

Aus unserer Suppenküche

Tafelspitz Boullion
mit Pfannkuchenstreifen
€ 4,80

Altbayerische Leberknödelsuppe
mit Schnittlauch
€ 5,20

Münchner Meerrettichsuppe
mit Preiselbeer Croutons
€ 5,20

Zum Beginn & Brotzeiten

Kleiner gemischter Salat
mit unserer Hausdressing
€ 5,20

Steirischer Back Hendel Salat
mit Kartoffel-Gurken Salat , Blattsalate, Kernöl und Kürbiskerne
€ 13,90

Großer Marktsalat mit Fetzen vom Rehrücken
und einer Balsamico-Preiselbeer Dressing
€ 15,90

Bayerisches zum Dippen und Streichen
gesalzene Almbutter, Griebenschmalz und Almkräuterquark mit Brot
€ 6,90

Metzgerwirt Tatar
pikant angemacht mit Bauernbrot und Butter
€ 14,90

Bayersoier Brotzeitbrettel
Wurst und Käsespezialitäten aus den Ammergauer Alpen mit Gewürzgurke Brot und Butter
€ 12,90

Vegetarisch & Nudelgerichte

Nudeltaschen mediterran*

mit einem Gemüse Letscho, Rucola und Parmesan

€ 12,90

Nudeltaschen mit Ziegenkäse gefüllt*

Streifen vom Schweinefilet, Rucola und Parmesan

€ 14,90

Abgebräunte hausgemachte Maultaschen mit zweierlei Füllung

auf Kraut und einer Thymianjus

€ 13,90

Schönegger Käsespätzle*

mit Bergkäse von der Schönegger Käse Alm und Röstzwiebeln

€ 10,90

Erfolgreiche Jagd aus den Ammergauer Wäldern

Hirschbraten klassisch

in einer Wachholderrahmsauce mit Preiselbeeren, Rosenkohl und Spätzle

€ 16,50

Gampfeffer

serviert mit abgebräunten Fingernudeln und Marktgemüse

€ 17,90

Schnitzel vom Hirschrücken im Nussmantel

kräftige Wild Jus, Stampfkartoffeln und Rosenkohl

€ 21,90

Alm Burger vom Hirsch

mit Speck, Emmentaler, Tomate und Pommes frites

€ 13,90

Wirtshausklassiker

Saures Lüngerl*

mit hausgemachten Semmelknödel

€ 10,90

Schmankerl Toast

*Tournedos vom Rinderfilet, Austernpilze, Sauce Bernaise auf dunklem Brot
und einer Salatbeilage*

€ 14,90

Ofenfrischer Schweinebraten*

mit zweierlei Knödel und Krautsalat

€ 12,50

Braumeistergulasch vom Weideochsen*

mit hausgemachten Semmelknödel

€ 14,50

Schnitzel Wiener Art*

vom Schweinerücken mit Pommes frites

€ 13,90

Gesagelte Kälberne Haxen Scheiben

feine Rahmsauce, Marktgemüse und abgebräunte Fingernudeln

€ 14,90

Bayerischer Zwiebelrostbraten 3, 5, 8

von der Färsche mit Marktgemüse und Bratkartoffeln

€ 19,90

½ bayerische Bauernente vom Lugeder Hof

mit Gewürzblaukraut und Kartoffelknödel

€ 18,50

Forelle Müllerin vom Steingadener Fischerhaus

mit Petersilien Kartoffeln und frischem Kren

€ 19,90

Zanderfilet vom Grill

auf kleinen Kartoffeln, grob körnige Senfsauce und Marktgemüse

€ 20,90

Jeden Donnerstag gibt's rösche Haxen und jeden Sonntag fränkische Schäuferla

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 Stück aus

<i>Gesottene Ochsenbrust etwas mehr Fett</i>	<i>€ 15,90</i>
<i>Tafelspitz sehr zart und mager</i>	<i>€ 16,90</i>
<i>Pökelszunge etwas ganz besonderes für den Liebhaber</i>	<i>€ 16,90</i>
<i>Unser Dreierlei von allem etwas</i>	<i>€ 17,50</i>

***Die Gerichte servieren wir mit cremigen Blattspinat,
Kartoffeln, Apfelkren und Schnittlauchsauce 4, 3***

***Sie möchten sich unsere Siedeküche zu zweit teilen
dann berechnen wir € 8,00 für Beilagen für die zweite Person***

***Die mit *gekennzeichneten Gerichte können Sie als kleinere Portion erhalten - € 1,50
Für Beilagenänderungen berechnen wir € 2,00***

Kennzeichnungspflicht

Wir verwenden Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft. Manche Produkte enthalten Zusatzstoffe die kennzeichnungspflichtig sind. Diese Zutaten haben wir für Sie rechts oben mit einer kleinen Zahl gekennzeichnet. Dennoch bitten wir Sie näher darüber informieren. Zum Beispiel muss gewürfelter Speck mit drei unterschiedlichen Zahlen – 3 Antioxidationsmittel, 5 Konservierungsstoffe, 8 Phosphat – ausgewiesen werden. Antioxidationsmittel, wie z.B. Ascorbinsäure = Vitamin C, verhindern das Lebensmittel anlaufen/braun werden. Konservierungsstoffe, wie z.B. Natriumpökelsalz sind z.B. in Speck und Wurstwaren unerlässlich und verhindern, dass sich Mikroorganismen ansiedeln. Phosphat wird als konverierungs- und säuerungsmittel eingesetzt, sowie als Emulgator. Bei geschwefelten Produkten werden mit Vitamine, Farbstoffe und Aromen durch diesen Prozess erhalten, sowie Bakterien und Pilze vernichtet. Das heißt sämtliche Gerichte, ob hausgemachter Krautsalat oder unsere Bratkartoffeln bei denen wir gewürfelten Speck verwenden verfügen über 3 Ziffern mit denen wir auf Zusatzstoffe hinweisen. Diese Zahlen mit den gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffen haben folgende Bedeutung.

1 = koffeinhaltig, 2 = Konservierungsstoff, 3 = Antioxidationsmittel 4 = geschwefelt, 5= chininhaltig, 8= Phosphat

Zum Abschluss

Mohnstrudel

*mit hausgemachtem Lebkucheneis
und heißen Zimtzwetschgen
€ 8,20*

Mohr im Hemd

*kleiner warmer Schokoladenkuchen
mit hausgemachtem Vanilleeis und Sahne
€ 6,90*

Apfelkücherl

*mit hausgemachtem Vanilleeis und Fruchtgarnitur
€ 6,90*

Kaiserschmarrn im Reindel serviert

*mit Zwetschgenröster
€ 11,90*

Liebe Gäste

*unsere Chefin Frau Brigitte Neuner, unser Chef Markus Boie
und unser Team heißen Sie herzlich Willkommen
im Landhotel zum Metzgerwirt.*

*Sollten Sie Fragen, Anregungen und Wünsche haben,
wenden Sie sich bitte an uns.*

Tradition und Moderne – ein passendes Konzept.

*Unser Küchenteam unter der Leitung von unserem Chef Herrn Markus Boie
leistet wahrhaft Außergewöhnliches. Wie es früher üblich war verwandelt unser
Küchenteam jedes essbare Teil eines Tieres in Genuss. Das erfordert viel
Fachwissen und Fachkompetenz über Kochtradition und Kreativität. Jedes
einzelnes Gericht wird im ehrlichen Kochhandwerk selbst hergestellt.*

*Wir bereiten für Sie natürlich alles frisch zu und arbeiten ausschließlich mit
frische, saisonale und regionale Zutaten.*

*Unsere Zulieferer sind unter anderem das Fischerhaus Steingaden, die
Metzgereien Haller in Murnau und Schuster in Wildsteig. Unser Wild beziehen
wir ausschließlich von ortsansässigen Jägern und von den Bayerischen
Staatsforsten. Obst, Salate und Gemüse beziehen wir von Feinkost Frank aus
Bad Kohlgrub und legen Wert auf saisonale und regionale Produkte. Unsere
Käseprodukte kommen aus der Schöneegger Käsealm.*

*Falls Sie von Allergien betroffen sein sollten,
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.*