

# Herzlich Willkommen im Bierparadies „Schatten“



**Brauerei Mittenwald**

Deutschlands höchstgelegene Privatbrauerei seit 1808.

**Karwendel Hell frisch vom Fass** 0,25l 2,50 € / 0,50l 3,60 €

Mild und würzig, handwerklich gebraut mit heimatlicher Gerste und ausgesuchtem Aromahopfen.

**Jäger Dunkel** 0,50l 3,60 €

Ein Bier wie in der guten alten Zeit, handwerklich gebraut mit dunklem Röstmalz. Der kräftig würzige Geschmack weiß nicht nur Dunkel-Liebhaber zu begeistern.

**Berg Pils** 0,33l 3,60 €

Das etwas andere Pils. Handwerklich und liebevoll gebraut. Mit feinem Hopfenaroma mild im Geschmack. Der sahnig feine Schaum und die helle Farbe garantieren optimalen Biergenuss.

## Ofenfrische Brez`n

... die ideale Ergänzung zu einem frisch gezapften Bier 1,50 €

**Unsere saisonalen Bierspezialitäten frisch vom Fass:** 0,25l 2,90 € / 0,50l 4,00 €

**Weihnachts Bock Dunkel** ..... Dunkler Genuss zur Weihnachtszeit.

**Josefi Bock Dunkel** ..... Fastenzeit ist StarkBierzeit.

**Edel Märzen** ..... Das Festbier von April bis September.



**Erdinger Weißbräu**

In Bayern daheim. In der Welt zu Hause.

Frisch vom Fass:

**Erdinger Urweisse**

Ein besonders kräftiges, würziges Aroma und eine betonte Hefenote.

0,33l 3,00 € / 0,50l 3,75 €

**Erdinger Alkoholfrei** 0,50l 3,75 €

Voller Geschmack auch ohne Alkohol.

**Erdinger Dunkel** 0,50l 3,75 €

Eine besondere kräftige und süffige Variante.

**Erdinger Leicht** 0,50l 3,75 €

Halb so viel Alkohol bei vollem Geschmack.

**Nur zur StarkBierZeit:**

**Erdinger Pikantus** 0,50l 4,20 €

Dunkler Weizenbock. Pikant und vollmundig.

Falls Sie Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten haben, werden diese gern von unseren Service- und Küchenmitarbeitern beantwortet.

## Aus unserem Suppentopf

*Bayerische Leberknödelsuppe* 4,50 €

*Hausgemachte Gulaschsuppe*  
mit Bauernbrot 5,20 €

*Pfannkuchensuppe* 3,90 €

*Cremige Tomatensuppe*  
mit Weißbroteroutons  
und Sahnehäubchen 3,90 €

## Gartenfrische Salate

*Kleiner oder großer Beilagensalat* mit „Schatten“ Haus-Dressing  
3,90 € / 4,90 €

### *„Schatten“-Fitness-Salat*

gebratene Putenbrustfiletstreifen auf Salaten der Saison mit  
„Schatten“ Haus-Dressing und frisch gebackenem Baguette 12,50 €  
als Vorspeise 7,50 €

### *„Rucola-Salat“ mit Lachs und Rösti*

geräucherter Lachs auf knusprigen Kartoffelrösti mit frischem Kräuterschmand, Rucola-Salat und Balsamico-Dressing 14,50 €

### *Wamberger Sennersalat (Pssst: Tipp von unserer Senior-Chefin)*

warmer Ziegenkäse mit Thymianhonig auf knackigem Blattsalat,  
feinem Balsamico-Dressing und frisch gebackenem Baguette 12,90 €  
als Vorspeise 7,90 €

### *Knackiger Salat mit rosa gebratenen Rinderfiletstreifen*

bunte Blattsalate in Balsamico-Dressing, knackiges Gemüse und rosa  
gebratene Streifen vom bayrischem Rinderfilet und frisch gebackenem  
Baguette 14,90 €

## Fleischlos glücklich

### *Kasspatz`n*

Spätzle mit Allgäuer Bergkäse, knusprigen Röstzwiebeln  
und gemischtem Salat 10,90 €

### *Röstinchen „Mediterran“*

knusprige Kartoffelrösti mit frischen Tomaten belegt und  
Mozzarella überbacken, dazu gemischter Salat 9,50 €

### *4 Stück Reiberdatschi*

in der Pfanne gebraten mit  
fruchtigem Apfelmus 7,50 €

### *Spinat-Knödel*

mit frisch geriebenem Parmesan,  
brauner Butter und Salat 10,90 €

Falls Sie Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten haben, werden diese gern von unseren Service- und Küchenmitarbeitern beantwortet.

## *Bayerische Schmankerl und Spezialitäten*

### *Tafelspitz vom Werdenfelser Rind*

im Wurzelsud, mit Meerrettich, frischem Rahmspinat  
und in Butter geschwenkten Salzkartoffeln 12,90 €

### *„Schatten“-Schmankerlteller*

Schweinefilet-Medaillons in Kräutersoße mit frischem  
Marktgemüse und hausgemachte Spätzle 17,50 €

### *Frisch aus dem Ofenrohr: Saftiger Schweinsbraten*

aus der Schulter mit Dunkelbiersoße, dazu zweierlei Knödel  
und Speck-Krautsalat 11,90 €

### *Zarter Jägerbraten*

mit Pilzrahmsoße und hausgemachten Spätzle 13,50 €

### *Portion knusprige Schweinshax`n*

mit hausgemachten Semmelknödel und Blaukraut 13,50 €

## *Gerichte im Pfand / serviert*

### *Zur besseren Verdauung:*

**Bodensee-Obstler** 2,30 €

**Marillen-Brand** 2,50 €

### *Kasspatz`n*

Spätzle mit Allgäuer Bergkäse, knusprigen Röstzwiebeln  
und gemischtem Salat 10,90 €

### *„König-Ludwig“-Pfand`l*

zarte Rinderlende, feines Puten- und Schweinemedailon vom Grill in  
Pfeffersoße, dazu Speckbohnen und knusprige Röstinchen 18,50 €

### *Festtags-Pfand`l*

zarte Schweine-Rückensteaks in Pilzrahmsoße, mit  
hausgemachten Spätzle und herzhaftem Speck 14,50 €

Falls Sie Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten haben, werden diese gern von unseren Service- und Küchenmitarbeitern beantwortet.

## Unsere Wirtshaus-Klassiker

### Zarter Zwiebelrostbraten

mit krossen Röstzwiebeln und  
reschen Bratkartoffeln 20,90 €

### Gegrilltes Rib Eye Steak 300g

mit Kräuterbutter und  
Steak Pommes 20,90 €

### Bayerisches Ochsen-Filetsteak

wahlweise mit Cognac-Pfefferrahmsoße  
oder Kräuterbutter  
und reschen Bratkartoffeln 25,90 €

### Rosa gebratenes Pfeffersteak

mit Cognac-Pfefferrahmsoße und  
knusprigen Steak-Pommes 22,50 €

### Senior-Chef's Lieblingsgericht: Schnitzel nach „Wiener Art“

wellig gebrutzelt aus der Pfanne, mit Pommes frites,  
frischen Preiselbeeren und Zitronenspalt 12,90 €

### Saftiges Hirschgulasch

mit Schwammerl, frischen Preiselbeeren und Semmelknödel 15,50 €

### Klassisches Wienerschnitzel vom Kalb

in Butterschmalz ausgebacken, mit Petersilienkartoffeln  
dazu frische Preiselbeeren und Zitronenspalt 18,90 €

## Unsere Fischgerichte

### Kross gebratenes Zanderfilet

auf tomatisiertem Gemüse  
mit Butterreis 16,90 €

### Gebrautes Kabeljau Filet

auf rahmigen Spinat  
und Salzkartoffeln 14,90 €

### Im „Schatten“ in der Sonne sitzen:

*Unser Biergarten,*  
ruhig und geschützt, auf da  
Sunnaseitn hinterm Haus!

## Ab Freitag, fangfrisch von Dominik Blees „Platzfisch“ aus Klais

### Forelle „Müllerin Art“

mit Salzkartoffeln und  
gemischtem Salat 16,90 €

### Forelle „Blau“

mit Salzkartoffeln  
und Wurzelsud 16,90 €

Falls Sie Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten haben, werden diese gern von unseren Service- und Küchenmitarbeitern beantwortet.

## *Kleine Gerichte und heiße Würste von der Metzgerei Haller*

### *1 Paar frische Weißwürste*

mit ofenfrischer Breze und süßem  
Händlmeier-Senf 5,90 €

### *2 Paar Wiener-Würste*

mit Kartoffelsalat 7,90 €  
oder mit Bauernbrot 5,90 €

### *2 Paar Schweinsbratwürst`l*

auf deftigem Weinsauerkraut mit  
reschen Bratkartoffeln 10,90 €

### *Leberkäse abgebräunt*

mit Spiegelei und  
Kartoffelsalat 10,90 €

## *Unsere Brotzeitschmankerl*

*Ofenfrische Brez`n* 1,50 €  
mit Portion Butter 2,- €

### *Bayerischer Wurstsalat*

mit Essiggurke, Zwiebeln  
und Bauernbrot 7,50 €

### *Schweizer Wurstsalat*

mit Emmentalerstreifen, Zwiebeln  
und Bauernbrot 8,50 €

### *Bauernbrot mit Käse*

garniert, mit Emmentaler  
und Edamer 6,90 €

### *Frischer Obatzda*

angemachter Weichkäse, garniert  
mit Bauernbrot und Butter 8,90 €

### *„Schatten“-Brotzeitbrett`l*

Wurst, Schinken, Obatzda, Käse - von allem  
a bisser`l - mit Bauernbrot und Butter 10,90 €

### *Presssack weiß und schwarz*

süß-sauer angemacht mit Zwiebel-  
ringen und Bauernbrot 7,90 €

### *Bauernbrot mit Schinken*

garniert, mit gekochtem und  
rohen Schinken 6,90 €

### *Südtiroler Speckbrett`l*

garniert, mit frisch gerissenem  
Meerrettich und Bauernbrot 9,90 €

### *Kalte Bratenplatte*

mit Meerrettich, Salatgarnitur  
und Bauernbrot 8,90 €

Falls Sie Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten haben, werden diese gern von unseren Service- und Küchenmitarbeitern beantwortet.

## Für unsere ganz jungen Gäste

Bieten wir Ihnen Gerichte auf unserer Kinderkarte!

## Unsere süßen Verführungen

### Warmer Apfel- oder Topfenstrudl

mit Sahne und einer Kugel Vanilleeis  
oder mit cremiger Vanillesauce 5,50 €

### Hausgemachter Kaiserschmarrn

wahlweise mit Zwetschgenröster oder  
Apfelmus kleine Portion: 5,90 €  
große Portion: 10,90 €

### Unser Tipp: Bayrisch Creme, im Weckglas mit Himbeersoße

Früchten und kleinem Sahnehäubchen 5,90 €

### Eisbecher „Cup Denmark“

Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße  
und Schlagsahne 6,50 €

### Gemischtes Eis

mit Schlagsahne 4,90 €  
oder ohne Schlagsahne 3,90 €

### Eisbecher „Heiße Liebe“

Vanilleeis mit heißen Himbeeren  
und Schlagsahne 6,90 €

### „Süße Verführung“

warmer Schokoladenbrownie  
mit einer Kugel Vanilleeis und  
Schlagsahne 3,90 €

... oder fragen Sie bitte nach unserer Eiskarte!

## Unsere Dallmayr-Kaffeespezialitäten und heißen Getränke

Kaffee Crema 2,90 €

Portion Kaffee Crema 4,60 €

Cappuccino 3,20 €

Espresso 2,40 €

Doppelter Espresso 3,90 €

Glas Tee 2,90 €

(Schwarz, Pfefferminz, Früchte, Grüner, Roibusch oder Kräutertee)

Latte Macchiato 3,50 €

Milchkaffee 3,50 €

Tasse heiße Schokolade 3,70 €

Tasse Glühwein 4,00 €

Tasse Jagertee 4,00 €

Tee mit Stroh-Rum 4,50 €

Falls Sie Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten haben, werden diese gern von unseren Service- und Küchenmitarbeitern beantwortet.