

★★★ Landhotel zum Metzgerwirt

Dorfstraße 39

82435 Bad Bayersoien

Herzlich Willkommen im Metzgerwirt

Unser Küchenteam verwöhnt Sie mit einer ehrlichen, authentischen Alpenküche.



Unsere Produkte beziehen wir von regionalen Betrieben, wie die Schönegger Käsealm, Bäckerei Brandmeier, Metzgerei Schuster aus Wildsteig, Metzgerei Haller aus Murnau und dem Fischerhaus Steingaden.

Unser Gemüse und Salat kommt dreimal die Woche frisch von der Firma Gemüse und Feinkost Frank aus Bad Kohlgrub.

Falls Sie von Allergien betroffen sein sollten, melden Sie sich beim Service. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerliste Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Gerne richten wir auch Ihre privaten und geschäftlichen Feiern aus. Für Anfragen stehen wir Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen schöne, unterhaltsame und erholsame Stunden in unserem Haus.

Markus Boie & Brigitte Neuner und das gesamte Metzgerwirt-Team

Hotel

Gemütlichkeit mit allem Komfort.

In unserem kleinen Landhotel mit 6 Doppelzimmern, teilweise mit Balkon und 4 Junior Suiten, mit einem reichhaltigem Frühstücksbuffet, bieten wir Ihnen Gemütlichkeit und Ruhe.

Gäste sind auch gerne für 1 Nacht Willkommen.



Unsere Motivation

Tradition und Moderne – ein passendes kulinarisches Konzept.

Unser Küchenteam leistet wahrhaft Aussergewöhnliches. Wie es früher üblich war, verwandelt unser Küchenteam jedes essbare Teil eines geschlachteten Tieres in Genuss. Das erfordert viel Fachwissen und Fachkompetenz über Kochtradition und Kreativität.

Jedes einzelnes Gericht wird in ehrlichem Kochhandwerk selbst hergestellt.



Hotelbewertung

Booking.com

Fabelhaft 8,7 von 10 Punkten

Holidaycheck

5,7 von 6 Punkten

Weiterempfehlung 100%

HRS

Sehr gut 8,4 von 9 Punkten

Geschichte

Der Metzgerwirt ist wohl eines der ältesten Anwesen in Bad Bayersoien und wird erstmals 1516 erwähnt.

Als Gasthaus wird der Metzgerwirt erstmal im 17. Jahrhundert unter dem Namen „beim güldenen Adler“ und „beim vergüldeten Adler“ erwähnt.

Den Namen „Metzgerwirt“ gibt es seit ca 1780. 1929 erwarb Fam. Jörg den Metzgerwirt und baute ein neues Schlachthaus, Laden und Toiletten.

Quelle: Haus und Geschichte in Bad Bayersoien, Hans Greinwald 1988

2012 erwarben das Ehepaar Brigitte Neuner und Markus Boie das Landhotel zum Metzgerwirt und bauten im darauffolgenden Jahr die Gaststätte komplett um.

Im Spätherbst 2016 haben wir unsere Zimmer im modernen Landhausstil für Sie neu gestaltet.

Landhotel zum Metzgerwirt
Markus Boie & Brigitte Neuner
Dorfstraße 39
82435 Bad Bayersoien
Tel. 0 88 45 - 44 49 661
Fax 0 88 45 - 44 49 902
info@zum-metzgerwirt.de
www.zum-metzgerwirt.de

Zum Anfang

Aperitif

Scavi & Ray Prosecco Piccolo	0,2 ltr	€ 5,00	Campari Soda 25% Vol	5 cl	€ 5,20
Scavi & Ray Sprizzione Piccolo	0,2 ltr	€ 5,00	Campari Orange 25% Vol	5 cl	€ 6,20
Scavi & Ray Hugo Piccolo	0,2 ltr	€ 5,00			

Unsere Brotzeiten

Metzgerwirt Tatar

pikant abgeschmeckt, serviert mit Bauernbrot und Butter € 14,50

Bayerischer Wurstsalat

mit blauen Zwiebeln, Essiggurke und Brot € 8,00

Schweizer Wurstsalat

mit Käse, blauen Zwiebeln und Bauernbrot € 9,00

Bayersoier Brotzeitbrettl

mit Bauernspeck, Leberwurst, Brotzeitwammerl, Wurstsalat, Obazdn, Bergkäse, Radi, Brot, Butter, Kren € 14,50

Bayerische Nudeltascherl

Nudeltaschen

mit Kalbstafelspitz gefüllt an einer Meerrettichsauce und sautierte Rote Beete Streifen € 13,50

Nudeltaschen

gefüllt mit Paprikaletscho, sautierte Zucchini, pikant abgeschmeckte Tomatensauce und Parmesan € 12,90

Feige & Ente

mit Feige gefüllte Nudeltaschen und Entenragout € 13,90

Vegetarisch

Schönegger Käsespätzle

mit Röstzwiebeln € 9,90

Brezenknödelcarpaccio

mit lauwarmen Tomaten-Pilzsalat € 10,90

Bayersoier Tris

Steinpilz-, Spinat- und Bergkasknödel auf dreierlei Saucen mit Parmesan € 12,50

Ofenkartoffel

mit gebratenen Pilzen, Kräuter dip € 12,50

Abgeschmolzene Gemüseaultaschen

auf Wurzelgemüse im eigenen Sud, gratiniert mit Bergkäse € 12,90

Kennzeichnungspflicht

Wir verwenden Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft. Manche Produkte enthalten Zusatzstoffe, die kennzeichnungspflichtig sind. Diese Zutaten haben wir für Sie mit einer kleinen Zahl rechts oben gekennzeichnet. Dennoch möchten wir Sie näher darüber informieren.

Zum Beispiel muss gewürfelter Speck mit drei unterschiedlichen Zahlen -

3 Antioxidationsmittel, 5 Konservierungsstoffe und 8 Phosphat - ausgewiesen werden. Wobei diese Stoffe immer künstlich hergestellt sein müssen.

Antioxidationsmittel, wie z.B. Ascorbinsäure = Vitamin C, verhindern das Lebensmittel anlaufen/braun werden.

Konservierungsstoffe wie z. B. Nitratpökelsalz sind in Speck und Wurstwaren unerlässlich und verhindern, dass sich Mikroorganismen ansiedeln.

Phosphat wird als Konservierungs- und Säuerungsmittel eingesetzt sowie als Emulgator eingesetzt (damit Öl und Wasser sich verbindet).

Bei geschwefelten Produkten werden Vitamine, Farbstoffe und Aromen durch diesen Prozess erhalten sowie Bakterien und Pilze vernichtet.

Das heißt sämtliche Gerichte, ob unser handgemachter Krautsalat oder unsere knackigen Bohnen, bei denen wir gewürfelten Speck verwenden, verfügen über diese drei Ziffern, mit denen wir Sie auf die Zusatzstoffe hinweisen.

Diese Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung:

¹ = koffeinhaltig ² = Konservierungsstoff
³ = Farbstoff ⁴ = Phosphat ⁵ = chininhaltig
⁸ = Geschmacksverstärker ⁹ = geschwefelt

Aus dem Suppenkessel

Tafelspitzbouillon
serviert in der Löwenkopfterrine € 5,20
– mit Leberknödel und Gemüsestreifen
– mit Griesnockerl und Gemüsestreifen

Metzgerwirt's Erdäpfelsuppe
mit gebratener Blutwurst € 5,90

Tiroler Knoblauchrahmsuppe
mit gebratenen Speckstreifen
im Brotlaib serviert € 6,50

Frisch vom Markt

Kleiner gemischter Salat € 4,80

Großer Marktsalat
– mit Hausdressing € 10,90
– mit Hühnerbruststreifen € 12,90
– mit gegrillten Riesengarnelen € 14,90

Steirischer Backhendelsalat,
gebackene Hähnchenteile mit
Kartoffelsalat, bunten Blattsalaten,
gerösteten Kürbiskernen und Kernöl € 13,90

Aus unserer Siedeküche

Nach alter Münchner Tradition
servieren wir Ihnen Ihre bevorzugten
Gusto Stücke in der eigenen Brühe
mit Wurzelgemüse.

Bitte wählen Sie Ihr Gusto Stückerl aus

Gesottene Ochsenbrust
mit ein bisschen mehr Fett € 15,90

Tafelspitz sehr zart und mager € 16,90

Pöckelzunge etwas ganz besonderes
für den Liebhaber € 16,90

Und unser Dreierlei
von jedem ein Scheibchen € 17,50

Die Gerichte werden serviert mit
cremigen Blattspinat, Butterkartoffeln
Apfelkren und Schnittlauchsauce.

Sie möchten den Tafelspitz, die Ochsenbrust
oder das Dreierlei zu zweit teilen, dann berechnen
wir € 7,00 für Beilagen für die 2. Person.

Bei Beilagenänderungen berechnen wir einen Aufpreis von € 1,00

Die mit Stern gekennzeichneten Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich (Nachlass € 1,50)

Unsere Wirtshaus Klassiker

Ofenfrischer Schweinebraten*
in Ayinger Dunkelbiersauce,
dazu zweierlei Knödel und Speckkrautsalat € 11,50
mit gemischtem Salat € 12,50

Ayinger Braumeistergulasch*
dazu gibt's unsere hausgemachten
Semmelknödel € 13,90

Riesenschnitzel „Wiener Art“*
mit Pommes oder Kartoffel-Gurken-Salat € 13,90

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken*
mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat € 18,90

Ammergauer Zwiebelrostbraten
vom Weiderind mit Marktgemüse
und Bratkartoffeln € 19,90

Fangfrische Forelle Müllerin Art
in schäumender Zitronenbutter gebraten,
Petersilienkartoffeln und einem Beilagensalat
Gerne servieren wir Ihnen auch
die Forelle blau aus dem Wurzelsud € 19,90

Mediterraner Fisch-Grillteller
Lachsmedaillon, Steinbeißer, gegrillte
Riesengarnelen auf mediterranem Zucchini-
Kartoffel-Gemüse und Parmesanspänen € 22,90

Zum Dessert

Fluffiger Kaiserschmarrn
mit Zwetschgenröster im Eisenpfandl serviert € 11,50
(Zubereitungszeit 30 min)

Marillenknödel
auf einer Vanillesauce und süßen Brösel € 8,90
(Zubereitungszeit 30 min)

Mohr im Hemd
lauwarmer Schokoladenkuchen,
hausgemachtes Vanilleeis, Schokosauce,
Sahne und Mandeln € 6,90

Dessertauswahl aus dem Setzkasten € 3,50

Getränke

Braukultur aus Aying

Ayinger Hell	0,5 ltr	€ 3,60
Ayinger Hell	0,3 ltr	€ 2,70
Ayinger Bräuweiße	0,5 ltr	€ 3,70
Ayinger Bräuweiße	0,3 ltr	€ 2,90
Ayinger Dunkel	0,5 ltr	€ 3,70
Ayinger Dunkel	0,3 ltr	€ 2,80
Radler	0,5 ltr	€ 3,50
Radler	0,3 ltr	€ 2,70
Radler Dunkel	0,5 ltr	€ 3,70
Radler Dunkel	0,3 ltr	€ 2,80
Ayinger Kellerbier	0,5 ltr	€ 3,70
Ayinger Leichte Bräuweiße	0,5 ltr	€ 3,70
Ayinger Urweiße dunkles Weißbier	0,5 ltr	€ 3,70
Hopfenthaler Alkoholfrei	0,5 ltr	€ 3,50
Schneider Weisse Alkoholfrei	0,5 ltr	€ 3,50

Ohne Alkohol und Säfte

Adelholzener Mineralwasser classic	0,25 ltr	€ 2,60
Adelholzener Mineralwasser still	0,25 ltr	€ 2,50
Allgäuer Gebirgswasser spritzig	0,5 ltr	€ 3,40
Allgäuer Gebirgswasser still	0,5 ltr	€ 3,40
Afri-Cola ^{1,3} , Bluna ³ , Bluna Mix ³ , Bluna Zitrone ³	0,2 ltr	€ 2,50
Afri-Cola ^{1,3} , Bluna ³ , Bluna Mix ³ , Bluna Zitrone ³	0,5 ltr	€ 3,90
Afri-Cola ^{1,3} , (ohne Zucker)	0,2 ltr	€ 2,50
Orangen-, Apfel- oder Rhabarbersaft	0,2 ltr	€ 2,80
Orangen-, Johannisbeer-, Apfelsaft-, Rhabarber- oder Maracujaschorle	0,2 ltr	€ 2,60
	0,5 ltr	€ 3,90

Erfrischende Weinschorlen

Weißweinschorle	0,25 ltr	€ 3,50
Weißweinschorle	0,5 ltr	€ 6,00
Rotweinschorle	0,25 ltr	€ 3,50
Rotweinschorle	0,5 ltr	€ 6,00

Kaffee

Haferl Dallmayr Kaffee	€ 3,30
Dallmayr Espresso	€ 2,10
Dallmayr Espresso doppelt	€ 3,40
Dallmayr Cappuccino	€ 4,00
Dallmayr Milchkaffee	€ 4,00
Dallmayr Latte Macchiato	€ 3,90
Heiße Schokolade	€ 3,60

Tee

Assam BOP	€ 3,00
Maracuja-Orange Früchtetee	€ 3,00
Alpenkräuter	€ 3,00
Kamille	€ 3,00
Pfefferminze	€ 3,00
Grüner Tee	€ 3,00

Unsere Hausbrände

Obstbrand vom Bodensee	38% Vol	2cl	€ 3,10
Südtiroler Williamsbirne	40% Vol	2cl	€ 3,20
Unterthurner Marillengeist	39% Vol	2cl	€ 3,30
Unterthurner Himbeergeist	39% Vol	2cl	€ 3,30

Edelbrände von der Brennerei Latenhammer am Schliersee

Obstbrand aus dem Eichenfass	40% Vol	2cl	€ 5,10
Williams Brand unfiltriert	42% Vol	2cl	€ 6,10
Waldhimbeergeist	42% Vol	2cl	€ 6,10
Marillen Brand	42% Vol	2cl	€ 6,10
Sauerkirsch Brand unfiltriert	42% Vol	2cl	€ 6,10

Zum Schluss einen Digestif

Ettaler Bitter	45% Vol	2cl	€ 3,10
Ettaler Likör grün	42% Vol	2cl	€ 3,10
Ettaler Likör gelb	40% Vol	2cl	€ 3,10
Grappa Bianca Friulana	41% Vol	2cl	€ 4,00
Grappa Chardonnay Affinata	45% Vol	2cl	€ 5,00
Vecchia Romagna	38% Vol	2cl	€ 3,90
Ramazotti	30% Vol	2cl	€ 3,60
Fernet Branca	39% Vol	2cl	€ 3,60
Enzian Münchner Kindl	40% Vol	2cl	€ 3,10