



St. Bartholomä
Historische Gaststätte

Aus unserem Suppentopf

EURO

- | | | |
|----|---|------|
| 11 | Tagessuppe
<i>Soup of the day</i> | 3,10 |
| 13 | Rinderkraftbrühe mit Leberknödel
<i>Beef broth with liver dumpling</i> | 3,10 |
| 16 | Wildrahmsuppe „St. Bartholomä“
<i>Venison cream soup „St. Bartholomä“</i> | 3,80 |
| 14 | Knoblauchrahmsuppe mit Röstbrotwürfel
<i>Garlic cream soup</i> | 3,40 |



Salat kann man immer essen

- | | | |
|----|--|------|
| 92 | Kleiner gemischter Salat
<i>Small mixed salad</i> | 3,70 |
| 93 | Großer bunter Salatteller mit Zwiebeln, Oliven, Thunfisch und Ei
<i>Salad plate with onion, olives, tunny and boiled egg</i> | 8,70 |
| 90 | „Schnitzelsalat“, gebackenes Putenschnitzel auf frischem Salat
<i>Salad plate with stripes of turkey escalope breaded</i> | 9,10 |



Leicht und bekömmlich

- | | | |
|----|---|------|
| 30 | 3 Stück Spiegeleier mit Speck und Bratkartoffeln
<i>3 eggs sunny side up with bacon and roast potatoes</i> | 6,90 |
| 32 | Frischer Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelmus
<i>Cut-up and sugared pancake with raisins and apple sauce</i> | 9,10 |
| 89 | Italienisches Gemüseragout mit Mozzarella und Kräuterkartoffeln
<i>Stew of vegetables Italian style with mozzarella and herb-potatoes</i> | 9,30 |
| 31 | Ofenkartoffel mit pikantem Radieserl-Quark und Salatgarnitur
<i>Baked potatoe with curd cheese with radishes and salad</i> | 7,80 |



Beilagen

EURO

EURO

- | | | | | | |
|-----|--|-----|-----|--|------|
| 501 | Petersilienkartoffeln
<i>Parsley potatoes</i> | 2,— | 506 | Rotkraut
<i>Red cabbage</i> | 2,— |
| 502 | Semmelknödel
<i>White-bread dumpling</i> | 2,— | 500 | Semmel
<i>Bread roll</i> | 0,70 |
| 503 | Hausgemachte Spätzle
<i>Homemade small flour dumplings</i> | 2,— | 450 | Scheibe Brot
<i>Slice of bread</i> | 0,60 |
| 505 | Sauerkraut
<i>Sauerkraut (pickled sour cabbage)</i> | 2,— | | | |

Zusatzstoffe s. letzte Seite
Endpreise inkl. 19 % Mehrwertsteuer + Bedienungsgeld

Spezialitäten vom Königssee

Fische vom Königssee

EURO

- 370 **Fangfrisches Königsseer Lachsforellenfilet gedünstet** auf einer Kräuter-Knoblauchsoße, Butternudeln
Steamed filet of salmon-trout in herb-garlic sauce with noodles 14,50
- 401 **Gegrillte Königsseer Knoblauch Forelle** mit Kräuter-Butter, dazu Salzkartoffeln
Grilled trout (whole) with garlic-butter and boiled potatoes 14,—
- 400/ 380 **Fangfrische Königsseer Forelle** „Müllerin Art“ oder „blau“, dazu Petersilienkartoffeln
Freshly caught trout (whole) pan-fried or steamed, with parsley potatoes 14,—
- 410 **Fangfrisches Königsseer Lachsforellenfilet** „Müllerin Art“, dazu Salzkartoffeln
Pan-fried filet of salmon-trout with boiled potatoes 14,50
- 420/ 390 **Fangfrischer Königsseer Saibling** „Müllerin Art“ oder „blau“, dazu Petersilienkartoffeln
Freshly caught char (whole) pan-fried or steamed, with parsley potatoes 14,50
- 403 **Fangfrische Königsseer Forelle** in Mandelbutter gebraten, dazu Petersilienkartoffeln
Freshly caught trout (whole), roasted in almond-butter, with parsley potatoes 14,—



Wild aus dem Jagdrevier St. Bartholomä

- 50 **Gespickte Hirscheule** in einer leichten Wacholderrahmsauce, dazu Waldpilze (2, 4), hausgemachte Spätzle, Blaukraut und Preiselbeerorange
Roasted haunch of venison in cream of juniperberries, with mushrooms, homemade small flour dumplings, red cabbage and cranberries 13,10
- 51 **Hirschragout St. Hubertus** mit Semmelknödel, Waldpilzen (2, 4), Blaukraut und Preiselbeeren
Ragout of venison „St. Hubertus“ with white-bread dumpling, mushrooms, red cabbage and cranberries 11,80
- 53 **Hirschkalbssteak** vom Grill mit Johannisbeer-Pfeffersoße, Preiselbeerbirne und Kartoffel-Kroketten
Steak of venison in blackcurrant-pepper sauce with potato croquettes and cranberry-pear 14,50



Zusatzstoffe s. letzte Seite
 Beilagenänderung Aufpreis von € 0,50

Fertige Gerichte

EURO

- 34 **Frische Schweinshaxe** mit Semmelknödel
Grilled knuckle of pork with white-bread dumpling 8,90
- 35 **Jungschweinebraten** in leichter Bierkümmelsoße mit Semmelknödel
Roast pork with gravy and white-bread dumpling 9,20
- 37 **Jägerbraten** mit Waldpilzsoße und hausgemachten Spätzle
Slice of roast pork „Hunter’s style“ with mushrooms in cream and homemade small flour dumplings 9,30
- 40 **Ungarisches Rindersaftgulasch** mit Semmelknödel
Goulash Hungarian style with white-bread dumpling 9,70
- 43 **Hackbraten** mit Zigeunersoße und Kartoffelpüree
Meat loaf in spicy tomato-paprika sauce with mashed potatoes 7,80
- 28 **Schwammerlteller** mit Semmelknödel
Mushrooms in cream with white-bread dumpling 9,50
- 22 **Hausgemachte Bratwurst** mit Sauerkraut und Kartoffeln (2, 3, 4, 8)
Homemade fried sausage with sauerkraut and potatoes 7,80
- 19 **Abgebräunter Leberkäse** mit Spiegelei und Bratkartoffeln (2, 3, 4, 8)
Pan-fried Bavarian spam with fried egg and roast potatoes 7,70
- 38 **Gesottener Tafelspitz** mit Bouillonkartoffeln und frischem Kren
Prime boiled beef with bouillon-potatoes and fresh horse radish 9,80



Pfannen- und Grillgerichte

- 73 **Wiener Zwiebelrostbraten**, dazu Pommes frites
Roasted escalope of beef with onions and French fries 13,—
- 70 **Gebackenes Schweineschnitzel** mit Pommes frites
Fried pork escalope, breaded, with French fries. 10,50
- 65 **Jägerschnitzel** mit Waldpilzen in Rahm, dazu Kartoffelkroketten
Plain pork escalope „Hunter’s style“ with mushrooms in cream and potato croquettes 12,10
- 67 **Holzfüllersteak vom Grill** mit Grillwürstel, Speck, (2, 4)
 Röstzwiebeln und Kräuterbutter, dazu Pommes frites und Salatgarnitur
Grilled steak of pork with sausage, bacon, onions, garlic-butter and French fries 12,70
- 64 **Cordon bleu** von der Pute
 mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Butterkartoffeln und Preiselbeeren
Cordon bleu of turkey breast, filled with ham and cheese, with potatoes and cranberries 13,70
- 59 **Zigeunerschnitzel** mit feuriger Sauce, Pommes frites
Plain pork escalope in spicy tomato-paprika sauce with French fries 12,30



Zusatzstoffe s. letzte Seite

Für den kleinen Hunger

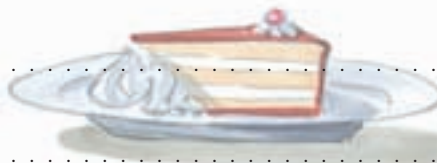


- | | | |
|-----|---|------|
| 27 | Kinderschnitzel mit Pommes frites
<i>Small fried pork escalope, breaded, with French fries</i> | 6,50 |
| 25 | Spinatspätzle mit Rahmschwammerl
<i>Small spinach-dumplings (spätzle) with mushrooms in cream</i> | 6,20 |
| 26 | 3 Stück Reibekuchen mit Apfelmus
<i>3 Potato pancakes with apple sauce</i> | 6,10 |
| 45 | Hausgemachte Schweinskopfsülze mit Bratkartoffeln (2, 3, 4, 8)
<i>Homemade pork aspic in vinegar and oil with roast potatoes</i> | 8,20 |
| 91 | Geräucherte Königssee Forelle mit Sahnemeerrettich, Brot und Butter
<i>Smoked trout with creamed horseradish, bread and butter.</i> | 9,80 |
| 102 | Bayerischer Wurstsalat (2,3,4,8) mit Zwiebeln und Brot
<i>Bavarian salad made of stripes of sausage, onions, gherkins with oil and vinegar dressing</i> | 7,50 |

Aus eigener Konditorei

Unsere Kuchenspezialitäten können Sie an unserem Kuchenbuffet erfragen.

- | | | |
|-----|--|------|
| 128 | Gemischtes Eis
<i>Mixed ice cream (3 balls)</i> | 3,60 |
| 129 | Gemischtes Eis mit Sahne
<i>Mixed ice cream (3 balls) with whipped cream</i> | 4,50 |
| 127 | Eiskaffee mit Sahne
<i>Iced coffee with whipped cream</i> | 4,10 |
| 132 | Eisschokolade
<i>Iced chocolate drink with whipped cream</i> | 4,10 |
| 121 | Früchteisbecher
<i>Mixed ice cream with fruits and whipped cream</i> | 5,90 |
| 126 | Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne
<i>Vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream</i> | 5,90 |
| 123 | Eisbecher „St. Bartholomä“ mit Mandarinen, Likör und Sahne
<i>Sundae „St. Bartholomä“ with marinated tangerines, liqueur and whipped cream</i> | 5,90 |
| 122 | Eisbecher Verpoorten mit Eierlikör und Sahne
<i>Sundae „Verpoorten“ with egg liqueur and whipped cream</i> | 5,90 |
| 120 | Nusseisbecher mit Nusslikör und Sahne
<i>Nut Sundae with nuts, nut liqueur and whipped cream</i> | 5,90 |
| 124 | Schwarzwaldbecher mit Kirschen, Likör und Sahne
<i>Sundae „Black forest“ with marinated cherries, cherry liqueur and whipped cream</i> | 5,90 |
| 125 | Sektsorbet mit Zitroneneis
<i>Lemon sorbet with sparkling wine</i> | 5,90 |



Zusatzstoffe s. letzte Seite



Bier vom Münchner Hofbräuhaus

EURO

180	0,5 l	<i>Hofbräu Original</i>	erfrischend, feinherb - ein Bier mit Charakter	3,40
184	1,0 l	1 Maß <i>Hofbräu Original</i>	erfrischend, feinherb - ein Bier mit Charakter	6,80
185	1,0 l	1 Radlermaß		6,80
183	0,5 l	<i>Münchener Weisse</i>	spritzig, prickelnd - die Erfrischung pur	3,60
181	0,5 l	<i>Hofbräu Schwarze Weisse</i>	feinhefig, aromatisch - die sanfte Form der Erfrischung	3,60
1832	0,5 l	<i>Hofbräu Weisse leicht</i>	mild-spritzige Erfrischung	3,60
186	1,0 l	1 Russenmaß		7,00
182	0,33 l	König Pilsener (Flasche)		3,20
187	0,5 l	<i>Hofbräu Alkoholfrei</i>	hell, bayrisch mild und feinwürzig	3,40

Alkoholfreie Getränke

190	0,30 l	Cola, Fanta, Spezi (Cola-Mix Getränk) (1, 3, 12)	2,80
1901	0,50 l	Cola, Fanta, Spezi (Cola-Mix Getränk) (1, 3, 12)	3,40
193	0,30 l	Tafelwasser	2,50
1931	0,50 l	Tafelwasser	3,00
1932	0,25 l	Gerolsteiner medium	2,30
194	0,25 l	Apfelsaft	2,50
195	0,20 l	Orangensaft/Johannisbeersaft	2,50
197	0,50 l	Apfelsaftschorle / Orangensaftschorle / Johannisbeersaftschorle	3,50
198	0,50 l	Zitronenlimonade	3,40
139	0,50 l	Bergbauermilch	2,80

Offene Weine

Weißweine

213	0,25 l	Chardonnay delle Venezie, trocken, Italien, Venezien, IGT	4,10
215	0,25 l	Kremser Sandgrube, Grüner Veltliner, tr., Österreich, Kremstal, Qualitätswein	3,70
212	0,25 l	Bernkastler Riesling, mild, Deutschland, Mosel-Saar-Ruwer, Qualitätswein	3,50
218	0,25 l	Pinot Grigio delle Venezie, trocken, Italien, Venezien, IGT	3,80
217	0,25 l	Munzinger Attilafelsen, Spätburg. Weißherbst, trocken, Deutschland, Baden, Qualitätswein (Rosé Wein)	3,80

Rotweine

200	0,25 l	Kalterer See classico Superiore, trocken, Italien, St. Pauls, DOC	3,60
201	0,25 l	Haberschlechter Heuchelberg, Trollinger, trocken, Deutschland, Württemberg, Qualitätswein	3,80
202	0,25 l	Südtiroler Edelvernatsch, trocken, Italien, St. Pauls, DOC	3,60
204	0,25 l	Blauer Zweigelt, trocken, Österreich, Burgenland, Qualitätswein	4,30
203	0,50 l	Weiß-/Rotweinschorle	4,80

Zusatzstoffe s. letzte Seite

Warme Getränke

EURO

142	1 Portion Schokolade	3,90
143	1 Portion Tee	3,—
144	1 Glas Tee	1,70
145	1 Glas Glühwein	3,50
146	1 Glas Grog	3,30
147	1 Glas Jägertee	4,50
148	1 Glas Tee mit Rum	3,50
149	1 Portion Tee mit Rum	5,30

Für unsere Kaffeeliebhaber

140	1 Portion Kaffee	3,90
250	Espresso	2,30
251	Cappuccino	2,60
252	Milchkaffee	3,30
141	1 Portion Haag	3,90

Apéritif

220	0,2 l Piccolo Sekt	7,50
150	5 cl Cinzano, weiß oder rot, Weinapéritif	3,—
155	2 cl Campari-Soda/-Orange, Bitter (1)	3,40

Liköre

153	2 cl Jägermeister, Kräuterlikör	2,30
154	2 cl Enzianlikör, Kräuterlikör	2,50

Spirituosen

157	2 cl Vogelbeere, Obstbrand	2,80
158	2 cl Mirabelle, Obstbrand	2,50
159	2 cl Graßl Meisterwurz, Wurzelbrand	2,50
160	2 cl Original Graßl Gebirgsenzian, Wurzelbrand	2,50
163	2 cl Graßl Bergfeuer, Spezialkräuterlikör	2,50
165	2 cl Obstler, Obstbrand	2,50
174	2 cl Williamsbirne, Obstbrand	2,50
169	2 cl Asbach Uralt, Weinbrand	2,80
171	2 cl Underberg, Kräuterbitter	2,50
175	2 cl Fernet Branca, Kräuterbitter	2,50
173	4 cl Rum	3,60

»St. Bartholomä« am Königssee

Historische Gaststätte

Familie Pfnür

83471 Schönau am Königssee

Telefon 086 52/96 49 37 · Telefax 086 52/96 49 39

e-Mail: st.bartholomae@t-online.de

Internet: www.sankt-bartholomae.de

**Wir gestalten für Sie auch:
Familienfeiern · Hochzeitsfeiern
Konferenzen · Betriebsausflüge**

Ausgezeichnete Küche
und hervorragender Service

Großer, schattiger Garten mit 620 Sitzplätzen

Konferenzzimmer für 24 Personen

Kaminzimmer für 24 Personen

Gaststube für 40 Personen

Jägerstube für 20 Personen

und unser Stüberl für 24 Personen

Für Gesellschaften und Familienfeiern
und für Gemeinschaftsveranstaltungen
stehen 2 Säle mit 240 Sitzplätzen bereit.

**Für weitere Fragen steht Ihnen Familie Pfnür
selbstverständlich gerne zur Verfügung.**

1) mit Farbstoff
4) mit Geschmacksverstärker
7) gewachst
10) enthält eine Phenylalaninquelle
13) mit Taurin

2) mit Konservierungsstoff
5) geschwefelt
8) mit Phosphat
11) chininhaltig
14) mit Milcheiweiß

3) mit Antioxidationsmittel
6) geschwärzt
9) mit Süßungsmittel
12) koffeinhaltig