

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 l 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

<i>Ofenfrische Brez`n</i>	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.