaukraut ^{1,2,3,5} Abgeschmolzener Erdäpfelknödel kleine Portion	 € 12,90 € 9,80	„Werdenfelser“ roast pork dark beer sauce / apple-red cabbage melted potato dumpling also available as small portion
Schweineschnitzel „Wiener Art“ Wildpreiselbeeren / Pommes Frites kleine Portion	€ 12,90 € 9,80	Pork escalope wild cranberries / french fries also available as small portion
Gegrillte Freiland Maishendlbrust Zwetschge / Romanesco Tomatennudeln	 € 16,90	Grilled free-range corn chicken breast plum / romanesco tomato-noodles
Münsinger Rindertafelspitz Bouillongemüse frischer Apfelkren	 € 17,50	„Münsinger“ boiled beef bouillon vegetables fresh apple-horse radish
Wiener Schnitzel vom Murnauer Kalb Bio Zitrone / Wildpreiselbeeren Gurken-Erdäpfel Salat	 € 19,50	„Murnauer“ veal escalope bio lemon / wild cranberries cucumber-potato salad
1/2 Bayerische Bauernente Cassis Jus / Apfelblaukraut Erdäpfelknödel / Bröselbutter 1/4 Bauernente	€ 21,00 € 14,90	1/2 Bavarian duck cassis jus / apple-red cabbage potato-dumpling / melted butter 1/4 duck

Fisch

Auf der Haut gebratenes Renkenfilet Blattspinat / Würfelkartoffeln kleine Portion	€ 19,50 € 15,50	Roasted whitefish fillet leaf spinach / potato cubes also available as small portion
Lachsforellenfilet aus Mittenwalder Teichen Thymian Schaum Zweierlei von der Roten Bete / Wildreis	 € 22,80	„Mittenwalder“ salmon-trout thyme sauce beetroot two ways / wild rice

Nudeln / Vegetarisch

Sämige Kasspatz'n / Röstzwiebeln bunter Gärtnersalat	€ 11,50	Cheese spaetzle / fried onions salad
Rahmschwammerl / Steinpilze / Champignons Semmelknödel / Wildkräuter	€ 12,50	Mushrooms in cream / ceps / champignons bread dumpling / wild herbs
Lasagne von Grillgemüse Tomaten Sugo / Grana Padano frittierter Rucola	€ 12,90	Lasagne of grilled vegetables tomato sugo / Grana Padano deep fried rocket salad



Süße Bayerische Schmankerl

Ofenfrischer Apfelstrudel	€ 4,10
– mit Schlagsahne	€ 5,20
– mit Vanillesauce	€ 5,50
– mit Vanilleeis	€ 5,50

Bayerisch Creme im Weckglas Himbeeren / Salzbrezel Crumble	€ 5,50
---	--------

Karamellierter Kaiserschmarrn Mandeln / Rosinen Zwetschgenröster ¹¹ (dauert a bisserl)	€ 10,50
--	---------

Oven-fresh apple strudel	
– with whipped cream	
– with vanilla sauce	
– with vanilla ice cream	

Bavarian cream raspberries / salted pretzel crumble	
--	--

Caramelized "Kaiserschmarrn" sugared pancake / almonds / raisins roasted plums (takes a few minutes)	
---	--

Frisch gebackene Waffeln

– mit Puderzucker / Sahne	€ 4,20
– mit Puderzucker Vanilleeis / Sahne	€ 5,70
– mit heißen Kirschen / Sahne	€ 6,80
– mit Apfelkompott Zimt Crumble / Sahne	€ 7,50

– with powdered sugar / whipped cream	
– with powdered sugar vanilla ice cream / whipped cream	
– with hot cherries / whipped cream	
– with apple compote cinnamon crumble / whipped cream	

Hausgemachte Kuchen aus der Patisserie des Eibsee-Hotels

Käsekuchen	€ 4,20
Apfel-Mohnkuchen	€ 4,20
Himbeerkuchen	€ 4,20
Marmorkuchen	€ 3,90

Weitere Kuchen finden Sie in
unserer Kuchenvitrine oder sprechen
Sie uns gerne jederzeit an.

Portion Schlagsahne	€ 1,50
---------------------	--------

Cheese cake	
Apple-poppy seed cake	
Raspberry cake	
Marble cake	

You find other seasonal cakes
in our cake vitrine or feel free
to ask our service team.

Portion whipped cream	
-----------------------	--

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.

Alle unsere Gewürze können Spuren von Senf und Sellerie enthalten.
Sprechen Sie uns jederzeit an!

1. food coloring - 2. preserved - 3. antioxidants
4. flavour enhancer - 5. sulfured
6. ustulated - 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 / Soft drinks

Coca-Cola / Coca-Cola light / Fanta ^{1,3,9}	0,33l Fl.	€ 3,60
Paulaner Spezi ^{1,3,9}	0,50l	€ 3,80
Zitronenlimo ^{1,3,9}	0,50l	€ 3,60
S.Pellegrino / Acqua Panna	0,75l Fl.	€ 6,40
	0,25l Fl.	€ 2,60
Frisch gepresster Orangensaft	0,25l	€ 7,20
Schweppes Tonic Water / Bitter Lemon ^{1,10}	0,20l Fl.	€ 2,90
Almdudler	0,35l Fl.	€ 3,50
Mittenwalder Hopfala / Hopfenlimonade	0,33l Fl.	€ 3,50
Apfel- / Rhabarber- / Johannisbeer-		
Maracujaschorle	0,50l	€ 3,90
Granini Orangen- / Apfelsaft	0,20l Fl.	€ 2,90

Biere / Beers

Münchner Hell vom Faß	0,50l	€ 4,20
	0,30l	€ 3,50
Hefe Weiße vom Faß	0,50l	€ 4,40
Radler vom Faß	0,50l	€ 4,20
	0,30l	€ 3,50
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 / Hot beverages

Tasse Kaffee		€ 2,80
Tasse Kaffee entkoffeiniert		€ 2,80
Espresso		€ 2,70
Espresso doppelt		€ 3,50
Espresso Macchiato		€ 2,70
Milchkaffee*		€ 3,90
Cappuccino*		€ 3,90
Latte Macchiato*		€ 3,90
Heiße Schokolade*		€ 3,90
Ronnefeldt Teavelope ¹²	Glas	€ 2,80
Earl Grey / Pfefferminze / Red Berries / Lemon Sky		
Kamille / Classic Green / Verbena / Rooibos Vanilla		
Glühwein / Kinderpunsch		€ 4,50
Jägertee / Grog		€ 5,00



* mit laktosefreier Milch oder Sojamilch / Aufpreis € 0,50

* with lactose-free milk or soy milk / surcharge € 0,50

Spirituosen / Spirits

Marille Hausschnaps	2cl	€ 2,50
Williamsbirne	2cl	€ 2,50
Obstler	2cl	€ 2,30
Enzian	2cl	€ 2,30
Ramazzotti	4cl	€ 3,80

Weine / Wines

Weiß / White		
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		
Rot / Red		
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		

Prickelnd / Sparkling

Vitamin SEE		
Sektkellerei Schloß Affaltrach	0,20l	€ 6,00
	0,75 Fl.	€ 22,50
Aperol Spritz	0,20l	€ 6,00