



Servus & Grüß Gott



Schee, dass Sie da sind!

Herzlich Willkommen im Hotel Restaurant am Wald.

Seit 1913 ist das ehemalige Café in der Hand der Familie Fritz. Wir lieben frische Produkte und Heimatliebe gehört für uns einfach dazu. Wir freuen uns Sie, kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Unsere Lieferanten

♥ Heimatliebe ♥

Unsere Eier kommen direkt vom Ringlerhof in Ellbach. Das Fleisch beziehen wir von der prämierten Metzgerei Haller aus Murnau und der Metzgerei Rottenwallner aus Bad Tölz.

Unsere Säfte erhalten wir von der Fruchtsäfte Mosterei Wenig in Arzbach. Die Semmeln beziehen wir von der Bäckerei Wiedemann aus Bad Tölz. Die Familienbäckerei Riedmeier aus der Marktstraße versorgt uns mit großartigem Brot.

Allergenverordnung

Falls Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit plagt, wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter. Wir weisen jedoch darauf hin, dass in allen Speisen Allergene jeder Art in Spuren enthalten sein können, da dies trotz größter Sorgfalt nie zur Gänze ausgeschlossen oder verhindert werden kann. Bitte fragen Sie uns nach der Allergentabelle.

Alle Angaben erfolgen daher trotz sorgfältiger Bearbeitung und Beratung ohne Gewähr und unter Haftungsausschluss.

An Guadn!
Ihre Familie Fritz

Gsunde Mongdratzerl

Kloana grüner Salat **3,30€**

Kloana oder mittlerer gemischter Salat. **4,50€ | 7,80€**

Großer knackiger Salatteller **11,50€**

*mit Schinken- und Kasstreifen. **12,90€**

*mit Putenstreifen in Sesammantel **14,50€**

*mit pikanten Rinderstreifen **17,50€**

*mit Riesengarnelen vom Grill **18,50€**

Nur Gmias

Herzhafte hausgemachte Kasspätzle mit glasierten Zwiebeln **9,80€**

Würziges Thai-Curry mit Gmias und Basmatireis **11,00€**

Deftiges Bauernomelette aus heimischen Eiern mit Erdäpfeln,
Schwammerl und Zwiebeln **8,20€**

Hausgemachter Kaiserschmarn mit Apfelmus **11,00€**

Brotzeiten

Gmischte Schinken- oder Kasplatte mit Butter und Brot **9,80€**

Schinkenbrot mit rohem oder gekochtem Schinken **5,30€**

Bayrischer Wurstsalat mit Brot **7,80€**

Schweizer Wurstsalat mit Brot **8,90€**

Strammer Max **7,30€**

Leberkas mit Spiegelei und Bratkartoffeln **8,50€**

Knusprig getoastetes Schwarzbrot mit Tomaten und Parmesan **5,90€**



Pfandlgerichte

Bei allen Pfandlgerichten stehen Ihnen folgende Beilagen zur Wahl: Reis, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Kroketten, Spätzle oder Pommes frites

Saftiges Schweinefilet mit Tomaten-Mozzarella überbacken und Gmias

14,80€

Schnitzel „Roma“ vom Schwein oder von der Pute mit Schinken und Kas überbacken

12,50€

Cordon Bleu vom Schwein oder von der Pute

13,80€

Pikantes Thai Curry mit Gmias und Putenstreifen oder Garnelen

12,50€ | 17,80€

Surf and Turf

Zartes Rumpsteak, Riesengarnelen und Sauce béarnaise

23,00€

Grillteller – bissal wos vo allem

Schweinefilet, Rumpsteak, Putenbrust mit Gmias und zweierlei Dips

19,50€

Zwergalgerichte

Kinderschnitzel vom Schwein mit Pommes frites **9,80€**

Portion Pommes frites oder Spätzle mit Soße **3,80€ | 4,50€**

5 Chicken Nuggets mit Pommes frites **7,80€**

Siaß

Gmishtes Eis mit oder ohne Sahne **4,20€ | 3,50€**

Kaiserschmarn für zwoa mit Apfelmus **11,00€**

Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern **6,30€**



Ohne Schwups

Tölzer Quellwasser still	1l	1,50€
Tölzer Quellwasser spritzig	1l	3,80€
Tölzer Quellwasser spritzig	0,20 l	1,90€
	0,50 l	2,80€
Orangenlimonade*	0,20 l	2,60€
	0,40 l	3,90€
Zitronenlimonade	0,20 l	2,60€
	0,40 l	3,90€
Cola*	0,20 l	2,60€
	0,40 l	3,90€
Cola Mix*	0,20 l	2,60€
	0,40 l	3,90€
Holunderschorle	0,20 l	2,80€
	0,50 l	4,10€

Regionale Säfte und Schorlen

Aus der Mosterei Wenig in Arzbach

Apfelsaftschorle	0,20 l	2,80€
	0,50 l	4,10€
Saftschorlen	0,20 l	3,20€
	0,50 l	4,60€
Saft pur	0,20 l	3,80€

Unsere Säfte: Johannisbeere, Rhabarber, Apfel-Brombeer
Orangen, Maracuja, Multivitamin



Wos Warms

Espresso**	2,40€
Doppelter Espresso**	3,70€
Tasse Kaffee**	2,40€
Haferl Kaffee**	3,90€
Tasse Cappuccino**	2,90€
Haferl Cappuccino**	3,90€
Affogato al caffè**	3,20€
Latte macchiato**	3,20€
Haferl Kakao	3,90€
Glas Tee	2,50€
Glas Glühwein	4,20€
Jägertee	4,50€

Mit Schwups

Reutberger Helles vom Fass	0,25 l	3,00€
	0,50 l	4,20€
Reutberger Radler	0,25 l	3,00€
	0,50 l	4,20€
Wieninger Helles alkoholfrei	0,50 l	4,20€
Reutberger Dunkles Bier	0,50 l	4,20€
Reutberger Weißbier vom Fass	0,30 l	3,50€
	0,50 l	4,50€
Reutberger Dunkles Weißbier	0,50 l	4,50€
Unertl Leichtes Weißbier	0,50 l	4,50€
Unertl Weißbier alkoholfrei	0,50 l	4,50€



Weinschorle	0,25 l	3,20€
	0,40 l	4,80€
Aperol Spritz*	0,30 l	5,80€
Hugo	0,30 l	5,80€
Glas Prosecco	0,20 l	3,80€
Flasche Geldermann Sekt	0,75 l	19,00€
Flasche Prosecco	0,75 l	17,00€

Schnapsertl

Lantenhammer Edelbrände	2cl	5,30€
Lantenhammer Liköre	2cl	4,20€
Lantenhammer Kräuter	2cl	3,80€
Lantenhammer Holzfassobstler	2cl	3,80€
Willi	2cl	3,50€
Obstler	2cl	2,80€
Enzian	2cl	3,20€
Grappa	2cl	4,80€
Bailey's	2cl	3,20€
Ramazotti	2cl	3,20€
Hirschkuss	2cl	3,20€
Jägermeister	2cl	2,90€
Fernet Branca	2cl	2,90€
Underberg	2cl	2,90€
Vodka	2cl	2,80€
Campari Orange	0,20 l	6,20€

Whisky, Cognac und Co. auf Anfrage



Weißwein 0,25 l

Pfalz

Deidesheimer Hofstück – Müller-Thurgau
Lieblich - Muskataroma, fruchtig-zart **4,50€**

Deidesheimer Hofstück – Portugieser „Weißherbst“
Lieblich – zarte Frucht, lebhaft **4,90€**

Deidesheimer Hofstück – Riesling
Halbtrocken - fruchtig, spritzig **4,70€**

Rheingau

Allendorfs – Riesling
Trocken – Pfirsich, Apfel, Grapefruit **5,50€**

Franken

Volkach – Silvaner – im Bocksbeutel
Trocken – aromatisch, frisches Heu **6,50€**

Österreich

Hugl – Grüner Veltliner
Trocken – fruchtig, würzig, Pfeffernote **4,50€**

Frankreich

Chardonnay Aimery IGP
Trocken – frisch, fruchtwürzig, moderate Säure **4,90€**

Italien

Cantina di Custoza – Pinot Grigio
Trocken – exotische Früchte, Zitrusnote **5,20€**

Weißwein 0,75 l

Rheingau

Schloss Vollrads – Riesling Kabinett
Trocken – reife Frucht, Apfel, weißer Pfirsich **28,00€**

Italien

Wild Nature – Pinot Grigio D.O.C. Venezia
Trocken – leichtes Aroma nach Äpfeln & weißen Blüten **19,00€**



Rotwein 0,25 l

Italien

Chianti Riserva – Cantina di Montalcino
Trocken - süße Frucht, Amarena Kirsche, Kakao **6,90€**

Österreich

Blauer Zweigelt - Lössterrassen
Trocken – fruchtige Kirsche, weiche Tannine **4,70€**

Südtirol

Kalterer See – Auslese D.O.C
Trocken – Himbeere, Kirsche, Bittermandel **5,30€**

Pfalz

Die Weinmacher – Dornfelder
Lieblich – fruchtig, beerig, leicht **4,60€**

Die Weinmacher - Dornfelder
Halbtrocken – intensive Kirschnote, fruchtig **4,90€**

Württemberg

Haberschlachter Heuchelberg – Trollinger
Trocken – Sauerkirsche, Schlehe, Kräuter **5,20€**

Rotwein 0,75 l

Württemberg

Aldinger Feldhase - Trollinger
Trocken – Noten von Beeren und Bittermandel **21,00€**

Frankreich

Château Sainte-Marie
„Vieilles Vignes“, Merlot, Cabernet Sauvignon
Trocken – samtige dunkle Beeren, Cassis, Pfeffer **25,00€**

Italien

Chianti Riserva – Cantina di Montalcino
Trocken - süße Frucht, Amarena Kirsche, Kakao **19,00€**

