

Auszug aus der Speisekarte

Aus der Suppenküche

Kargl's **Bärlauchsuppe**, Abg'schmälzte **Brotsüb'm**
Bäuerliche **Brennsüb'm**, Allgäuer **Kassüb'm**
Ungarische **Gulaschsuppe**

Vorspeisen

Bärlauchspaghetti mit hausgebeiztem Lachs
Frischkäsnockerl mit Tomatenragout

Boarisch kocht

Beuscherl, Kesselfleisch, Schweinsbackerl, Bauernente, Böfflamott, Surbrat'l

Auf der Tageskart'n:

u.a. Kalbsbackerl, Kalbsnier'l, Schweinshax'n, Schweinsbraten, Wollwürstl,

Der Bärlauch **April—Mai** **Kargl's berühmte Bärlauchwochen**

übers ganze Jahr: Bärlauchspaghetti, Bärlauchspätzle, Bärlauchknödel
Fische, Steak's und Schnitzel mit Bärlauchbutter oder Bärlauchkruste

Schnitzel, Cordon bleu und Steakkarte

Schnitzel paniert und Natur

Saulgruber Schnitzel gefüllt mit süßen Senf und Meerrettich,

Ettaler Mandl. Schweinerücken gefüllt mit Schinken und Käse,

Pfaffenwinkler Pfannerl, Schweinefilet mit Spätzle und Schwammerl,

Zwiebelrostbraten,

Steak's vom Angusrind, 200 g und 300 g

Frische Fische

Forellen, Saiblinge, Kargl's Fischteller und **Saiblingsfilet** gibt es täglich,
Meerfische werden saisonal angeboten

Wild aus den Ammergauer Alpen

Reh, Hirsch und **Gams** stammen ausschließlich aus den Revieren des Forstamt
Oberammergau und der angrenzenden Jagdpächter.

Ab und Zu werden auch schon **Wildsäue** erlegt, wenn ja, steht's bei uns auf der Karte

Brotzeiten

Ammergauer Almfleisch, Bratwürst'l, Wurstsalat oder der legendäre **Hawaitoast**,
a bisserl was geht immer.

Die süßen Schmankerl

Windbeutel mit Kirschen, Heidelbeeren oder Erdbeeren (saisonbedingt)

Schwanenbeutel mit Eis und obengenannten Früchten

Apfel– Zwetschgen– und **Topfenstrudel** mit Vanillesoß und Eis

Dessert. **Haus-Dreierlei** Pana Cotta, Bayrischcreme und Eisparfait fruchtig garniert