



STAUDACHERHOF

BAVARIAN HISTORY &
LIFESTYLE HOTEL

VORSPEISEN / APPETIZERS

Geräuchertes Saiblingsfilet mit Sahnemeerrettich € 13,50

Smoked fillet of char with creamy horseradish 4, 7, 12

Garmischer Schweinenackenschinken mit Apfel-Kürbischutney und Feldsalat € 12,50 

Garmisch pork ham with apple pumpkin chutney and lamb's lettuce 9, 10, Konservierungsstoffe

Salate vom Buffet € 7,90 

Salad buffet

SUPPEN / SOUPS

Rinderkraftbrühe mit Flädle oder Leberknödel € 6,50 

Beef broth with stripes of pancakes or liver dumplings 1, 3, 7, 9

Schwarzwurzelcremesuppe mit gebackenen Blutwursttascherl € 6,90 

Cream of black salsify soup with baked blood sausage bag 1, 3, 7

FISCHGERICHTE / FISH DISHES

Bachforellenfilets nach Müllerin Art mit Dampfkartoffeln und Salat vom Buffet € 21,70 

Fillets of river trout ala meunier with steamed potatoes and salads from the buffet 1, 4, 7

Kross gebratenes Zanderfilet auf Bayerisch Kraut mit Weißbierschaum und Schupfnudeln € 19,50

Fried fillet of pike perch with Bavarian cabbage, white beer foam and finger shaped potato dumplings 1, 3, 4, 7

 **BAYURVIDA Produkt**  **Regionales Produkt**  **Biologisches Produkt**  **Vegetarisches Produkt**  **Veganes Produkt**


¹ Glutenhaltiges Getreide ² Krebstiere ³ Eier ⁴ Fisch ⁵ Erdnüsse ⁶ Soja ⁷ Milch und Milchprodukte
⁸ Schalenfrüchte/Nüsse ⁹ Sellerie ¹⁰ Senf ¹¹ Sesamsamen ¹² Schwefeldioxid und Sulfite ¹³ Lupinen ¹⁴ Weichtiere




STAUDACHERHOF

BAVARIAN HISTORY &
LIFESTYLE HOTEL



HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES


Wiener Schnitzel vom heimischen Milchkalb
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren € 20,50 
"Wiener Schnitzel" of local calf with parsley potatoes and lingonberries 1, 3, 7

Hirschrückenmedaillons an gebratenen Rosenkohlblättern mit Walnusspätzle und Rosmarinjus € 24,50 
Medaillons of venison with fried leaves of Brussels sprouts with walnut "spatzle" and rosemary sauce 1, 3, 7,


Pochiertes Rinderfiletsteak auf Butterwirsing mit Kartoffelgratin und Krenschäum € 29,90
Poached fillet steak of beef with butter savoy cabbage, potato gratin and horseradish foam 1, 3, 7, 9

VEGETARISCHE GERICHTE / VEGETARIAN DISHES

Waldpilzragout mit gebratenem Serviettenknödel € 15,00  
Ragout of mushrooms with fried slices of bread dumplings 1, 3, 7, 9, 10

Gemüse-Maultasche im Kräutersud € 11,40 
Vegetable Swabian ravioli in herb sauce € 11,40 1, 3, 7

DESSERTS / DESSERT

In Honig glasierte Apfelküchle mit süßem Pesto und Lakritzeis € 8,50 
Honey glazed apple tartlets with sweet pesto and licorice ice cream 1, 3, 7

Zwetschgentarte an Karamellsauce € 6.90
Plum tart with caramel sauce 1, 3, 7, 8

 BAYURVIDA Produkt  Regionales Produkt  Biologisches Produkt  Vegetarisches Produkt  Veganes Produkt

¹ Glutenhaltiges Getreide ² Krebstiere ³ Eier ⁴ Fisch ⁵ Erdnüsse ⁶ Soja ⁷ Milch und Milchprodukte
⁸ Schalenfrüchte/Nüsse ⁹ Sellerie ¹⁰ Senf ¹¹ Sesamsamen ¹² Schwefeldioxid und Sulfite ¹³ Lupinen ¹⁴ Weichtiere