



Speisekarte



Täglich reichhaltiges Frühstücksbuffet von
08:00 Uhr bis 10:30 Uhr für 11,50 €

A´Suppen

| | |
|--|--------|
| Nudelsuppe (4, a, i, l) | 3,20 € |
| Pfannkuchensuppe (4, a, i, c, g) | 3,20 € |
| Hausgemachte Leberknödelsuppe mit Gemüsestreifen (4, a, c, i) | 4,50 € |

Was Vegetarisch´s

| | |
|--|---------|
| Gebackener Camembert mit Ananas und Preiselbeeren dazu Butter und Toast (1, 2, 5, a, c, g) | 7,20 € |
| Ofenkartoffeln auf mariniertem Salat mit Kräuterquark (2, g) | 7,50 € |
| Frische gebackene Champignons mit Remouladensauce im Salatbeet (2, 5, a, c, g, j) | 8,80 € |
| Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln (2, 4, a, c, g) | 10,80 € |
| Vegane Couscous-Gemüsepfanne mit gebratenen Austernpilzen und Tofu im Sesammantel (4, f, k) | 10,80 € |

Alle großen Salate sind mit gerösteten Kernen.

Was da Chef gern mag

| | |
|--|---------|
| Saftiges Rindersteak in Pfefferrahmsauce dazu Bohnenbündchen und Kartoffelkäsesouffle (1, 2, 3, 4, 9, a, c, g, o) | 18,70 € |
| 3 Medaillions vom Schweinefilet rosa gebraten im Speckmantel auf gebratenen Pilzen mit gerösteten Kartoffelscheiben (1, 2, 3, 4, 9, o) | 15,20 € |
| Zanderfilet natur gebraten mit Gemüse und Petersilienkartoffeln (2, 4, a, d, g) | 15,80 € |
| Gebratenes Filet vom heimischen Saibling mit geschmorten Kirschtomaten, Zitronenbutter und Salzkartoffeln (a, d, g) | 16,80 € |
| Rosa gebratene Barbarieentenbrust auf Cassisjus mit Maisplätzchen (a, c, g, o) <i>Bitte beachten Sie die Wartezeit von 15 - 20 Minuten</i> | 16,80 € |
| Großer Salatteller mit gebratenen Gambas und Himbeer-Bärlauchdressing (1, 2, 3, n, e, g) | 15,20 € |
| Großer Salatteller mit mariniertem Mozzarella und gebratenem Schafskäse im Speckmantel (1, 3, c, g, e) | 11,20 € |
| Scheiben vom gekochten Bürgermeisterstück mit Gemüsestreifen dazu Salzkartoffeln und Meerrettich (4, i) | 13,60 € |

D´Küch´e empfiehlt

| | |
|---|---------|
| Wiener Schnitzel vom Schwein oder von der Pute mit Pommes Frites (a, c, g) | 11,20 € |
| Cordon bleu vom Schwein mit Schinken und Käse gefüllt dazu Pommes Frites (2, 3, 4, a, c, g) | 11,90 € |
| "Kehlstein-Schnitzel" gebackenes Schweineschnitzel mit Salami und Käse überbacken dazu Ofenkartoffel und Kräuterquark (3, 2, 1, 4, 6, a, c, g, o) | 11,20 € |
| "Jäger-Schnitzel" vom Schwein mit Rahmchampignons dazu hausgemachte Spätzle (4, a, c, g, o) | 11,20 € |
| Bayerischer Zwiebelrostbraten (Rindersteak) mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln (a, i, o) | 17,50 € |
| "Bergsteiger-Steak" natur gebraten von der Pute mit Kräuterbutter und Gemüsereis (4, g) | 13,50 € |
| "Teufelstoast" Schweinelende vom Grill in feurig pikanter Sauce mit Pommes Frites (1, 2, 4, 3, 5, a, g, c, f) | 11,80 € |
| Gebratener Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln (2, 3, 4, 9, 5, c, o) | 9,20 € |
| Großer bunter Salatteller mit Putenstreifen in Sesam gebraten mit Joghurtkräuterdressing (k, g, e) | 10,20 € |
| Großer bunter Salatteller mit gebratenen Streifen vom Zanderfilet und Vinaigrette (a, d, e, 3) | 12,50 € |

Bedienen Sie sich gerne an unserem Salatbuffet (Im Preis inbegriffen)

Für unsere Kloana

| | |
|---|--------|
| "Zauberwaldteller" kleines Wiener Schnitzel mit Pommes Frites und Ketchup (1, 2, 3, 4, 5, a, c, g) | 6,50 € |
| "Schlafende Hexe" Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Ketchup (1, 2, 3, 4, 5, a, c, g) | 6,80 € |
| "Heuhaufen" Portion Pommes Frites mit Ketchup (1, 2, 4, 3, 5, c) | 3,00 € |
| "Dornröschen" Hausgemachte Spätzle mit Bratensauce (a, c, g, o) | 4,50 € |
| "Piraten Teller" Fischstäbchen mit Pommes Frites und Ketchup (1, 2, 4, 3, a, c, g, d) | 5,90 € |

A´Brotzeit

| | |
|--|--------|
| Brotzeitbrett verschiedene Schmankerl aus der Region mit Butter und Brot (1, 2, 4, 3, 9, 5, 7, 6, a, g) | 9,60 € |
|--|--------|

A´ Brotzeit

| | |
|--|--------|
| Brettspeck Hausgeräucherter Speck mit Butter und Brot dazu geriebener Meerrettich (2, 1, 3, 4, 7, a, g) | 8,90 € |
| Käsebrett verschiedene Käsesorten mit Butter und Brot (2, 3, 4, a, g) | 8,90 € |

Zum Schluss was Siaß

| | |
|--|--------|
| Eispalatschinken mit Haselnußeis und Sahne (2, 5, 1, 4, a, c, g, e) | 6,80 € |
| Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne (1, 2, 3, 4, 5, a, c, g, e) | 5,20 € |
| Hausgemachtes Schokosouffle mit Amarenakirscheis und frischen Früchten (1, 2, 3, 4, 5, g, c, e) | 6,80 € |

Eiskart´n

| | |
|---|--------|
| Ice Presso Anregend erfrischende Komposition aus Bourbon-Vanille Eis in Espresso serviert | 3,90 € |
| Eiskaffee Eisgewordener Kaffeegenuss mit leckerem Bourbon-Vanille Eis, gekrönt mit Sahne | 4,20 € |
| Eierlikörbecher Cremiges Bourbon-Vanille Eis mit Eierlikör, garniert mit Sahne | 5,50 € |
| Süßes Duett Eine traumhafte Kombination aus Eis Stracciatellageschmack mit Schokoladeneis, serviert mit Sahne, Eiswaffel und Schokostreuseln | 4,50 € |
| Süßes Fröchtchen Cremiges Bourbon-Vanille Eis auf Früchten, garniert mit Sahne | 3,70 € |
| Frisches Beerchen Eine Kugel erfrischendes Himbeer Sahnemousse gebettet auf Himbeeren und frischem Joghurt | 3,90 € |
| Krokant Becher Leckeres Haselnusseis, feines Mövenpick Maple Walnuts und cremiges Bourbon-Vanille Eis, garniert mit Sahne, Krokant, Schoko- und Karamellsauce | 5,50 € |
| Sanfter Engel Erfrischendes Getränk aus zwei Kugeln Bourbon-Vanille Eis in Orangensaft | 4,20 € |
| Eiszwerg "Thomas" Leckeres Bourbon-Vanille Eis und Schokoladeneis, garniert mit Sahne, Schokosauce und einer Waffel | 3,50 € |

Das gesamte Team wünscht einen guten Appetit!

Nutzen Sie auch gerne unseren Wellnessbereich.
Neben verschiedenen Saunen bieten wir auch
Massagen, Kosmetik, Fußpflege und vieles mehr an.

Informieren Sie sich gerne in unserer Rezeption!

Lieber Gast,
grundsätzlich ist es zunächst einmal schwierig, in einer Küche zu 100 % auszuschließen,
dass Allergene in traditionell zubereiteten Gerichten zu finden sind!

Falls Sie starke(r) Allergiker/-in sind, empfehle ich Ihnen, sich,
trotz der angegebenen Liste, noch einmal bei unserem Team
zu informieren und gegebenenfalls bestimmte Speisen einfach zu vermeiden!

Hauptallergene

- a Gluten
- b Krebstiere
- c Eier
- d Fische
- e Nüsse/Erdnüsse
- f Sojabohnen
- g Milch
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie
- j Senf
- k Sesamsamen
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen
- n Weichtiere
- o Alkohol

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 mit Süßungsmittel
- 6 geschwefelt
- 7 geschwärzt
- 8 gewachst
- 9 mit Phosphat
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 koffeinhaltig
- 12 chininhaltig
- 13 mit Azofarbstoff

Camping-Resort



Allweglehen

www.allweglehen.de

Camping Allweglehen GmbH

Inh. Thomas Fendt

Allweggasse 4

83471 Berchtesgaden

Deutschland

+49(0)8652-2396

urlaub@allweglehen.de

[Facebook.com/CampingBerchtesgaden](https://www.facebook.com/CampingBerchtesgaden)