

Zum Anfangen...

To start with...

Gemischter Salat – Preiselbeer Dressing – Kresse – Nüsse – Saaten 12,40€

Mixed salad – cranberry dressing – cress – nuts – seeds

* mit Streifen von der Rinderlende 15,50€

* with strips of beef tenderloin

Bunter Salat – Nüsse – Ziegenkäse-Tarte – Kresse – Orangen-Ahornsirup-Vinaigrette 14,50€

Mixed salad – nuts – goat cheese tarte – cress – orange-maple syrup-vinaigrette

Vegane Tatar Trilogie: Avocado – Tomate – Aubergine 15,20€

Vegan tartar trilogy: avocado – tomato – aubergine

Garnelen – Ingwerschaum – Minze – Mango 17,20€

Prawns – ginger foam – mint – mango

Zum Löffeln...

To spoon up...

Rinderkraftbrühe – Cognac – Tomaten-Concassée – Kräuter 7,20€

Beef broth – cognac – tomato-concasse – herbs

Ochsenschwanzsuppe 7,50€

Oxtail soup



Fischgerichte

Fish dishes

Großer Salat – Zanderstreifen – Orangen-Ahornsirup-Vinaigrette 15,80€

Large salad – pike-perch fillet strips – orange-maple syrup-vinaigrette

Forellen-Saltimbocca – Paprika-Pesto – Gemüse-Cous Cous 17,20€

Saltimbocca with trout – paprika-pesto – cous cous – vegetables

Bandnudeln – Garnelen – Zucchini – Sahne 19,20€

Tagliatelle – prawns – zucchini – cream

Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

Kartoffel- Zucchini Küchlein – Kräuter-Safran Dip – bunten Salat 16,90€

Potato-Zucchini tarte – herb-saffron dip – mixed salad

Goldgelbe Schupfnudeln – Ettaler Klosterkäse – Röstzwiebeln – Feldsalat 17,80€

Golden brown potato noodles – cheese from the Kloster Ettal – fried onions – lamb's lettuce

Wildgerichte

Venison dishes

Hirschfleischpflanzerl – Rahmwirsing – Butterspätzle 19,90€

Venison patties – creamed savoy cabbage – buttered spaetzle

Wildschweingulasch – Quark-Wirsing-Gnocchi 21,50€

Boar goulash – savoy cabbage – curd cheese – gnocchi



Unsere Klassiker...

Our classics...

Schnitzel vom Schweinerücken – Brotbrösel – Kartoffel-Gurken Salat 19,20€

Schnitzel of pork loin – breadcrumbs – potato and cucumber salad

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken – Bratkartoffeln – kleiner gemischter Salat –
Preiselbeeren 28,80€

Wiener Schnitzel of veal tenderloin – fried potatoes – small mixed salad – cranberries

Hotel Böld Burger – saftiges pulled pork – Dunkelbeer-Knoblauch Mayonnaise –
rotes Sauerkraut – Wedges 19,50€

Hotel Böld Burger – juicy pulled pork – dark beer-garlic mayonnaise –
red sauerkraut – wedges

Bratwurst – Sauerkraut – Bratkartoffeln 14,50€

Bavarian sausage – „Sauerkraut“ – fried potatoes

Schweinebraten – Kartoffelknödel

Zur Auswahl entweder mit Blaukraut oder Krautsalat 17,50€

Roast pork – potato dumplings

To choose either with red cabbage or coleslaw



Unsere Lieblingsgerichte...

Our favourite dishes ...

Kalbsfleischpflanzerl – Rahmsauerkraut – Grenall Kartoffeln 22,40€

Veal patty – creamed sauerkraut – Grenall potatoes

Osso Bucco – Ratatouille – Rosmarinkartoffeln 25,80€

Osso bucco – ratatouille – potatoes with rosemary

Geschmorte Rinderbacken – Meerrettich – Wurzelgemüse-Sud 26,50€

Braised beef cheeks – horseradish – root vegetable broth

Rinderlendensteak – Café de Paris Sauce – gegrilltes Kartoffel-Gemüse 29,20€

Beef tenderloin steak – café de paris sauce – grilled potatoes



Zum Schluss...

To end with...

Apfelstrudel – Vanilleeis – Sahne 7,80€

Apple studel – vanilla ice cream – whipped cream

Hausgemachter Brownie – Dörrobst-Ragout – Sahne 9,80€

Homemade brownie – ragout of dried fruit – whipped cream

Heulikör Parfait – Rumfrüchte 10,50€

Parfait of hay liqueur– rum fruits

Portion Käse aus Ettal – hausgemachter Feigensenf – Walnuss 11,80€

Kloster Ettal Cheese – homemade fig mustard – walnuts

