



Im Rahmen des Programms „Stern der Gastlichkeit“ stellen wir uns laufend dem Urteil anonymer Testgäste. Dabei überzeugen wir regelmäßig mit der Gesamtqualität unseres Hauses. Der „Stern der Gastlichkeit“ ist ein Qualitätssiegel für uns und unser Qualitätsversprechen an unsere Gäste – wir geben unser Bestes, um auch Sie zu begeistern.

Erfahren Sie mehr

Grias God beinand

Herzlich willkommen



Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus. Die Gastlichkeit bayerischer Wirtshäuser, gutes Essen und Trinken, sind Ausdruck der bayerischen Lebensart. Nicht nur der Bärlauch, auch die Neuauflegung altbayerischer Gerichte haben den ‚Kargl‘ weit über die Grenzen des Ammertal’s bekannt gemacht. Als einer der Pioniere der Regionalvermarktung ist es Selbstverständlich bei der Wirte - Vereinigung TOTAL LOKAL aktiv mit zu Arbeiten



Das Markenzeichen der Kargl's



Philosophie der TOTAL LOKAL Wirte

Das Beste aus der Bergwelt - höchste Qualität aus der Region! Wir, die Wirtsleute von TOTAL LOKAL lieben unsere bayerische Heimat, die einmalige Bergwelt und wissen um die Schätze der Natur.

Bei uns kommt heimische Qualität auf den Tisch frisch und gut. Die einmalige Landschaft der Ammergauer Alpen im größten zusammenhängenden

Naturschutzgebiet Bayerns liegt uns am Herzen und wir verpflichten uns, diese zu respektieren und zu bewahren.

Unsere Gäste erkennen die Regionalvermarkter der Ammergauer Alpen am TOTAL LOKAL Logo



URKUNDE

Das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und der DEHOGA Bayern e. V. verleihen nach der Durchführung des Klassifizierungsverfahrens hiermit dem Gastronomiebetrieb

Landgasthaus beim Kargl
Saulgrub

die



München, 10. Februar 2014

Ulrich Wehland
Ulrich Wehland
Präsident
Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband
DEHOGA Bayern e. V.

Helmuth Braun
Helmuth Braun
Bayerischer Staatsminister
für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



Suppen

- Kargl's Bärlauchsuppe 4.80
- Geschmälzte Brotsuppe 5.00
- Ammergauer Käsesuppe 5.50

Vorspeisen

- Kleine Portion **Bärlauchspaghetti** mit hausgebeiztem Lachsroschen 9.00

Gartenfrische Salate

vom Gemüsebauer Böck und Kargl's Salatsoße

- Beilagensalat** a la Carte 4.50



- Handgewickelte Maultaschen** mit feiner Fleischfüllung mit Salat 13.00

- Bayrische Art** mit Specksauerkraut und Röstzwiebeln 12.50

- Tiroler Kaspressknödel** mit brauner Butter 11.50
und Röstzwiebeln auf Specksauerkraut serviert



Vegetarisch

- Kässpatzen** mit Röstzwiebeln und Salat 10.50

- Bayern-Tris** Bärlauchnockerl, Pressknödel, Kässpatzen und brauner Butter 11.50

- Ammertaler Schwammerltopf**, 12.50
gemischte Schwammerl in Rahm mit Kargl's Hausknedl

Hier können Sie sich Ihren Gemüseteller selber zusammenstellen

- | | | |
|--|--|---|
| Beilagenkarte | (alle Produkte von den Münchner Gärtnern) | Kargl's Beilagensalat 4.50 |
| Gemüse mit Speck: | Bayrischkraut, Sauerkraut, Rosenkohl | o. Speck: Blaukraut, Frischer Wirsing 3.50 |
| | Vegan Gemüse je nach Saison. | 3.50 |
| Portion Erdäpfel- Trüffel- oder Selleriepüree, Kargl's Hausknedl, Spätzle, | | Kartoffeln, 3.50 |

Bärlauch

Hausgemachte Bärlauchspezialitäten

- Bärlauchspaghetti** mit hausgebeizten Lachs 13.50

- Bärlauchnocken** mit gartenfrischen Salaten serviert 13.50



Wer das Leben nicht genießen kann, kann eines Tages ungenießbar werden.



Zur Zeit keine
Kartenzahlung
möglich



1/2 Bayrische Bauernente

(vom Lugeder Hof - Pleiskirchen)
mit Preiselbeerapfel, Kargl's Hausknedl 18.50



Welsfilet (Waller) 14.50

in Bärlauchbutter gebraten,
Rahmsauerkraut und Salzkartoffeln

Bärlauchspätzle 13.50

mit Schinkensahnesoße und Carpaccio vom Ammergauer Almfleisch



G'surts Schweinsbackerl 13.50
mit Sauerkraut und Kürbis-Kartoffelpüree

Kargl - Forelle 16.50
in der Folie gegart,
warmer Eissalat mit Tomaten und Erdäpfel

Wild aus den Ammergauer Alpen



Frische Steinpilze in Rahm 15.50
mit Kargl's Hausknedl

Hirschgulasch groß 16.50 klein 14.50
Kargl's Hausknedl und Preiselbeerapfel



Zum Nachtisch: Marillen-Palatschinken mit Vanilleeis 6.50

Liebe Gäste, unsere Preise richten sich nach dem Markt, sind daher nicht bindend.

Stand 1.1.2019



Bayrische Schmankerl

Kräftige Fleischsupp'm 4.50

Wahlweise mit Leberspätzle, Pfannkuchen oder Griesnockerl

Beuscherl 10.50

saures Kalbslängerl mit Kargl's Hausknedl

Bürgermoaststückl 14.50 **Klein** 12.50

(Rindfleisch gekocht)

mit Meerrettichsoß und Bratkartoff'ln,

Gelbe Ruamsalat im Garniturtöpferl



Kargl's Hausplatte 17.80

Viertelte Bauernente, Spanferkelbraten,
Kargls Hausknedl, Apfel-Blaukrautsalat im Töpferl

„Der Hausknedl“

aus Erdäpfel und Brez'n

echt's Karglschmankerl

Die Leichtigkeit des
Brez'nknödel und die
Festigkeit der Kartoffel
geben dem Hausknedl
eine besondere Note

Im eigenen Saft geschmortes

Ochsenbackerl 16.00

mit Sellerie-Kartoffelpüree, Garnitur vom Rote Betesalat



Aus heimischen Gewässer

Unser Gericht aus der Fernsehserie „Schlemmerreise Alpen“

Duett vom Saibling – und Forellenfilet 18.50

in Bärlauchbutter leicht gebraten , dazu Trüffelpüree und warmer Eissalat



Süße Verführung

Kargls Kaiserschmarrn

mit Mandeln und Rosinen,

wahlweise mit hausgemachten Zwetschgenröster oder Apfelmus

große Portion 11.50 kleine Portion 9.50





vom Grill

Paniertes Schnitzel mit Pommes frites	12.50	10.50
Rahmschnitzel mit Spätzle	13.50	11.50

Kargl Schnitzel 14.50	„Ettaler Mandl“ 15.50
Schweinerückensteak in der Bärlauch-Kartoffelkruste mit Süßkartoffel-Pommes	mit Käse und Schinken gefüllt, dazu Kartoffel-Rösti

Saulgruber Schnitzel 15.50
gefüllt mit süßen Senf, handgeriebenen Steirer Meerrettich und Röstinchen

Vom Schweinefilet

Pfaffenwinkler Pfann'derl 16.50	Klein 13.50
Schweinefilet auf hausgemachte Spätzle und Rahmchampignons	

Dreierlei vom Schweinefilet 16.50
mit Bärlauch-Tomaten- und Senfkruste , Kässpätzen

vom Rind

Zwiebelrostbraten 18.50
mit knusprigen Röstzibeln und Bratkartoffeln
Rumpsteak von der Anguslende 22.50
mit Bärlauchbutter' oder als Pfeffersteak mit Steakpfeffer 'Caracas' und Pommes Frites



Nachspeisen

Windbeutel „hausg'macht und b'sonders guad“

Der Schwan

Erdbeerschwan , mit Erdbeereis	5.50
Schokoschwan mit Schokoladeneis	5.50
Genußschwan mit Vanilleeis und Eierlikör	6.00

Apfelradl im Bierteig gebacken	5.50
Apfelkiacherl im Hausbierteig gebacken mit Vanilleis und Sahne	

Kleiner Kaiserschmarrn	9.50
mit Zwetschgenröster oder Apfelmus	

Affogato Espresso mit Vanilleeis	3.50
---	------



Rosenmontag

4. März 2019

ab 11 Uhr

Durchgehend

Traditionelles Kesselfleischessen

Reservierung erforderlich

Tel. 08845 640

E-Mail: kargl-saulgrub@t-online.de

