



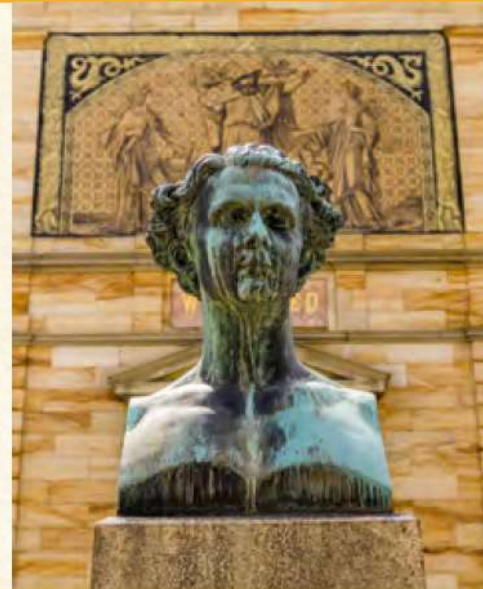
**Schmankerlküchen-Öffnungszeiten:**

Mittwoch bis Montag 11.30 – 14.00 und ab 18.00 – 21.00 Uhr
   
 Sonn- & Feiertage 11.00 – 14.00 Uhr und 17.00 – 20.00 Uhr

Sonntagmittags Auszug aus der Schmankerlkarte
   
 Sonn- und Feiertage mittags zusätzliche Bratengerichte frisch aus dem Ofen



# Auf den kulinarischen Spuren von König Ludwig II.



Der junge König Ludwig II. war seinerzeit ein Mann, der die Tradition ehrte. Gleichzeitig ging er in die Geschichte ein als ein Visionär, der seine Phantasien lebte und verwirklichte und Neuem offen gegenüberstand.

Ganz in diesem Sinne erwarten Sie hier bei uns junge bayerische Schmankerl in einer Atmosphäre von Nostalgie und Moderne.



**Süßner Südfrüchte**





## VORSPEISEN UND SUPPEN

### Carpaccio vom geräucherten Hirschschenken

mit Walnüssen, Rucola, Nussdressing, Bergkäse und Weißbrot

12,80 €

### Duett von der geräucherten Forelle

mit Mousse und Filet,  
dazu Preiselbeer-Meerrettichsahne, Feldsalat und Weißbrot

11,80 €

### Bayerische Bouillabaisse

mit Edel-Fischen und Krebsen aus heimischen Gewässern,  
dazu Knoblauchbaguette

8,80 €

### Deftige Kini-Kartoffelsuppe

mit geräucherter Bratwurst und geschmolzenen Zwiebeln

5,20 €



### Kräftige Tafelspitzsuppe

mit Ochsenfleisch, Wurzelgemüse und knackigem Schlossbrot

5,80 €

## FISCH

### Kinis Lieblingsgericht

**Hechtkraut** (bei uns mit Zander zubereitet, wegen der vielen Gräten)

Gebrautes Zanderfilet mit Kräuterkruste auf Rahmkraut,  
dazu Butterkartoffeln

18,80 €

### Saiblingsfilet auf der Haut gebraten

mit Limetten-Weißweinsauce, Bandnudeln und bunten Salaten

19,80 €

## FLEISCH

### Butterländer Hähnchen

in Brezen-Kräuter-Panade gebacken, mit Rahmschwammerl,  
dazu Eierspätzle und bunte Salate

16,80 €

### König Ludwig-Alpen-Burger

bürgerlich in seiner Art, königlich im Geschmack  
Rindfleischtatar 220 g, Feldsalat, Rote Bete, Bergkäse, geschmorte Zwiebeln,  
Kräuter-Quark, dazu Süßkartoffel-Pommes und Salatgarnitur

14,80 €

### Jung-Hirschbraten

aus königlicher Jagd  
mit Steinpilzen à la crème, dazu Kartoffelknödel und bunte Salate

17,50 €



### Backe vom Weideochsen

in Dunkelbiersauce gebraten, mit Schmorgemüse und  
gerösteten Serviettenknödeln

18,80 €

### Medaillons vom Oberpfälzer Schweinefilet

überbacken mit Speck, Lauchzwiebeln und Sauerrahm, dazu Rahmsauce,  
Hansgirgerl und bunte Salate

16,80 €

### Schnitzel vom Jung-Hirsch

in Meerrettich-Senf-Panade gebacken,  
dazu Bratkartoffeln und bunte Salate

19,80 €

## VEGETARISCH

### Geröstete Serviettenknödel

mit Steinpilzen à la crème und mit Bergkäse überbacken,  
dazu bunte Salate

12,80 €

## DESSERTS

### Geeister Kaiserschmarrn „König Ludwig“

mit gerösteten Mandeln und Waldbeersauce

9,80 €

### Bayrisch Creme „Der Klassiker“

mit Himbeermark

4,80 €

### Apfeltarte gebacken

mit Walnusseis und Vanilleschaum

7,20 €

### Rosmarin-Crème brûlée

mit marinierten Waldbeeren und Tannenhonig-Eis

7,80 €