

Gasthaus



Ulrichshögl

Aus unserer Suppenküche

Rinderkraftbrühe

mit Pfannkuchenstreifen, Gemüse

€ 3,80

Fruchtige Cremesuppe von Karotte und Marille

mit Gartenkresse 12,1,8

€ 4,90

Salate und Vorspeisen

Bauernbrot - Bruschetta

mit Kirschtomaten, Basilikum und hausgeräuchertem Schinken 1,12,8

€ 6,50

Geflämmter Ziegenkäse

dazu eingelegte Calvados-Äpfel

€ 7,50

Großer Salat „Ulrichshögl“

gebratene Putenbruststreifen auf gemischtem Salat, Kernöldressing

€ 10,90

Kleiner gemischter Salatteller

€ 4,50

Unsere Klassiker

Wiener Schnitzel vom Schwein

€ 11,80

von der Pute

€ 12,80

vom Kalb

€ 20,50

mit Erdäpfel, Preiselbeeren, gemischtem Salat 1

Ausgelöstes 1/2 Steirisches Backhendl

an lauwarmen Kartoffelsalat, Kernöl und Preiselbeeren 1

€ 13,60

Spezialitäten des Hauses

Klassischer Altwiener Tafelspitz

mit Cremespinat, Bratkartoffeln, Apfelkren, Schnittlauchsoße 1

€ 17,90

150g Rindfleisch Burger

belegt mit Weißkrautsalat, Emmentaler, BBQ Soße, anbei Pommes Frites 1,12,16

€ 14,50

Gasthaus



Ulrichshögl

Aus heimischen Seen, Bächen & dem Meer

Filet von der Bad Reichenhaller Forelle

mit Petersilienkartoffeln, Kräuterbutter und kleinem Salat

€ 17,90

Chiemsee Zanderfilet in der Kartoffelkräuterkruste

auf mediterranen Gemüse, Pesto

€ 16,70

Vegetarische Gerichte

Käsespätzle im Pfandl serviert mit Bergkäse verfeinert

dazu Röstzwiebeln und grüner Salat 2

€ 9,80

Hausgemachte Gnocchi

in Tomatensoße, mit Gorgonzola

€ 12,90

Aus der Pfanne und vom Grill

Grillteller „nach Art des Hauses“

versch. Fleischsorten, frisches Gemüse und Pommes Frites 8

€ 14,50

Ulrichshögler „Filetpfandl“

zarte Schweinefilets in Pfefferrahmsauce mit Gartengemüse, Spätzle 1,2,16

€ 16,50

Zwiebelrostbraten aus der Beiried

in feiner Sauce, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und gemischtem Salat 2,16

€ 16,50

Rumpsteak vom heimischen Ochsen

anbei Speckbohnen, Pommes Frites 12,16

€ 16,80

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Konservierungsstoff / 2) mit Farbstoff / 3) mit Antioxidationsmittel / 4) mit Süßungsmittel
8) mit Phosphat / 9) geschwefelt / 10) chininhalig / 11) coffeinhalig / 12) mit Geschmacksverstärker
13) geschwärzt / 14) gewachst / 15) gentechnisch verändert / 16) enthält Sulfide

Liebe Gäste!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auch Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern

Gasthaus



Ulrichshögl

Brotzeiten und für den kleinen Hunger

Abgebräunter hausgemachter Leberkäse mit Spiegelei und lauwarmem Kartoffelsalat 12,8	€ 8,80
Ainringer Pilgerbratwurst aus hauseigener Metzgerei mit Sauerkraut und Hausbrot 12,8,1	€ 8,50
Schweizer Wurstsalat fein garniert mit Hausbrot 1, 8, 12	€ 8,50
Jausen-Brett¹ Wurst- und Schinkenspezialitäten aus hauseigener Metzgerei dazu frisch gerissener Kren, Hausbrot und Butter	€ 8,90
Kaltes Schweinsbrat¹ serviert auf dunklem Brot, Kren und Essiggurkerl	€ 5,50

Aus unserer süßen Küche

Luftiger Kaiserschmarrn (ca. 20 Minuten Zubereitungszeit) mit Apfelmus 1,16	€ 9,50
Süße Mohn-Schupfnudeln² mit Vanilleeis	€ 6,90

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln:

1) mit Konservierungsstoff / 2) mit Farbstoff / 3) mit Antioxidationsmittel / 4) mit Süßungsmittel
8) mit Phosphat / 9) geschwefelt / 10) chininhaltig / 11) coffeinhaltig / 12) mit Geschmacksverstärker
13) geschwärzt / 14) gewachst / 15) gentechnisch verändert / 16) enthält Sulfide

Liebe Gäste!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auch Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern

Gasthaus



Ulrichshögl

Unsere Eis- und Mehlspeisenspezialitäten

Joghurteisbecher 2

Joghurteis, Waldbeeren & Sahne

€ 6,50

Schwarzwaldbecher 2

Schoko-, Vanilleeis dazu Sauerkirschen, Kirschlikör & Sahne

€ 5,90

Walnussbecher 2

Schoko-, und Walnusseis, Schokoladensoße, Walnüsse & Sahne

€ 6,90

Stracciatellabecher 2

3 Kugeln Stracciatellaeis, Bananenstücke, Eierlikör & Sahne

€ 6,90

Klassisches gemischtes Eis 2

3 Kugeln Eis mit Sahne

€ 4,20

Heiße Liebe 2

Vanilleeis serviert mit heißen Himbeeren und Sahne

€ 5,60

Eiskaffee 2

mit 3 Kugeln Vanilleeis

€ 4,80

Gerührter Eiskaffee 2

verfeinert mit Baileys

€ 5,20

Ein Stück Torte

€ 3,30

Streuselkuchen mit Marillen oder Kirschen

€ 3,30

Topfenstrudel mit Sahne

€ 3,60

Topfenstrudel mit Vanilleeis & Sahne 2

€ 4,60

Apfelstrudel mit Sahne

€ 3,70

Apfelstrudel mit Vanilleeis & Sahne 2

€ 4,70



Luftige Windbeutel fein gefüllt

Panorama Windbeutel 2

mit Sauerkirschen, Vanilleeis und Sahne

€ 6,80

Windbeutel „Salzburgblick“ 2

mit Joghurteis Waldbeeren und Sahne

€ 6,90

Schokoladen Windbeutel 2

mit Schokoladeneis, Schokoraspeln und Sahne

€ 6,80

Alle Eissorten sowie Kuchen werden bei uns täglich frisch im Haus für Sie produziert



Sie mögen es gern deftig ?!

***Jeden Sonn- und Feiertag ab 11:30 nur
solange der Vorrat reicht!***

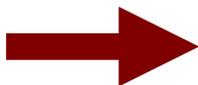
**Ofenfrischer Schweinsbraten in Naturjus
Semmelknödel dazu gemischter Salat**

11,60 €

→ Durchgehend warme Küche von 11:30 bis 21:00 Uhr
→ Kostenloses W-Lan im Restaurant

*Feierlichkeit geplant? Ihre Feierlichkeit ist bei uns in besten Händen!
Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen bei Fragen gern zu Verfügung.*

**Es hat Ihnen bei und gefallen,
dann verschenken Sie uns einfach!**



Geschenktipp

Ein Gutschein vom Gasthaus Ulrichshögl

“Genießen bei schönster Aussicht“

