

★★★ Landhotel zum Metzgerwirt

Dorfstraße 39

82435 Bad Bayersoien

Speisekarte

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

Prosecco Genuss auf allerhöchstem Qualitätsniveau, herrlich frisch und fruchtig

0,2l € 5,00

Scavi & Ray Sprizzione

Der italienische Sommertrend – anregend und frisch mit einem leichte herben Aroma

0,2l € 5,00

Scavi & Ray Hugo

Holunder Aperitif mit angenehmer Frucht und frischer Minze

0,2l € 5,00

Campari Soda 25% Vol

5 cl € 5,20

Campari Orange 25% Vol

5 cl € 6,20

Fresh Garden Drink – alkoholfrei

Erfrischender Aperitif aus Limette, Basilikum und Gurke

0,2l € 5,00

Geldermann Rosé Sekt

0,75l € 30,00

Zur Vorspeise + Brotzeiten

Metzgerwirt Tatar

pikant abgeschmeckt, serviert mit Bauernbrot und Butter

€ 14,50

Bayerischer Wurstsalat

mit blauen Zwiebeln, Essiggurke und Brot^{5,9}

€ 8,00

Schweizer Wurstsalat

mit Käse, blauen Zwiebeln und Bauernbrot^{5,9}

€ 9,00

Bayersoier Brotzeitbrettel

mit Bauernspeck, Brotzeitwammerl, Schweinebraten, Wurstsalat, O'batzter und Käse von der Schönegger Käse-Alm serviert mit Bauernbrot^{5,9}

€ 14,50

Lauwarmer Schweinebraten

mit Kartoffel-Gurkensalat, frisch gerissener Kren, Gewürzgurke, Brot und Butter

€ 9,90

Carpaccio vom heimischen Rind

mit Rucola und Parmesanspänen und Baguette

€ 11,90

Wein der Woche

„Dicke Knollen“

„Die Vegetarische“

Ofenkartoffel mit gebratenen Pilzen, Kirschtomaten und Frühlingslauch, dazu servieren wir einen Joghurt Dip und einen Salatstrauß

€ 10,90

„Die Nordische“

Ofenkartoffel mit Matjes, Äpfeln, Zwiebeln und Sauerrahm und einem Salatstrauß

€ 12,90

„Die Feurige“

Ofenkartoffel mit Chili con Carne und einem Salatstrauß

€ 12,50

Vegetarisch und bayerische Nudeltascherl

Schönegger Käsespätzle

mit Röstzwiebeln

€ 9,90

Bayersoier Tris

Steinpilz-, Spinat- und Bergkasknödel auf dreierlei Saucen mit Parmesan

€ 12,50

Nudeltaschen Mediterran

gefüllt mit Paprikaletscho, sautierte Zucchini, pikant abgeschmeckte Tomatensauce und Parmesan

€ 12,90

Nudeltaschen mit Kalbfleisch gefüllt,

braune Butter, sautierte luftgetrocknete Schinkenstreifen, Salbei, Kirschtomaten und Parmesan

€ 13,90

Nudeltaschen mit

Roter Beete & Ricotta gefüllt,

leichter Meerrettichsauce und gegrillter Zander⁹

€ 14,50

Feige & Ente

mit Feige gefüllte Nudeltaschen und Entenragout

€ 13,90

Aus dem Suppentopf

Bayersoier Festtagssuppe
Tafelspitzboullion mit Leberknödel,
Grießnockerl und Gemüse € 5,20

Tafelspitzbouillon
mit Gemüse, Pfannkuchenstreifen
und Grießnockerl € 4,80

Frisch vom Markt

Kleiner gemischter Salat € 4,80

Bunter Blattsalat
mit gegrilltem Ziegenkäse
im Speckmantel und Waldhonig^{5,9} € 10,90

Großer Marktsalat

- mit Hausdressing € 10,90
- mit Hühnerbruststreifen € 12,90
- mit gegrillten Zander € 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
Apfelkren⁹ 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)

Wenn Sie sich einen Hauptgang teilen, berechnen wir ein Tellergeld von € 3,00 für die zweite Person

Unsere Wirtshaus Klassiker

Ofenfrischer Schweinebraten*
in Ayinger Dunkelbiersauce,
dazu zweierlei Knödel und Speckkrautsalat^{5,9} € 11,50
mit gemischtem Salat € 12,50

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

Schlemmer Toast
Tournedos vom Rinderfilet
auf geröstetem Roggenbrot mit Austernpilzen,
Sauce Bearnaise und einer Salatbeilage^{5,9} € 14,50

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

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

Ammergauer Zwiebelrostbraten
von der Rinderlende (250gr)
mit Bratkartoffeln und Speckbohnen^{5,9} € 19,90

Metzgerpfandel
Medaillons vom Schweinefilet mit
Rahm-Schwammerl, Spätzle und Marktgemüse € 16,90

Schmankerl Teller
Bauernente & Schweinsbraten
mit zweierlei Knödel und Gewürzblaukraut € 15,90

½ Bayerische Ente vom Lugeder Hof
mit Kartoffelknödel und Gewürzblaukraut € 17,90

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

Zanderfilet
auf mediterranem Kartoffel-Zucchini-Gemüse
mit Zitronen-Olivenöl und Parmesan € 21,50

Das süße Hauptgericht

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

Zum Dessert

Unser süßes Dreierlei

Panna Cotta, Mousse au chocolat und Creme Brulée € 6,50

Apfelkücherl

Mit hausgemachten Vanilleeis und Fruchtgarnitur € 6,50

Mohr im Hemd

lauwarmer Schokoladenkuchen, Schokoladensauce, hausgemachtes Vanilleeis, geröstete Mandeln und Sahne € 6,90

Schwarzwälder Riesenwindbeutel

mit Sauerkirschen, Schokoladensauce und Sahne € 7,20

Linzer Riesenwindbeutel

mit Preiselbeeren, Schokosplitter und Sahne € 7,20

Himbeer Riesenwindbeutel

mit Himbeeren, Himbeersauce und Sahne € 7,20

Erdbeer Riesenwindbeutel (saisonbedingt)

mit Erdbeeren, Erdbeersauce und Sahne € 7,20

Hausgebackener Blechkuchen

verschiedene Sorten € 3,00
zu Mitnehmen € 2,50

Verschiedene Strudel mit Sahne

Zum Mitnehmen € 4,80
€ 4,30

Außerdem empfehlen wir unser hausgemachtes Eis

1 Kugel € 1,50
Portion Sahne € 1,50

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