

Gasthaus



Ulrichshögl

Aus unserer Suppenküche

Rinderkraftbrühe

mit Pfannkuchenstreifen ^{12,2}

€ 3,80

Cremige Kürbissuppe

unter grüner Sahnehaube ^{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“

gebratenen 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

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 vom Seesaibling auf Salzstein gebraten mit herzhaftem Blattsalat | € 14,90 |
| Chiemsee Zanderfilet in der Kartoffelkräuterkruste auf mediterranem 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 |
| Hausgemachte Pappardelle (breite Bandnudeln) in Rucolapesto mit frisch gehobeltem Parmesan und Cocktailtomaten | € 9,60 |

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 ^{12,16} | € 16,50 |
| Zwiebelrostbraten aus der Beiried in feiner Sauce, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und gemischtem Salat ^{2,16} | € 17,50 |
| Rumpsteak vom heimischen Ochs anbei Speckbohnen, Pommes Frites ^{12,16} | € 20,80 |

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

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-Brett´1

Wurst- und Schinkenspezialitäten aus hauseigener Metzgerei
dazu frisch gerissener Kren, Hausbrot und Butter

€ 8,90

Kaltes Schweinsbrat´1

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-Schupfnudeln ²

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 Stracciatelleis, Bananenstücke, Eierlikör & Sahne

€ 6,90

Klassisches gemischtes Eis ²

3 Kugeln Eis mit Sahne

€ 4,20

Kürbisbecher ²

2 Kugeln Vanilleeis serviert Kürbiskernöl, Kürbiskernen und grüner Sahne

€ 4,90

Heiße Liebe ²

Vanilleeis serviert mit heißen Himbeeren und Sahne

€ 6,80

Eiskaffee ² mit 3 Kugeln Vanilleeis

€ 4,80

Gerührter Eiskaffe ² verfeinert mit Baileys

€ 5,20

Ein Stück Torte

€ 3,30

Blechkuchen 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

Gasthaus



Ulrichshögl

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**

11,80 €

- 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 uns gefallen?
Dann verschenken Sie Gutscheine!**

Geschenktipp

Ein Gutschein vom Gasthaus Ulrichshögl

“Genießen bei schönster Aussicht“