

Alpenküche im Winter 2018

„Die Wahrheit der Speisekarte
ist ausschlaggebend für die Bewahrung
des Vertrauens unserer Gäste!“

Die Grundlage unserer Küche sind regionale Qualitätsprodukte,
ohne lange Transportwege.
Unsere Lieferanten sind weitgehend hiesige Produzenten und Anbieter.

Wir kochen „Natürlich“!
Garantiert ohne Geschmacksverstärker und Zusatzstoffe.

Nachhaltigkeit heißt für uns,
Wertschätzung der Tiere, die wir verarbeiten, Achtung der Jahreszeiten, sowie die Herstellung eigener Produkte.

Herzlich Willkommen im Kapuzinerhof!
Wir wünschen Ihnen einen entspannten und genussvollen Aufenthalt.

(Bedingt durch das Saison-Thema, weicht der regionale Einkauf teilweise etwas ab.)



Auszeichnungen

Mitglied - Europäische Union der Köche

Der Verein „Euro-Toques Deutschland“ setzt sich auf breiter Ebene für die Erhaltung natürlicher Produktion von Lebensmitteln ein. Ziel ist es, die traditionellen handwerklichen Erzeuger zu unterstützen, Qualitätserzeugnisse zu fördern, die kulinarischen Traditionen Europas zu erhalten und den verantwortlichen Umgang mit Lebensmitteln durch die angeschlossenen Köche zu gewährleisten. Euro-Toques-Mitglieder verpflichten sich per Ehrenkodex zu gesundem Essen unter Bevorzugung saisonaler und regionaler Produkte ohne Beigabe von industriell gefertigten Hilfszutaten.



Mitglied - Slow Food Deutschland e.V.

Wir wollen wissen, woher das,
was wir auf unseren Tellern haben, kommt!
Wir sprechen uns im Sinne der Nachhaltigkeit für eine möglichst naturnahe und ökologische Lebensmittelerzeugung aus.
Wir treten ein für eine nachhaltige und umweltfreundliche Landwirtschaft, Fischerei und Lebensmittelproduktion.
Slow Food trägt zur Bewahrung lokaler und regionaler Lebensmittel bei.



Mitglied - Solidargemeinschaft Berchtesgadener Land

Aus dem Arbeitskreis "Landwirtschaft, Forstwirtschaft und Naturschutz" der Landkreis-Agenda 21 entstand der Verein „Solidargemeinschaft Berchtesgadener Land“, der sich mit der Förderung der regionalen Produktvermarktung im Berchtesgadener Land befasst.

Vorspeisen

Rote Beete-Mousse	mit geräucherter Lachsforelle auf Crostini und Winter-Portulak	€ 8,90
Winter-Röllchen gebacken	gefüllt mit Gänse-Dörrobst-Gröstl auf Blaukraut-Granatapfelsalat	€ 10,50

Suppen

Winterwurzel-Suppe	mit Topinambur, Petersilienwurzel und Thymian-Maronen	€ 5,90
---------------------------	---	--------

Region & Tradition

Rinder-Bouillon zur Wahl	mit hausgemachten Leberspätzle oder Pfannkuchen Streifen dazu Gemüsestreifen und frische Kräuter	€ 4,90
------------------------------------	--	--------

Winter-Salate

Stuten-Ziegenmilch -Camembert in Nusskruste gebacken	mit kalt gerührten Preiselbeeren auf gerösteten Pumpernickel, Salatblume	€ 13,50
Mais-Poularden-Filetstreifen	und bayrische Mischpilze in Kräuterbutter gebraten, Salatblume	€ 14,50

Möchten Sie die Allergen-Zusätze nachlesen,
bitte sprechen Sie unser Service-Team an.

Winter 2018

Schwammerl
Rostbraten
-Hüftsteak medium- mit bayerischen Mischpilzen in Cremesoße,
Petersilienwurzel-Kartoffelpüree und Wintersalat € 19,70

Reh-Schnitzel
in Mandel-Panade kalt gerührte Preiselbeeren, Kürbiskern-Röstkartoffeln
und Blaukraut-Granatapfelsalat € 19,50

Hirschragout mit hausgemachte Rotkrautspätzle
und Haselnuss-Butterbrösel € 17,90

Gänsekeule mit hausgemachte Maronen-Kartoffelnocken,
Blaukraut und Preiselbeer-Bratapfel € 19,50

Zanderfilet in Speckbutter mit Winter-Bratkartoffelsalat € 18,90

Hechtfilet auf Rote Beete-Perldinkel-Risotto
mit Kürbiskern-Bechamel, frischen Kren und Portulak € 17,90

Vegetarisch

Maronen-
Kartoffelnocken und Steckrüben, Haselnuss-Butterbröseln,
bayerischen Mischpilzen auf Pilzcreme dazu Salat € 14,50

Rote Beete-
Risotto aus Perldinkel, mit Kürbiskern-Bechamel,
frischem Kren, Wintergemüse und Feldsalat € 13,90

Vegan

Winter-
Bratkartoffelsalat mit Wintergemüse, gebratenen
bayerischen Schwammerln und Feldsalat € 12,50

Region & Tradition

Schnitzel „Wiener Art“	mit kalt gerührten Preiselbeeren, Pommes Frites und Salatbeilage	€ 12,90
Klosterbiergulasch	mit hausgemachten Butterspätzle und Salatbeilage	€ 14,50
Schweinefilet- Medaillons	auf pikanten Käsespätzle, Röstzwiebeln, Preiselbeeren und Salatbeilage	€ 17,90
Kalbsleber „Berliner Art“	mit Röstzwiebeln, Preiselbeer-Apfel, Petersilienwurzel-Kartoffelpüree und Salat	€ 18,90
Reh-Lasagne	mit Wintergemüse auf Schwammerlsoße	€ 15,90
Reichenhaller Gebirgswasser Forelle –gebraten-	mit Kräuterbutter und Winter-Bratkartoffelsalat	€ 15,40
<h3><u>Vegetarisch</u></h3>		
Berg-Käsespätzle	mit Röstzwiebeln und seinem Pesto, und Salatbeilage	€ 11,50
<h3><u>Vegan</u></h3>		
Rote Beete- Perldinkel-Risotto	mit Wintergemüse, Portulak und Blaukraut-Granatapfelsalat	€ 13,90

Möchten Sie die Allergen-Zusätze nachlesen,
bitte sprechen Sie unser Service-Team an.

Dessert

Rosmarin-Panna Cotta	mit Waldhonig, Feigenragout und Walnusskipferl-Streusel	€ 8,90
Glühweinkirschen	mit Nuss-Nougat-Eis und hausgemachten Weihnachtsgebäck	€ 7,80
Weihnachts-Brownie	mit hausgemachten Apfelmus-Eis	€ 7,20
Eis-Cappuccino	Espresso-Krokant-Eis, Eierlikör, Sahne	€ 5,20

Kuchen & Gebäck

Kapuzinerhof Apfelstrudel		€ 4,20
mit Vanilleeis und Sahne		€ 5,80
Schokoladen-Küchlein	mit weichem Kern und Sahne	€ 4,20

Eisvariationen

Hausgemachtes Eis	1 Kugel	€ 1,90
Hausgemachtes Sorbet auf Anfrage Kürbis-Zimt-Eis / Apfelmus-Eis		
Mövenpick-Eis		
Crème-Vanilla/Chocolate-Chips		
Erdbeer-Crème/Espresso-Krokant, Nuss-Nougat-Eis	1 Kugel	€ 1,50
Gemischtes Eis mit Sahne	3 Kugeln	€ 4,90

Möchten Sie die Allergen-Zusätze nachlesen,
bitte sprechen Sie unser Service-Team an.
