

HERZLICH WILLKOMMEN IM



urig - boarisch - g'niatlich

UNTER'M SCHLOSS HOHENSCHWANGAU





A guede Brotzeit – small dishes

Geräucherte Bachforelle auf Kräuterrührei und Feldsalat
Smoked river trout on herbal scrambled eggs and lamb's lettuce 11,50 €

Hausgemachter Obazder
mit König- Ludwig- Dunkelbier abgeschmeckt und Brezel 8,60 €
*Homemade Bavarian cheese spread,
seasoned with dark beer and pretzel*

„Schwäbischer Lumpensalat“
(roter u. weißer Pressack sauer angemacht), dazu Brot 7,80 €
Swabian „Lumpensalat“ (red and white brawn sour marinated), bread

1 Paar Weißwurst mit Brezel 6,50 €
1 pair of white sausages with pretzel

1 Paar Wienerle mit Brot 6,50 €
1 pair of wiener sausages with bread

1 Paar Wienerle mit Kartoffelsalat 8,90 €
1 pair of wiener sausages potato salad

Aus dem Suppentopf - soup

Flädlesuppe 4,80 €
Pancake soup

Schwäbische Kartoffelsuppe mit geröstetem Speck 5,80 €
Swabian potato soup with roasted bacon

Pro „Räuberteller“ (zusätzlicher Teller, Besteck und Serviette)
Berechnen wir 2,00 €
for an addional table setting (plate, cuttlery and napkin) we charge



Deftig und Warm – hot main courses

3 Stück Schweinsbratwürstel auf Sauerkraut mit Brot <i>3 roasted pork bratwurst on sauerkraut with bread</i>	9,80 €
Abgeschmelzte Maultaschen mit Blattsalat <i>Melted Swabian pockets with leaf salad</i>	10,50 €
Portion Allgäuer Käsespätzle mit kleinem Beilagensalat <i>Cheese spetzli with small salad</i>	12,50 €
Paniertes Schollenfilet mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat <i>Breaded fillet of plaice with parsley potatoes and cucumber salad</i>	14,50 €
Bayrisches Schäufile auf glasiertem Spitzkohl mit Brezelterrine <i>Bavarian pig shoulder piece on glazed pointed cabbage and pretzel terrine</i>	15,50 €
Gesottener Tafelspitz auf Bouillonkartoffeln und Meerrettich <i>Prime boiled beef on bouillon potatoes and horse radish</i>	16,80 €
Gegrillte Entenkeule auf Blaukraut und Kartoffelkloß <i>Grilled duck leg on red cabbage and potato dumpling</i>	17,50 €
Zwiebelrostbraten mit Käsespätzle und kleinem Beilagensalat <i>Fried beef and onions in gravy with cheese spezli and small salad</i>	19,50 €

Was Süßes zum Abschluß - dessert

„Coupe Dänemark“ Vanilleeis mit Schokoladensoße und Sahne <i>Vanilla icecream with chocolate sauce and cream</i>	5,50 €
Gemischtes Eis mit Sahne - <i>Mixed icecream with cream</i>	5,50 €
Apfelstrudel mit Vanillesoße oder Vanilleeis <i>Applestrudel with vanilla sauce or vanille icecream</i>	6,50 €

Kuchen laut Angebot - *Cakes on offer*

Für Allergene und Zusatzstoffe verlangen Sie bitte unsere Musterkarte.
For allergens and additives please request our sample card.

Alpseestrasse 25 – 87645 Hohenschwangau - Tel: +49-8362-887181
E-Mail: b.feldmann@hohenschwangau.de Web: www.hohenschwangau.de



Alkoholfreie Getränke - Soft-drinks 0,4 l

Cola, Cola light – <i>coke/ coke light</i> (1/2/9/11)	€ 3,90
Orangenlimonade – <i>orangeade</i> (1/2)	€ 3,90
Zitronenlimonade – <i>lemonade</i> (1/2)	€ 3,90
Cola-mix (1/2/9)	€ 3,90
Flasche Stilles Wasser – <i>bottle of still water</i> 0,5 l	€ 4,30
Tafelwasser – <i>sparkling water</i>	€ 3,50
Apfelschorle – <i>apple-spritzer</i> (2)	€ 3,90
Johannisbeerschorle – <i>black current spritzer</i> (2)	€ 3,90
Apfelsaft – <i>apple juice</i>	€ 4,20
Orangensaft – <i>orange-juice</i>	€ 4,20

König Ludwig Biere 0,5 l - beers 0,5 l

Weizenbier – <i>wheat beer</i>	€ 4,10
König Ludwig Hell – <i>light beer</i>	€ 4,10
König Ludwig Dunkel – <i>dark beer</i>	€ 4,10
Alkoholfreies Bier – <i>alc. free beer</i>	€ 4,10
Alkoholfreies Weizenbier – <i>alc. free wheat</i>	€ 4,10
Schlosskeller naturtrüb – <i>cloudy light</i>	€ 4,10
Radler – <i>beer with lemonade</i>	€ 4,10
andere Biermischgetränke – <i>other beer-mix drinks</i>	€ 4,10

Wein – wine

0,25 l Weißwein – <i>white wine</i>	€ 5,40
0,25 l Rotwein – <i>red wine</i>	€ 5,40
0,4 l Weinschorle	€ 5,20

Kaffee / Tee – coffee / tea

Tasse Kaffee – <i>coffee</i> (9)	€ 3,20
Tee – <i>tea</i>	
schwarz (<i>black</i>), Pfefferminz (<i>peppermint</i>), Früchte (<i>fruit</i>)	€ 3,20

Schnaps

Williams, Kräuter	€ 3,80
Obstler, Enzian	€ 3,50