



DIE GESCHICHTE DER SCHARITZKEHLALM

Eingebettet in die eindrucksvolle Bergwelt des Berchtesgadener Landes liegt unsere Scharitzkehlalm – ein Ort, an dem gelebte Tradition, Naturverbundenheit und bayerische Gastfreundschaft seit Jahrhunderten zuhause sind. Bereits im Jahr 1385 erstmals urkundlich erwähnt, diente die Alm ursprünglich der Bewirtschaftung von Vieh und der Herstellung regionaler Produkte. Über Generationen hinweg prägten Sennerinnen und Senner das Leben hier oben, im Einklang mit den Jahreszeiten und der rauen Schönheit der Alpen.



Mit dem Aufkommen des Alpentourismus im 19. Jahrhundert öffnete sich die Scharitzkehlalm auch für Gäste. Seit 1865 wird hier ausgeschenkt und gekocht – einfach, ehrlich und mit dem, was die Region hergibt. Was einst als kleine Einkehr begann, ist heute ein beliebter Treffpunkt für Wanderer, Naturliebhaber und alle, die eine Auszeit vom Alltag suchen.

Heute bewahren wir bewusst das Ursprüngliche und verbinden es mit zeitgemäßer Gastlichkeit. Uns geht es nicht um Eile, sondern um echte Begegnungen – mit der Natur, mit den Menschen und mit sich selbst. Wir glauben an einfache, ehrliche Qualität: in der Küche, im Umgang mit Gästen und im täglichen Miteinander. Regionale Produkte, hausgemachte Speisen, verantwortungsbewusster Umgang mit Ressourcen und ein respektvolles Verhältnis zur Umgebung prägen unsere Arbeit.

Die Scharitzkehlalm soll ein Ort zum Ankommen sein. Für ein paar Stunden, für einen langen Nachmittag oder über Nacht. Für Bergfreunde, Genussmenschen oder einfach alle, die sich nach einem Platz mit Weitblick sehnen.



Speisekarte

SUPPEN & VORSPEISEN



Kräftige Rinderkraftbrühe <i>mit Leberknödel oder Pfannkuchenstreifen</i>	6,90 €
Kasspressknödel Suppe <i>mit Gemüsestreifen und Schnittlauch</i>	7,50 €
Paprika-Pfirsich-Cappuccino <i>mit Milchschaum und gerösteten Mandeln</i>	5,90 €
Rote Beete Cappaccio <i>mit Ziegen-Frischkäse-Bällchen im Sesammantel, Rucola, Pinienkernen und Zitronen-Vinaigrette</i>	14,90 €
Scharitzkehl-Trio <i>Fischmousse, Erdäpfel, Obazda, Knoblauchbrot, Rote Zwiebeln und Vogerlsalat</i>	12,50 €

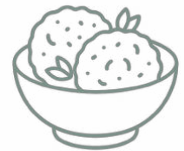


AUS DEM SALATGART'L



Kleiner gemischter Salat <i>mit Balsamico Dressing</i>	5,50 €
Große bunte Salatvariation <i>mit Balsamico Dressing</i>	7,20 €

VEGETARISCHES



Original Kasnock'n <i>mit brauner Butter, Röstzwiebeln und einem kleinen Salat</i>	15,90 €
Hausgemachte Spinatknödel <i>in Bergkräuterbutter geschwenkt mit Parmesan</i>	16,80 €
Kasspressknödel <i>mit Schnittlauch-Dip, Ofenbaguette und Wildkräutersalat</i>	16,50 €



BAYERISCHE & ÖSTERREICHISCHE SPEZIALIÄTEN

In Butter gebratenes Schnitzel „Wiener Art“ vom
Schwein 17,90 €
*mit Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites, dazu
Wildpreiselbeeren*

Bergsteigerschnitzel vom Schwein 19,20 €
*gefüllt mit Speck, Rote Zwiebeln, Paprika und Chilifrischkäse,
dazu Röstkartoffeln*

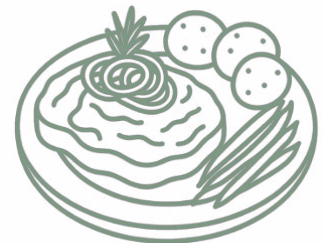
Dunkelbiergulasch vom Jungbullen 18,50 €
mit Semmelknödel

Almpfandl 22,60 €
*Überbackenes Schweinefilet mit Käse, Speck, Pilzrahm, Spätzle
und Grillgemüse*

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende 24,90 €
mit Röstkartoffeln, Rosmarin-Jus und grüne Bohnen

Hähnchenbrustfilet im Cornflakesmantel 21,90 €
mit Gemüsepasta und leichter Chilirahm

Ochsensteak 250g 29,50 €
mit Kartoffel-Wedges, Pfannengemüse und Kürbiskernbutter



AUS DEN HEIMISCHEN GEWÄSSERN

Saiblingsfilet 22,90 €
mit Erbsenmousse, sautiertes Gemüse und Weißwein-Schaum

Räucherfischfilet 17,90 €
mit einem bunten Salatteller, Preiselbeer- Meerrettich und Ofenbaguette



ZWERGERLKARTE

Hausgemachter Milchreis 7,20 €
mit Zimtzucker oder Apfelmus

Hähnchensticks im Knuspermantel 9,90 €
dazu Pommes Frites und Mango-Curry-Mayo

Kinderschnitzel 10,90 €
mit Pommes Frites

Knödel oder Spätzle 8,90 €
mit Bratensoße oder Pilzrahm



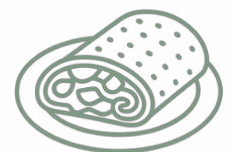
BROTZEIT AB 14 UHR

Bayerischer Wurstsalat <i>mit roten Zwiebeln, Essiggurkerl und Brez'n</i>	14,80 €
Speckbrot oder Käsebrot <i>Bauernbrot mit Zwiebeln und Essiggurkerl</i>	13,90 €
Hausgemachter Obazda <i>mit Brez'n, frischem Schnittlauch und Gurkerl</i>	12,90 €



EIN SÜßER ABSCHLUSS

Ofenwarmer Apfelstrudel <i>mit Vanilleeis und Früchten</i>	6,90 €
Nougat-Knödel <i>mit Sauerrahm Spiegel und Früchten</i>	8,90 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn <i>mit Apfelmus</i>	16,90 €
Kuchen nach Tagesangebot	
<i>Kuchen</i>	3,90 €
<i>Torten</i>	4,50 €
<i>Portion Sahne</i>	1,50 €



Liebe Gäste,
Unsere Speisen können Spuren von Sellerie, Senf, Gluten etc. enthalten.
Sollten Sie Fragen zu speziellen Zusammensetzungen und Inhaltsstoffen haben, so
wenden Sie sich bitte an den Kellner!

Unsere geschätzten Liferanten

 Guads vo Dahoam...

Was bei uns auf´n tisch kimmt, wachst und entsteht ganz in da näh:
Milch vo da Molkerei Berchtesgadner Land, feinste Fleischstücke vom Metzger
Drexler, Bier vom Hofbräu, Säfte vom Greimel, guads Gmias vom Grafetstetter –

und ois, wos ma sonst no braucht, kemmt vom Bierbichler, unserm verlässlichen
Großhändler aus da Region.

echt, ehrlich – a stückerl Hoamat.



APERITIF

Aperol Spritz <i>Aperol, Prosecco, Soda</i>	0,25 L	7,60 €
Prosecco	0,1 L	4,90 €
Prosecco Piccolo	0,2 L	9,00 €



WEINE

Grüner Veltliner	1/8 L	3,00 €
	1/4 L	5,90 €
Zweigelt	1/8 L	4,40 €
	1/4 L	8,60 €
Weißweinschorle	0,25 L	4,40 €
	0,5 L	8,00 €



SCHNÄPSE

Grassl Enzianbrennerei aus Berchtesgaden

Gebirgs-Enzian 40% Vol.	2 cl	3,50 €
Enzian-Kräuter 35% Vol.	2 cl	3,50 €
Meisterwurz 40% Vol.	2 cl	3,50 €
Williams Christ Birnenbrand 40% Vol.	2 cl	3,50 €
Bauern-Obstler 38% Vol.	2 cl	3,50 €
Enzian-Funtensee 42% Vol.	2 cl	6,80 €

Schroffen

Marindl	2 cl	3,90 €
Zirbe	2 cl	3,90 €
Haselnuss	2 cl	3,90 €



BIER



Hofbräu Hell Lager vom Fass	0,3 L	3,40 €
	0,5 L	4,60 €
	1,0 L	9,00 €
Hofbräu Dunkel	0,5 L	4,60 €
Adelsbacher Pils	0,3 L	3,80 €
Radler	0,3 L	3,40 €
	0,5 L	4,90 €
Russ	0,5 L	5,20 €
Cola Weizen	0,5 L	5,20 €
Aldersbacher Alkoholfrei	0,5 L	4,20 €

WEISSBIER

Aldersbacher Weißbier	0,5 L	5,20 €
Aldersbacher Leichte Weiße	0,5 L	5,20 €
Aldersbacher Weiße Alkoholfrei	0,5 L	5,20 €
Aldersbacher Kloster Weiße Alkoholfrei	0,5 L	5,20 €
Aldersbacher Alkoholfreies Weißes Dinkel	0,5 L	5,20 €



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



Tafelwasser	0,5 L	3,90 €
Adelholzener Classic	0,25 L	3,50 €
<i>mit oder ohne Sprudel</i>	0,75 L	4,00 €
Cola-Mix Zitronenlimo	0,3 L	3,90 €
	0,5 L	4,90 €
Afri Cola ohne Zucker	0,33 L	3,90 €
Coca-Cola	0,33 L	4,20 €
Fanta	0,33 L	4,20 €
Almdudler	0,33 L	4,20 €
Holler-Schorle	0,3 L	3,50 €
	0,5 L	4,50 €
Soda-Zitrone	0,3 L	3,20 €
	0,5 L	4,20 €
Greimel Saft Schorlen		
Apfel Orange Johannesbeere Rhabarber	0,3 L	3,50 €
	0,5 L	5,50 €



Greimel Saft Schorlen		
Apfel Orange Johannesbeere Rhabarber	0,3 L	3,50 €
	0,5 L	5,50 €



KAFFEE | TEE



Espresso	3,20 €
Espresso Macchiato	3,80 €
Espresso doppelter	4,80 €
Haferl Kaffee	4,50 €
Tasse Kaffee Creme	3,80 €
Cappucino Klein	3,90 €
Cappucino Groß	4,50 €
Milchkaffe	4,50 €
Café Latte Macchiato	4,50 €
Heiße Schokolade	4,50 €
Sahne	4,90 €
Rum	6,00 €
Rum & Sahne	6,60 €
Tee verschiedene Sorten	4,50 €
mit Milch und Zitrone	4,10 €
mit 2cl Rum	6,20 €
Eisschokolade	6,20 €
Eiskaffee	6,20 €

