

Zum Anfangen...

To start with...

Gemischter Salat - Preiselbeer-Dressing – Nüssen – Saaten 10,40€

Mixed salad - cranberry dressing - nuts - seeds 10,40€

* mit Streifen von der Rinderlende 14,50€

* with strips of beef tenderloin 14,50€

Bunter Salat – Nüsse – Apfel – Joghurtdressing 13,50€

Mixed salad - nuts - apple - yoghurt dressing 13,50€

Zum Löffeln...

To spoon up...

Topinambur-Walnuss Creme Suppe 7,60€

Jerusalem artichoke and walnut cream soup 7,60€

Rinderkraftbrühe – Gemüsestreifen – Grießnockerl 7,80€

Beef broth - vegetable strips - semolina dumplings 7,80€



Fischgerichte

Fish dishes

Forellenfilet „Müllerin Art“ – Petersilienkartoffeln – kleiner gemischter Salat 23,80€

Trout fillet "Müllerin style" - parsley potatoes - small mixed salad 23,80€

Großer Salat – Zanderfiletstreifen – Joghurtdressing 14,80€

Large salad - pike-perch fillet strips - yoghurt dressing 14,80€

Bandnudeln – Garnelen – Zucchini – Sahne 19,20

Tagliatelle - prawns - zucchini - cream 19,20

Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

Knödeltrio – Fassauerkraut – Parmesanbutter 18,20€

Dumpling trio - Sauerkraut - Parmesan butter 18,20€

Goldgelbe Schupfnudeln – Pilze – kleiner Salat 17,80€

Golden yellow potato noddles - mushrooms - small salad 17,80€

Wildgerichte

Venison dishes

Hirschfleischpflanzerl – Rahmwirsing – Butterspätzle 19,90€

Venison patties - creamed savoy cabbage - buttered spaetzle 19,90€

Wildgulasch – Rosenkohl – Butterspätzle 24,80€

Venison goulash - Brussels sprouts - butter spaetzle 24,80€



Unsere Klassiker

Our classics

Schnitzel von Schweinerücken – Brotbrösel – Kartoffel-Gurken Salat 18,50€

Schnitzel of pork loin - breadcrumbs - potato and cucumber salad 18,50€

Schnitzel vom Schweinerücken – Senf-Meerrettich Panade – Kartoffel-Gurken Salat 19,50€

Schnitzel of pork loin - mustard-horseradish breading - potato-cucumber salad 19,50€

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken – Bratkartoffeln – kleiner gemischten Salat –
Preiselbeeren 26,80€

Wiener schnitzel of veal loin - fried potatoes - small mixed salad - cranberries 26,80€

Rinderlendensteak – Kräuterbutter – gegrilltes Kartoffel-Gemüse 27,50€

Beef tenderloin steak - herb butter – grilled potato vegetables 27,50€

Hotel Böld Burger – saftiges pulled Pork – Dunkelbier-Knoblauch Mayonnaise –
rotes Sauerkraut – Wedges 18,90€

Hotel Böld Burger - juicy pulled pork - dark beer-garlic mayonnaise - red sauerkraut - wedges
red sauerkraut - wedges 18,90€

Kalbsfleischplanzerl – Rahmsauerkraut – Grenall Kartoffeln 23,40€

Veal patty - creamed sauerkraut - Grenall potatoes 23,40€



Zum Schluss

To end with...

Panna Cotta – Waldbeeren Coulis 7,80€

Panna cotta - wild berry coulis 7,80€

Hausgemachter Brownie – Vanilleeis – Sahne 8,20€

Homemade brownie - vanilla ice cream - whipped cream 8,20€

Portion Käse aus Ettal – hausgemachtem Feigensenf – Walnuss 9,80€

Portion of cheese from Ettal - homemade fig mustard - walnut 9,80€

Parfait (verschiedene) – Rumfrüchte 9,20€

Parfait (various) - rum fruits 9,20€

Apfelstrudel – Vanilleeis – Sahne 7,0€

Apple strudel - vanilla ice cream - whipped cream 7,20€

