



SPITZINGALM
AM SEE

Speisekarte

„was Kleines“

Brezn mit Butter	1,50
gemischter Brotkorb	1,30
kleiner sommerlicher Salat	5,50
Obazda mit Brezn	6,50
Wildkräutersuppe mit Brotwürfel	5,90
Leberknödelsuppe mit Bergschnittlauch	5,90
1 Paar Wiener mit Kartoffelsalat und Senf	7,50
Bayrischer Wurstsalat mit Albert-Link-Hüttenbrot	8,90
2 Weißwürste vom Holnburger mit Brezn und süßem Senf _{3,4}	7,50

„für die Kleinen“

Schweinsbraten mit Kartoffelknödel und Sauce ₃	6,50
Spätzle mit Bratensauce oder Butter	4,50
1 Wiener mit Kartoffelsalat	4,50

„jeden Freitag“

Frisch geräucherter Saibling
mit Sahnemeerrettich, Salat und Albert-Link-Brot

18,90



SPITZINGALM

AM SEE

„was Großes“

Ofenfrischer Schweinsbraten mit Kruste 13,50
mit Hopfenjus, Kartoffelknödel und Krautsalat^{2,5,9}

Gulasch vom Werdenfelser Bio-Ochsen 17,90
mit Breznknödel und Schwammerl

Jausen Brett'l 12,90
mit Kaminwurzn, Speck, Blutwurst, grobe Leberwurst, Obazda, Tegernseer Heumilchkäse und Camembert, Butter, Hüttenbrot^{2,3,4,9}

Bergkasspatzn 11,50
mit Tegernseer Bergkas und Röstzwiebeln

Krautschupfnudeln 11,90
mit Speck und Schmand

Spinatknödel 11,50
mit brauner Butter, Parmesan und Kirschtomaten

„Almsalat“ Kaspressknödel
mit knackigem Sommersalat, Schwammerl und Kirschtomaten 14,50

„was Süßes“

Kaiserschmarrn (ca. 20 min Zubereitungszeit) 11,90
mit Mandeln und Apfelmus⁹

Tageskuchen
Auswahl aus unserer Kuchentheke 3,90
Portion Sahne 0,60

Alle vorgenannten Preise verstehen sich als Inklusivpreise in Euro.

Falls sie Fragen zu den Inhaltsstoffen unserer Gerichte haben, wenden Sie sich bitte an die Servicemitarbeiter.

2= Konservierungsstoff, 3= Antioxidationsmittel,
4= Geschmacksverstärker, 5= geschwefelt, 8= Phosphat, 9= Süßungsmittel