

# Herzlich Willkommen im Almdorf Rauschbergblick, der Schmankerlküche in Inzell.

In unserem familiengeführten Haus finden Sie alles, was Leib und Seele zusammenhält. Für unsere typisch bayrischen Schmankerl verwenden wir ausschließlich frische und regionale Produkte.



Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt im Almdorf Rauschbergblick und einen guten Appetit.

Familie Stefan Schwabl

Bei uns in der Küche werden alle Speisen frisch zubereitet, bitte verzeiht` s uns wenns a` moi a bisserl länger dauert.

# Frisch aus dem Suppentopf

## Hausgemachte Rindersuppe mit

- Pfannkuchen 4,50 €
- Nudeln 4,50 €
- hausgemachte Leberspätzle 4,80 €

Bayrische Krensuppe 4,80 €  
mit gerösteten Weißbrotwürfeln

Brezensuppe 5,80 €  
Brezenerlei mit Speck und Zwiebeln in  
würziger Rinderkraftbrühe mit Käse überbacken

# Für unsere Kloana

Hütten- Burger Schweinesteak in einer Semmel, garniert mit Blattsalat, Tomaten, Gurken und Cocktailsoße dazu Pommes	8,50 €
Miss Piggy kleines Schnitzel gebacken, mit Pommes und Ketchup	7,50 €
Donald Duck Chicken Nuggets mit Pommes und Ketchup	7,00 €
Biene Maja Hausgemachte Spätzle mit Bratensoße	4,50 €
Wicki Pommes mit Ketchup oder Mayonaise	4,50 €

# Wos leichtes und gesundes

Großer Salatteller  
mit Truthahnmedaillons dazu Toast 13,20 €

Großer Salatteller  
mit gebackenem Brie dazu Toast 12,90 €

Beilagensalat 4,50 €

## unsere Toast`s

### **Haustoast**

Schweinelendchen auf Rösti mit Tomaten  
und Käse überbacken mit Bratensoße

11,50 €

# Wos ohne Fleisch

Käsespätzle mit herzhaftem Bergkäse  
und Röstzwiebeln 10,80 €

Bratkartoffeln mit Zwiebeln und zwei  
Spiegeleiern 10,80 €

4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus 7,80 €

Kaiserschmarrn mit Apfelmus  
ohne Rosinen 11,80 €

# Frisch ge- Fisch- t

Zanderfilet gebraten,  
auf Lauchrahmgemüse  
dazu Rösti 21,50 €

# Nach Oma`s Rezept

<b>Bayrisches Brezenschnitzel</b> mit Senf, Meerrettich gewürzt, in Brezenkruste gebacken dazu Bratensoße und Rösti	15,20 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes und Preiselbeeren	14,20 €
Rahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle	15,20 €
Bauerncordonbleu gebackener Leberkäse mit Käse gefüllt, Bratensoße und Bratkartoffeln 1,2,3,4,5	13,20 €
Cordon Bleu gebackenes Schweineschnitzel mit Schinken und Bergkäse gefüllt dazu Pommes	16,50 €
Almsteak „Rauschbergblick“ Schweinesteak, Meerrettich-Senf-Kruste mit Brie überbacken dazu Bratensoße und Rösti	15,90 €

Putengeschnetzeltes in fruchtiger Curryrahmsoße 16,50 €  
dazu Kroketten

Beilagensalat oder Gemüse der Saison 4,50 €

„Umbestellung bei allen Gerichten auf Bratkartoffeln 2 € Aufpreis“

## Grillteller „Rauschbergblick“

Saftige Medaillons vom Rind, Schwein und Pute mit  
Kräuterbutter und Bratensoße, hausgemachten Dipp dazu

Pommes

18,50 €

## unsere saftigen Steaks

Zwiebelrostbraten 23,90 €  
mit gerösteten Zwiebeln, Bratensoße und  
Bratkartoffeln

Rinderlendensteak 23,90 €  
in Pfefferkruste dazu Kräuterbutter und Pommes

# Unser Tagesschmanker`l

## Montag

Lasst euch Überraschen

## Dienstag gibt`s Wild

- Hirschgoulasch mit hausgemachte Spätzle 18,20€

## Mittwoch gibt`s Hax`n

- Ofenfrische Schweinshax`n ( gesurrt ) 13,50 €  
mit Semmelknödel und Sauerkraut ( bitte vorbestellen ! )



## Donnerstag gibt's Burger

Bergstyle Burger „ Hoamat“

Rinder Patty vom einheimischen Weiderind  
mit Almkäse überbacken, Balsamico Zwiebeln,  
Tomaten, Gurken, Salat in einer hausgemachten Sesamsemmel ,  
Pommes und Kraut- Karottensalat

13,50€

„Crispy Turkey Burger“

Putensteak in Cornflakespanade  
mit Curry- Mango Soße in einer  
hausgemachten Sesamsemmel dazu  
Kraut- Karottensalat und Pommes

13,50 €

Veggie Burger

gebackener Brie, Tomaten, Gurken,  
Salat und Preisselbeersoße in einer  
hausgemachten Sesamsemmel  
dazu Kraut- Karottensalat und Pommes

13,50 €

## Freitag gibt`s Pizza

D` Einfache mit Tomatensoße und Mozzarella	7,50 €
D` Gsunde mit Tomatensoße, Mozzarella, Rucola, Cocktailtomaten, Parmesan und hausgeräuchertem Speck ( vegetarisch ohne Speck )	11,50 €
D` Scharfe mit Tomatensoße, Mozzarella, Jalapenos, italienischer Salami, Mais und Zwiebeln	11,90 €
„ Art des Hauses“ mit Tomatensoße, Mozzarella, italienischer Salami, Schinken, Mais, Pfefferoni, Champignons und Oliven	12,20 €
D` Traditionelle mit Tomatensoße, Mozzarella, Schinken und italienischer Salami	11,90 €

# Dessert

Schoko Souffle mit weichen Kern dazu heiÙe Himbeeren und Sahne		6,90 €
Gfreats Gackerl mit Espresso (geeister Eierlikör mit Espresso)		4,90 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne		6,50 €
Eierlikörbecher mit Vanilleeis und Sahne		6,50 €
Schwedeneisbecher mit Vanilleeis auf Apfelmus mit Sahne und Eierlikör		6,50 €
Gemischtes Eis mit Schokoeis, Vanilleeis und Erdbeereis	ohne Sahne	4,50 €
	mit Sahne	4,80 €

Eiskaffee mit Vanilleeis, Sahne und Schokoladenraspeln 4,80 €

Eisschokolade mit Vanilleeis und Schokoeis garniert mit Sahne und Kakao 4,80 €

Milchshake mit Eis Ihrer Wahl 4,20 €

Kugel Eis in der Waffel pro Kugel 1,60 €

- Vanille
- Schoko
- Erdbeere

# Biere

## Biere der Brauerei Schönram

Helles vom Fass	0,5 l	4,10 €
	0,3 l	3,20 €
Altbayrisch Dunkel	0,5 l	4,10 €
	0,3 l	3,20 €

## Biere der Brauerei Wieninger

Helles Lagerbier Bügelflasche	0,5 l	4,10 €
Hefe Weißbier „Hoamat“ naturtrüb Bügelflasche	0,5 l	4,40 €
Leichtes Weißbier	0,5 l	4,20 €
Alkoholfreies Weißbier	0,5 l	4,20 €
Radler 5	0,5 l	4,10 €
	0,3 l	3,20 €
Limo-/Colaweizen 4,5,6	0,5 l	4,20 €
„Natur- Radler“ aus der Bügelflasche mit naturtrüber Zitrone	0,33 l	3,00 €

# Erfrischungsgetränke

Tafelwasser	0,4 l	3,20 €
	0,2 l	1,80 €
Mineralwasser	0,25 l	2,50 €
perlend oder still	0,75 l	5,20 €
Cola, Spezi und <sup>4,5,6</sup>	0,4 l	3,50 €
Orangenlimo <sup>4,5</sup>	0,2 l	2,70 €
Coca Cola light <sup>4,5,7</sup>	0,33 l	3,20 €
Kräuterjodler	0,5 l	3,50 €
Apfel, Orangen oder Johannisbeersaft	0,2 l	3,80 €
Alle Saftschorlen	0,4 l	4,10 €
	0,2 l	3,50 €

# Wein / Sekt

## Rotweine offen:

Hauswein Urbanswein 0,2l 4,90 €  
Etschtaler halbtrocken

Sonnhof Blauer Zweigelt 0,2 l 4,90 €  
trocken

## Weißweine offen:

Hauswein Bechtheimer 0,2 l 4,90 €  
Scheurebe mild

Veltliner 0,2 l 4,90 €  
trocken

Riesling Vier Jahreszeiten 0,2 l 4,90 €  
trocken, fruchtig

Rose- Wein offen 0,2 l 5,20 €

Weinschorle rot oder weiß 0,4 l 4,90 €

# Cocktail`s

Hugo 0,2 l 4,50 €  
- Alkoholfrei  
- Rhabarber  
- Red Strawberry  
- Johann

Aperol Sprizz 0,2 l 4,50 €

# Schnäpse und Liköre

<u>Hausschnaps</u>	<u>2 cl</u>	<u>2,00 €</u>
Himbeer	2 cl	2,50 €
Birndl	2 cl	2,50 €
Hirschkuss		
„Kräuter“	2 cl	2,80 €
Hirschkuss		
„ Zwetschge „	2 cl	2,80 €
Hirschkuss		
„Vogelgezwitscher“	2cl	2,80 €
Hirschkuss		
„Ingwer“	2cl	2,80 €
Marillenschnaps	2 cl	2,80 €
Waldhimbeerlikör	2 cl	2,80 €
Marillenlikör	2 cl	2,80 €
Waldhoniglikör	2 cl	2,80 €
Baileys	2 cl	2,80 €
Jägermeister	2 cl	2,80 €
Ramazotti	2 cl	2,80 €

# Kaffee und Tee

Haferl Kaffee		3,50 €
Cappuccino		3,50 €
Latte Macchiatto		3,50 €
Espresso		2,30 €
Haferl Schoko mit Sahne		3,50 €
Schwarztee		
Früchtetee		
Kräutertee		
Grüntee		
Pfefferminztee		
je Glas	0,3 l	3,20 €
Glühwein		3,80 €
Jagatee		4,50 €