

# *Liebe Gäste.*

herzlich willkommen im Restaurant „Wiesgauer Alm“.  
Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen eine  
schöne Zeit bei uns. Unser Küchenteam, unter der Leitung  
von Herrn Augustin Radulescu, bereitet regionale Zutaten  
in handwerklicher Qualität frisch zu. Das Serviceteam wird geleitet  
von Herrn Robert Radulescu und freut sich darauf, Ihnen schöne  
Stunden in unserem Restaurant zu bereiten.

Wir wünschen einen guten Appetit!



## **DAS WIESGAUER**

ALPENHOTEL INZELL

## Vorspeisen / Biergartenschmankerl

Salatvariationen, Rohkost, kalte Vorspeisen,  
und Tagessuppe vom Buffet <sup>2,3,4,8</sup>

**€ 15,90**

Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln <sup>2,3</sup>

**€ 9,90**

Flammkuchen (Vegetarisch) mit Hirtenkäse und Tomaten

**€ 9,90**

## Suppe

Jahreszeitliche Tagessuppe

**€ 7,50**

## Vegetarisch und Vegan

Großer jahreszeitlicher Salat mit Walnüssen,  
gratiniertem Ziegenkäse (lauwarm), Feigensenf und Honig

**€ 17,90**

„Veganer Schnitzel“ aus Sellerie, in Sojamilch  
und Hefeflocken paniert, Bratkartoffeln

**€ 17,90**

Wiesgauer Käsespätzle  
mit Röstzwiebeln und Salatbouquet

**€ 15,90**

## Fisch

Lachssteak mit Sauce Hollandaise, Petersilienkartoffeln, Brokkoli<sup>2</sup>

**€ 22,90**

Chiemsee Saibling mit Dill, Avocado, Petersilienkartoffeln, Salat und Orangen-Senf-Honig Dressing<sup>2</sup>

**€ 21,90**

## Fleisch

Wiesgauer „Cordon Bleu“ vom Schwein oder Pute, mit Schinken, Obazda und Schnittlauch gefüllt, Kartoffelkroketten<sup>2,8</sup>

**€ 20,90**

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein oder Pute, Preiselbeeren und Zitrone, Pommes Frites

**€ 18,90**

Naturschnitzel „Jäger Art“ vom Schwein oder Pute, mit Champignons à la Creme und Sahnehäubchen, Bratkartoffeln<sup>2,8</sup>

**€ 19,90**

Naturschnitzel „Holzfäller Art“ vom Schwein oder Pute, mit Bratensoße, Speckwürfeln und Röstzwiebeln, Butterspätzle<sup>2</sup>

**€ 19,90**

Lammlachs in Portweinsauce, mit Speckbohnen und Bratkartoffeln

**€ 21,90**

„Wiesgauer Burger“ - Rindfleisch von heimischen Weiden, Bacon, Cheddar, Gurke, Tomate und Guacamole, Pommes Frites<sup>2,8</sup>

**€ 19,90**

Rumpsteak (Rind) in Portweinsauce, Karottengemüse und Herzoginkartoffeln

**€ 21,90**

## Dessert

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Apfelmus  
(Zubereitungszeit 20-25 Minuten)

**€ 12,90**

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagrahm

**€ 8,90**

Gemischtes Eis: Vanille-, Schoko-, Erdbeereis, Sahne

**€ 6,50**

## Kindergerichte

Kleines Schweine- oder Puten-Schnitzel<sup>8</sup>  
mit Pommes Frites und Ketchup

**€ 9,50**

Chicken Nuggets oder Fischstäbchen  
mit Pommes Frites und Ketchup<sup>8</sup>

**€ 9,50**

Butterspätzle  
mit Bratensoße oder Tomatensoße<sup>8</sup>

**€ 7,50**

Portion Pommes Frites mit Ketchup und Mayo<sup>2,4,8</sup>

**€ 4,50**

# Getränke

## Warme Getränke

Cafe Crema <sup>9</sup>	€ 3,50
Espresso <sup>9</sup>	€ 2,50
Espresso macchiato <sup>9</sup>	€ 3,00
Doppelter Espresso <sup>9</sup>	€ 4,00
Cappuccino <sup>9</sup>	€ 4,00
Milchkaffee <sup>9</sup>	€ 4,00
Latte Macchiato <sup>9</sup>	€ 4,00
Heiße Schokolade	€ 3,50
Glas Tee nach Wunsch	€ 3,50

## Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Mineralwasser still oder prickelnd	0,75 l	€ 5,00
Tafelwasser, still oder prickelnd	0,40 l	€ 4,00
Apfelsaft, Orangensaft, Cranberrysaft, Rhabarbersaft	0,20 l	€ 3,00
	0,40 l	€ 4,50
Johannisbeernektar, Maracujanektar	0,20 l	€ 3,00
	0,40 l	€ 4,50
Säfte oder Nektar als Schorle	0,20 l	€ 3,00
	0,40 l	€ 4,50
Coca Cola <sup>1, 2, 4, 9</sup> , Fanta <sup>1, 3, 4</sup> , Spezi <sup>1, 3, 4, 9</sup> , Sprite <sup>4</sup>	0,33 l	€ 3,90
Coca Cola Zero <sup>1, 2, 4, 9, 11</sup>	0,33 l	€ 3,90
Almdudler <sup>1</sup>	0,33 l	€ 3,90

### **Schnäpse und Liköre (Brennerei Schnitzer Traunstein) (2cl)**

Williams-, Obstbrand oder Marillenbrand	€ 4,50
Ingwer-, Hopfen- oder Himbeergeist	€ 4,50
Weinbrand (Bayerische Grappa)	€ 4,50
Zwetschgenbrand (in Whiskey Fass gelagert)	€ 4,50
Chiemgauglut, Blutorangenlikör	€ 3,90
Haselnusslikör mit Ei oder Himbeerlikör	€ 3,90

### **Bitter (4cl)**

Jägermeister <sup>1</sup> oder Fernet Branca <sup>1</sup>	€ 4,50
Ramazotti <sup>1</sup> oder Averna <sup>1</sup>	€ 4,50

### **Spirituosen (2cl)**

Enzian oder Grappa	€ 4,50
--------------------	--------

### **Biere vom Fass**

Hofbräu Helles	0,50 l	€ 4,30
Hofbräu Radler <sup>4</sup>	0,50 l	€ 4,30
Hofbräu Dunkel	0,50 l	€ 4,30
Hofbräu Weißbier	0,50 l	€ 4,30

### **Biere aus der Flasche**

Leichtes Weißbier	0,50 l	€ 4,30
Helles Alkoholfrei	0,50 l	€ 4,30
Weißbier Alkoholfrei	0,50 l	€ 4,30
Weißbier Dunkel	0,50 l	€ 4,30
Hofbräu Pils	0,33 l	€ 3,60

### **Offene Weißweine**

Grüner Veltliner, trocken (AT)	0,20 l	€ 7,00
Sauvignon blanc, trocken (FR)	0,20 l	€ 7,00
Müller Thurgau, halbtrocken (DE)	0,20 l	€ 7,00
Grauburgunder, trocken (DE)	0,20 l	€ 7,00

## Offener Roséwein

Portugieser Weißherbst, halbtrocken 0,20 l € 7,00

## Offene Rotweine

Blauer Zweigelt, trocken (AT) 0,20 l € 7,00

Merlot, trocken (IT) 0,20 l € 7,00

Montepulciano, trocken (IT) 0,20 l € 7,00

Dornfelder, halbtrocken (DE) 0,20 l € 7,00

## Sekt und Perlweine

Sekt 0,10 l € 5,50

0,75 l € 35,00

## Aperitif (5cl)

Aperol Spritz<sup>1</sup> oder Hugo<sup>2</sup> € 7,50

Campari Orange<sup>1</sup> € 7,50

Campari Spritz<sup>1</sup> € 6,50

Lillet Wild Berry<sup>10</sup> € 7,50

Limoncello Spritz<sup>2</sup> € 7,50

## Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 gewachst

\*Alle Preise inkl. MwSt. | \*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie uns bitte.