

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
- Nudeln
- hausgemachte Leberspätzle

Bayrische Krensuppe
mit gerösteten Weißbrotwürfeln

Brezensuppe
Brezenerlei mit Speck und Zwiebeln in
würziger Rinderkraftbrühe mit Käse überbacken

Für unsere Kloana

(Diese Gerichte sind für unsere kleinen Gäste)

Hütten- Burger

Schweinesteak in einer Semmel,
garniert mit Blattsalat, Tomaten, Gurken und Cocktailsoße
dazu Pommes

Miss Piggy

kleines Schnitzel gebacken, mit Pommes und Ketchup

Donald Duck

Chicken Nuggets mit Pommes und Ketchup

Biene Maja

Hausgemachte Spätzle mit Bratensoße

Wicki

Pommes mit Ketchup oder Mayonaise

Wos leichtes und gesundes

Großer Salatteller
mit Truthahnmedaillons dazu Toast

Großer Salatteller
mit gebackenem Brie dazu Toast

Beilagensalat

unsere Toast`s

Haustoast

Schweinelendchen auf Rösti mit Tomaten
und Käse überbacken mit Bratensoße

Wos ohne Fleisch

Käsespätzle mit herzhaftem Bergkäse
und Röstzwiebeln

4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus

Kaiserschmarrn mit Apfelmus
ohne Rosinen

Frisch ge- Fisch- t

Zanderfilet gebraten,
auf Lauchrahmgemüse
dazu Rösti

Nach Oma`s Rezept

Bayrisches Brezenschnitzel

mit Senf, Meerrettich gewürzt, in Brezenkruste gebacken
dazu Bratensoße und Rösti

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Pommes und Preiselbeeren

Rahmschnitzel

mit hausgemachten Spätzle

Bauerncordonbleu

gebackener Leberkäse mit Käse gefüllt,
Bratensoße und Rösti

1,2,3,4,5

Cordon Bleu

gebackenes Schweineschnitzel mit Schinken und
Bergkäse gefüllt dazu Pommes

Almsteak „Rauschbergblick“

Schweinesteak, Meerrettich-Senf-Kruste mit Brie überbacken
dazu Bratensoße und Rösti

Gebratene Putenmedaillons
mit würziger Preiselbeer- Senfmarinade und Brie überbacken
dazu Kroketten und Bratensoße

„Umbestellung bei allen Gerichten auf Bratkartoffeln 2,50 € Aufpreis“

Grillteller „Rauschbergblick“

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

unsere saftigen Steaks

Zwiebelrostbraten
mit gerösteten Zwiebeln, Bratensoße und
Bratkartoffeln

Rinderlendensteak
in Pfefferkruste dazu Kräuterbutter und Pommes

Unser Tagesschmanker`l

Montag

Lasst euch Überraschen

Dienstag gibt`s Wild

- Hirschgoulasch mit hausgemachte Spätzle (saisonal)

Mittwoch gibt`s Hax`n

- Ofenfrische Schweinshax`n (gesurrt)
mit Semmelknödel und Sauerkraut (bitte vorbestellen !)

Donnerstag gibt's Burger

Bergstyle Burger „ Hoamat“

hausgemachtes Fleischpflanzerl (Rind/ Schwein)

mit Almkäse überbacken, Balsamico Zwiebeln,

Tomaten, Gurken, Salat in einer hausgemachten Sesamsemmel ,

Pommes und Kraut- Karottensalat

„Crispy Turkey Burger“

Putensteak in Cornflakespanade

mit Curry- Mango Soße in einer

hausgemachten Sesamsemmel dazu

Kraut- Karottensalat und Pommes

Veggie Burger

gebackener Brie, Tomaten, Gurken,

Salat und Preisselbeersoße in einer

hausgemachten Sesamsemmel

dazu Kraut- Karottensalat und Pommes