

Der Schwendterwirt



A warm welcome and 'Grüß Gott' at the Schwendterwirt. The history of our house dates back to the 12th century when it was built as a hunting lodge by the monastery Herrenchiemsee. Since 1554 it has been run as a hotel. Up to the present day tradition is still highly regarded and the place is now lovingly managed in third generation by the family Schwaiger. The old magic of the beautiful vaults and cozy rooms continues to lure guests to a merry get-

together. When it comes to the preparation of our dishes we are proud to say that – like back then – we still use home-made or regional products.

Thanks you for your visit!
We wish you a pleasant and memorable stay.

Enjoy your meal!
Your family Schwaiger and employees

Prices including sales tax



Suppen / Soups Euro

Backerbsensuppe (a,g,c,l) Soup with profiteroles	4,50
Frittatensuppe (a,c,g,l) Soup with sliced pancake	5,00
Tiroler Speckknödelsuppe (a,l) Tyrolean bacon dumpling soup	5,50
Tiroler Kaspressknödelsuppe mit 1 Knödel (a,g,c,l,m) Tyrolean cheese dumpling soup with 1 dumpling	5,50

Vorspeisen / Starters

*Zwiebelringe in Bierteig gebacken dazu zweierlei Dip`s und Salatbouquet (a,c,g)	9,00
*Baked beer battered onion rings served with two types of dips and salad bouquet	
*Champignon gebacken mit Sauce Tatare und Salatbouquet (a,c,g,m,f)	9,00
Fried white mushrooms in breadcrumbs served with tartare sauce and salad bouquet	
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnekren und Salatbouquet (a,d,g,c)	10,00
smoked trout filet garnished with salad and cream horseradish	

Salate / Salads

Kleiner gemischter Salatteller vom Buffet Small mixed salad from the buffet	5,50
Gegrillte Putenbruststreifen auf bunter Salatvariation dazu Gebäck (a,g)	15,00
Mixed salad with grilled turkey breast served with jour pastries	
*Gebakener Sennkäse auf buntem Blattsalat dazu Gebäck (a,o,g,c)	15,00
*Mixed salad with baked cheese from Kössen with jour pastries	

*Diese Gerichte sind Vegetarisch *Suitable for vegetarians

Preise inkl. MwSt.

Prices including sales tax

Hauptgerichte / Main dishes Euro

*3 Stk. Kaspressknödel in Bouillon (a,g,c,l,m) 11,00

*Three "Kaspressknödel" (fried cheese dumplings) served in bouillon

*Tiroler Käsespätzle mit Röstzwiebeln (a,c,g) 14,00

"Tyrolean Kasspatzl" (chesse spaetzle) topped with fried onions

2 Stk. Rauchkuchlknödel aus Kartoffelteig gefüllt mit fein gehacktem
Räucherfleisch, dazu Sauerkraut (a,l,m,c) 13,00

Two "Rauchkuchlknödel" (potato dumplings filled with minced smoked meat)
served with sauerkraut

„Leber gebraten“ mit Speck, Röstzwiebeln und Petersilienkartoffeln (a) 15,00

Fried liver served with fried sliced apple, bacon, fried onions and parsley potatoes

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites (a,c,g) 16,00

Viennese Schnitzel of pork served with French fries

Cordon Bleu mit Petersilkartoffeln (a,c,g) 19,00

Cordon bleu with parsley potatoes

Rumpsteak mit Pommes Frites, Bohnen im Speckmantel (g) 26,00

Rump steak served with French fries, herbal butter and bacon wrapped green beans

Hirtenspieß vom Schweinefilet mit gerösteten Champignons,
Pommes Frites dazu unsere pikante Knoblauchsauce (g,m) 22,00

Skewered pork served with roasted mushrooms, French fries and spicy garlic sauce

"Grillteller" von der Pute, Rind, Schwein mit Kräuterbutter und
Pommes Frites und 2erlei Dips (g) 22,00

Mixed grill of turkey, beef and pork with french fries, herbal butter with
two types of dips

Putenrahmschnitzel mit Kroketten und Speckbohnen (a,c,g,l) 16,00

Turkey cream schnitzel with croquettes and bacon beans

*Diese Gerichte sind Vegetarisch *Suitable for vegetarians

Preise inkl. MwSt.

Prices including sales tax

Forelle Müllerin mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter (a,c,d) 20,00
Roasted trout with parsley potatoes and melted butter

In Olivenöl gebratenes Zanderfilet mit cremigen Zucchini Tagliatelle (a,c,d) 21,00
Pike perch filet grilled in olive oil with zucchini tagliatelle

Kindergerichte / Kids menu Euro

Grillwürstel mit Pommes Frites (c,o) 10,00
Grilled sausages served with French fries

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites (a,c,g) 10,50
Viennese Schnitzel of pork served with French fries

Putenrahmschnitzel mit Kroketten 10,50
Turkey cream Schnitzel (without breadcrumbs) served with croquettes

Pommes Frites Portion (c,l) 6,00
French fries portion

Pommes Frites Beilage (c,l) 4,00
French fries side dish

Süße Naschereien / Dessert

*Marillenknödel mit Butterstreuseln und Puderzucker (a,c,g) 9,50
*sweet dumplings filled with apricot rolled in butter-roasted breadcrumbs topped with sugar

*Kaiserschmarren mit Apfelmus (a,c,g) 13,00
**Kaiserschmarren" (cut-up sugared pancake) served with apple sauce

*Eispalatschinken mit Vanilleeis, Schoko u. Sahne (a,c,g) 10,00
*Sweet pancake served with vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream

*Diese Gerichte sind Vegetarisch *Suitable for vegetarians

Preise inkl. MwSt.

Prices including sales tax

<u>Eiskarte</u> / Icecream	Euro
Walnuss Becher (c,g,h) (walnut icecream garnished with cream and nuts)	6,50
Heiße Liebe (c,g) (vanilla icecream garnished with warm raspberries and cream)	6,50
Hausbecher mit sahnig cremigen Eierlikör (c,g,h) (chocolate, hazelnut and walnut icecream and cream with our special eggnog)	7,50
Coup Dänemark (c,g) (vanilla icecream garnished with chocolate sauce and cream)	6,50
Eiskaffee (c,g) (refreshing coffee with vanilla icecream and cream)	6,50
Eisschokolade (c,g,h) (refreshing chocolate with vanilla icecream and cream)	6,50
Kinder Eisbecher (c,g) (Vanilla and strawberry ice cream with colorful Smarties, whipped cream and lollipop)	5,00
Gemischtes Eis mit Sahne (c,g) (chocolate-, vanilla-, strawberry icecream with cream)	5,50
Portion Sahne portion of cream	0,80

Getränke / Beverages	Euro
Rotweine offen 0,25 l Red wine 0,25 l glas	
Blauer Zweigelt, trocken aus Niederösterreich	5,30
Blauer Zweigelt, dry from Austria	
Cuvee Sonnenhügel (Blauer Portugieser, Zweigelt), halbtrocken	5,40
Cuvee „Sonnenhügel“, half dry from Austria	
Weißweine offen 0,25 l White wine 0,25 l glas	
Grüner Veltliner, trocken aus Niederösterreich	5,30
Grüner Veltliner, dry from Austria	
Müller Thurgau, halbtrocken aus Niederösterreich	5,40
Müller Thurgau, halfdry from Austria	
Roséwein offen 0,25 l Rosé wine 0,25 l glas	
Zweigelt Rosè, trocken aus Niederösterreich	5,40
Zweigelt Rosè, dry from Austria	
Weine gespritzt süß oder sauer 0,25 l	3,60
Wine spritzer sweet (wine with lemonade) or sour (wine with soda) 0,25 l	
“Aperol Spritz” 0,3l	6,00
“Hugo” 0,3l	6,00
“Kaiser G’ Spritzer Weiss süß oder sauer 0,3l	5,50
White Wine with a shot of elderberry syrup	

Biere / Beer

Euro

Huberbräu vom Fass <i>Huberbräu on tap</i>	0,5 l	4,80	0,5 l
Huberbräu vom Fass <i>Huberbräu on tap</i>	0,3 l	4,00	0,3 l
Stiegel Freibier alkoholfrei <i>Stiegel non-alcoholic</i>	0,5 l	4,90	0,5 l
Weizenbier alkoholfrei <i>Wheat beer non-alcoholic</i>	0,5 l	5,00	0,5 l
Weizenbier <i>Wheat beer</i>	0,5 l	5,00	0,5 l
Radler <i>Radler (shandy - beer mixed with lemonade)</i>	0,5 l	4,80	0,5 l
Radler <i>Radler (shandy - beer mixed with lemonade)</i>	0,3 l	4,00	0,3 l

Limonaden und Säfte / Lemonade and Juice

Orange- / Lemon lemonade	0,2 l	2,60	0,4 l	4,50
Cola / Mixed Cola lemonade	0,2 l	2,60	0,4 l	4,50
Coca Cola zero / Almdudler original			0,33 l	4,20
Tonic Water / Bitter Lemon			0,20 l	3,50
Schwendter spring water	0,4 l	2,00	1 Liter	3,50
Mineral water with gas	0,33	3,00	0,75 Liter	5,50
Mineral water natural without gas	0,33	3,00	0,75 Liter	5,50
Orange / Multivitamin juice / Rhabarb	0,2 l	3,20	0,40 l	5,40
Currant / Mango / Apple juice	0,2 l	3,20	0,40 l	5,40
Juice mixed with bottled natural water	0,2 l	2,70	0,40 l	3,50
Juice mixed with soda water	0,2 l	3,20	0,40 l	4,20

Heiße Getränke / Hot Beverages

Euro

Tasse Kaffee	Cup of Coffee	3,30
Portion Kaffee	Juf of Coffee	6,00
Cappuccino		4,20
Latte Macchiato		4,50
Espresso Macchiato		3,20
Kleiner Espresso / Brauner	small espresso	3,00
Großer Espresso / Brauner	big espresso	4,50
Affogato al caffè	small espresso with Vanilla Ice	4,90
Kakao mit Sahne	Cocoa with cream	5,00
Verschiedene Teevariationen	different sorts of tea	2,90
Tee mit Zitrone	tea with lemon	3,00
Tee mit Rum	tea with rum	4,50
Portion Sahne	portion of cream	0,80

Degistif Brände Schnapps and Grappa 2cl

Marille Apricot	3,20
Williamsbirne Williams pear	3,20
Williamsbirne mit Frucht Williams pear with fruit	3,40
Zirbener Stone pine	3,20
Haselnuss Hazelnut	3,20
Grappa Chardonnay	4,60

Longdrinks 14cl

Bacardi Cola 4cl	6,00
Wodka Orange 4cl	6,00
Jack Daniels Whisky Cola 4cl	8,00
Captain Morgan Spiced Cola 4cl	6,00

Whiskys 2cl

Johnnie Walker Red Label Scotch	3,40
Ballantines Finest Scotch	3,20
Jim Beam Bourbon	3,40
Jack Daniels Bourbon	4,00
Talisker Single Malt, 10y bottle aged, West Highlands	5,50
Oban Single Malt, 14y bottle aged, West Highlands	7,50

Liköre 2cl

Marillenfruchtsaftlikör vom Erber Apricot Liqueur	3,20
Eiercremelikör vom Erber Eggnog	3,30
Baileys Irish Cream	3,560
Berliner Luft Peppermint Liqueur	3,20
Amaretto di Saronno	3,70
Sambuca	3,30
Mirtillo Blueberry/Ginger Liqueur	3,30
Frangelico Haselnusslikör Italian famous Hazelnut Liqueur	3,30

Magenbitter (Amaros) 2cl

Jägermeister	3,10
Ramazzotti	3,30
Amaro Nonino	3,60

Rum (Rum) 2cl

Havana Club Anejo 3y aged	3,50
Diplomatico Reserva 12y aged	5,50
El Dorado 15y aged	5,50
Plantation Barbados extra old	6,50
Zacapa 23y ageed	7,50

Allergene-Erklärung - allergen declaration

A= glutenhaltiges Getreide:	alle Weizenarten, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.
A= gluten-containing cereals:	all types of wheat, rye, barley, oats, spelt, etc.
B= Krestiere:	Krestiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
B= Crustaceans:	Crustaceans and products thereof
C= Ei:	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
C= Egg:	Poultry eggs and products thereof
D= Fisch:	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
D= Fish:	Fish and products thereof
E= Erdnuss:	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
E= Peanut:	Peanuts and products thereof
F= Soja:	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
F= Soya:	Soya beans and products thereof
G= Milchprodukte:	Milch von Kuh, Schaf, Ziege und daraus gewonnene Erzeugnisse
G= Dairy products:	milk from cows, sheep, goats and products derived from them
H= Schalenfrüchte:	Schalenfrüchte wie z.B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse usw.
H= Nuts:	Nuts such as almonds, hazelnuts, walnuts, etc.
L= Sellerie:	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
L= Celery:	Celery and products derived from it
M= Senf:	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
M= Mustard:	Mustard and products thereof
N= Sesam:	Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse
N= Sesame:	Sesame and products thereof
O= Sulfite:	Schwefeldioxid und Sulfite
O= Sulfites:	sulfur dioxide and sulfites
P= Lupinen:	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
P= Lupins:	Lupins and products thereof
R= Weitere:	Weichtiere wie z.B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnen Erzeugnisse
R= Other:	Molluscs such as mussels, oysters, snails and products derived therefrom