



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 Brand  
Präsident  
Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband  
DEHOGA Bayern e.V.

  
Helmut Brunner  
Bayerischer Staatsminister  
für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

## Suppen



Kargl's Bärlauchsuppe



Geschmälzte Brotsuppe

Ammergauer Käsesuppe

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot

## Vorspeisen

Kleine Portion **Bärlauchspaghetti**  
mit hausgebeiztem Lachsroschen

## Handgewickelte Maultaschen

mit feiner Fleischfüllung

**Bayrische Art** mit Sauerkraut

**Äpler Art** mit Emmentaler und Gorgozolasoß

## Salate

**Gartenfrische Salate** vom Gemüsebauer Böck  
und Kargl's Salatsoße 1,2,3.

**Beilagensalat** a la Carte

..mit **Hähnchenbrust** in der Knuspri-Kruste

..mit **Maultaschen**, Bärlauchbutter



## Vegetarisch



**Kässpätzlen** mit Röstzwiebeln und Salat

**Bayern-Tris** (Bärlauchnockerl, Brez'nknödel  
mit Kässpätzlen) und brauner Butter

**Ammertaler Schwammerltopf**,  
gemischte Schwammerl in Rahm mit Semmelknödel

**Tiroler Kaspressknödel** mit brauner Butter  
und Röstzwiebeln auf Sauerkraut serviert

## Aus Kargl's Nudelküche

**Pastaschüssel**

mit Hähnchenbruststreifen und Gorgonzolasoße

# Bärlauchkarte



*Ein kleiner Auszug aus unserer Saisonkarte*

**Kargl's Bärlauchsuppe**

**Bärlauchspaghetti**

*mit hausgebeizten Lachs*

**Bärlauchspätzle**

*mit Sahnesoße und Ammergauer Almfleisch*

**Bärlauchnocken**

*mit gartenfrischen Salaten serviert*



## Oma's Mehlspeisen mal süß ....

**Apfelfannkuchen**

*mit frischen Äpfeln*

**Kaiserschmarr'n**

*mit Mandeln und Rosinen, Apfelmus oder Zwetschgenröster*

## .....mal deftig

**Speckpfannkuchen**

*mit gewürfelten Speck und abgeschmälzten Zwiebeln*





# Boarisch Guad



## **Beuscherl**

saures Kalbslüngrl mit Semmelknödel

## **Kesselfleisch**

mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

## Schwein- und Rindfleisch aus Nieder- und Oberbayern

### **Münchner Bierbrat'l**

(Gesurter Schweinehals)  
mit Brez'nknödel



### **Bürgermoasta-Stückl**

(Rindfleisch gekocht)  
mit Meerrettichsoß<sup>3,19</sup> und Bratkartoff'ln



### **1/4 Bauernente**

(vom Lugeder Hof)  
mit Kartoffelknödeln und Preiselbeerapfel

## **Aus den Ammergauer Alpen**

Forstamt Linderhof, Ammertaler Jäger,

### **Hirschgulasch**

mit Preiselbeeren, hausgemachte Semmelknödel

### **Hirschbraten**

mit Preiselbeerapfel und Röstinchen



**Kargl's Beilagenkarte (alle Produkte von den Münchner Gärtnern )**

Beilagensalat Frischer Wirsing, Bayrischkraut, Blaukraut, Sauerkraut, Rosenkohl  
oder Gemüse je nach Saison.

**JEWEILIG NACH VEREINBARUNG.**



## Feines vom Grill



*Kl. Port.*

**Paniertes Schnitzel** mit Pommes frites

**Rahmschnitzel** mit Spätzle

### **Kargl Schnitzel**

Schweinerückensteak in der Bärlauch-Kartoffelkruste  
mit Süßkartoffel-Pommes

### **Saulgruber Schnitzel**

gefüllt mit süßen Senf,  
handgeriebenen Steirer Meerrettich und Kartoffel-Gratin

### **„Ettaler Mandl“**

mit jungen Käse und Schinken gefüllt, dazu Kartoffel- Rösti

### **Schweinehals Steak**

mit frischen Rahmchampignons, Zwiebeln, Speckwürfel und Bratkartoffeln

### **vom Schweinefilet**

#### **Pfaffenwinkler Pfann' derl**

Schweinefilet auf hausgemachte Spätzle und Rahmchampignons

#### **Dreierlei vom Schweinefilet**

mit Bärlauch-Tomaten- und Senfkruste, Kässpätzlen

### **vom Rind**

#### **Zwiebelrostbraten**

mit Bratkartoffeln

#### **Rumpsteak von der Anguslende**

mit Bärlauchbutter' oder als Pfeffersteak mit  
Tasmanischen Berg- und Kubebenpeffer' oder 'Graubünden' mit Kartoffel-Käsekruste

#### **Kargl's Beilagenkarte (alle Produkte von den Münchner Gärtnern )**

Beilagensalat **3.90** Frischer Wirsing, Bayrischkraut, Blaukraut, Sauerkraut, Rosenkohl  
oder Gemüse je nach Saison. **2.90**

# Fischkarte



Die **Forelle** ist sicherlich unser bekanntester Speisefisch.  
in der Pfanne gebraten mit Bärlauchbutter, wird sie am liebsten gegessen,  
dazu Salzkartoffeln

Der **Saibling**, als edle Salmonide wurde er Ende des letzten Jahrhunderts aus  
Nordamerika zu uns gebracht. Er stellt hohe Ansprüche an die Wasserqualität und  
war deshalb stark rückläufig. Am besten schmeckt er in Bärlauchbutter gebraten  
oder im Sud gesotten, mit Salzkartoffeln

**Unser Gericht aus der Fernsehserie 'Schlemmerreise Alpen'**  
**Duett vom Saiblings- und Forellenfilet** leicht gebraten,  
Bärlauchbutter und Trüffelpüree

*Fische aus dem Meer bieten wir  
Saisonbedingt auf der Tageskarte an*

*Unsere Forellen und Saiblinge stammen von oberbayrischen Fischzüchtern*



**Kargl's Beilagenkarte (alle Produkte von den Münchner Gärtnern)**  
Beilagensalat Frischer Wirsing, Bayrischkraut, Blaukraut, Sauerkraut, Rosenkohl  
oder Gemüse je nach Saison.

*Karte für die Bezeichnung der Zusatzstoffe und Allergene verlangen Sie bitte beim Service*