

## **Herzlich willkommen im** **Wirtshaus Wachterl**

**Wir laden Sie in unser gemütliches bayrisches Wirtshaus ein.  
Genießen Sie unsere ausgezeichnete Schmankerlküche aus der  
Region.**

**Qualität im Produkt und im Umgang mit Lebensmittel ist uns ein  
persönliches**

**Anliegen. So bieten wir Ihnen hervorragendes Rindfleisch von  
Landwirten in**

**der Ramsau. Bäuerliche Betriebe aus der Nachbarschaft liefern uns  
Fleisch von Lämmern und Kälbern.**

**Wild wie Reh Hirsch und Gams beziehen wir unmittelbar vom Forst  
und vom**

**Nationalpark Berchtesgaden. In unserer Wurstkuchl verarbeiten  
wir unsere eigenen Wurstspezialitäten und den Speck. Hausbrot  
backen wir im Brotbackhäuschen.**

**Um unser Angebot zu erweitern bieten wir jahreszeitlich  
verschiedene Spezialitätenwochen an z.B. Fisch – Spargel –  
Wildwoche**

**Lassen Sie sich einfach verwöhnen mit Schmankerln aus  
traditioneller  
und regionaler Küche.**

# Unsere Genießerlektüre

## A Gangerl vorweg

### **Griebenschmalz**

mit Zwiebeln und hausgemachtem Gewürzbrot

### **Gebratener französischer Ziegenkäse**

auf Zucchini –Fenchelgemüse Himbeerpüree

### **Bayrische Magentratzerl**

verschiedene Kleinigkeiten kalt und warm  
aus der Spezialitätenküche

## Aus dem Suppentopf

## **Kräftige Rindfleischsuppe vom bayrischem Ochsen mit**

- **mit Kaspreßknödel**
- **mit bayrischem Leberknödel**
- **mit Pfannkuchenstreifen**

## **Marktfrische Salate**

### **Bunte Salate**

mit Putenschnitzel in Sesamhülle gebacken  
Knoblauchbrot

**Blattsalate mit Chiliöl**  
**geschwenkte Schwammerl**  
und gebratenem Ziegenkäse

**Kleiner gemischter Salat 3.80**

**Gute Laune  
kann man essen**

**Spaghetti Toskana**  
mit Champignons Paprika Zucchini  
Chili Walnüsse 11.80

**Knoblauchnudeln**  
mit gebratenen Schweinefilets 14.80

**Lasagne al forno – gefüllte Nudelblätter mit  
Käsesoße überbacken 9.00**

**Toasts**

## **Teufelstoast – kleines Schnitzel**

natur gebraten auf Toast mit würziger Cocktailsoße  
pommes frites und Salatgarnitur

## **Kartoffeltoast**

Schweinelendchen mit geschwenkten Schwammerln  
auf Reiberdatschi große Salatgarnitur

**Fleisch ist ein Stück**  
**Lebenskraft**

## **Wiener Schnitzel**

vom Schwein mit Pommes frites  
und Salate

## **Almschnitzel**

Schweineschnitzel natur gebraten belegt mit  
geschwenktem Speck und Zwiebeln mit Käse überbacken  
dazu bunte Salate

**Cordon Bleu vom Truthahn  
mit Preiselbeeren**

*Pommes frites und Salate*

**Saltim boca**

*Putenschnitzel gefüllt mit Parmaschinken  
und Salabei auf Basilikumpestonudeln*

**Premium Rindfleisch aus  
bayrischer Zucht**

**Rostbraten „Strindberg“**

**Rinderlende mit Senf und Zwiebeln gebraten**

*Pommes frites und Salate*

**Rumpsteak vom Rost mit Kräuterbutter**

*pommes frites und Salate*

## **Desserts**

**Lavaküchlein – Warmer Schokoladenkuchen  
mit flüssigem Kern und Gourmet -Walnußeis**

**Pfannkuchen mit Eis und Schokoladensoße**

**Kleine Creme Brûlée mit Espresso**

**Eisschokolade**

**Hausgemachtes Cappuccinoeisparfait  
auf Sommerfrüchten**

**Erdbeereisbecher**

**Rumtopf Früchte mit Eis und Sahne**

**Apfelkücherl mit Zimtzucker  
und Vanilleeis**

**Kugel Vanilleeis mit Kernöl**

**Aus unserer Hausmetzgerei -Selbstgemachtes mit  
Fleisch aus unserer Region**

## **Wurstsalat**

mit Zwiebeln Gurkerl und Brot

## **Essigknödel**

Semmelknödel mit Essig und Öl angemacht  
mit Zwieberl und Gurkerl

## **Sülze mit Zwiebeln**

und Gurkerl dazu Bratkartoffeln

## **Roter und weißer Pressack**

mit Essig und Öl angemacht dazu Brot

## **Speckbrettl**

Hausgeräucherter roher Schinken dünn aufgeschnitten  
mit Griebenschmalz und Brot

## **Schinkenbrettl**

alle hausgeräuchert – vom Hirsch Rind und Schwein  
mit Butter und Brot

## **Jagabrotzeit**

Bunt belegt mit hausgemachten Schmankerln herzhaft  
garniert mit Schmalz und Haus-Gewürzbrot

\*\*\*\*\*



## **Portion Almkäs**

mit Tomaten und Schnittlauchbrot

## **Almkäse sauer**

mariniert mit Essig und Öl dazu Brot