



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.

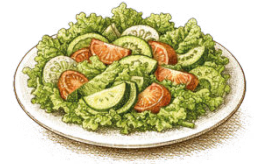
Speisekarte

SUPPEN & VORSPEISEN



Kräftige Rinderkraftbrühe <i>mit Leberknödel oder Pfannkuchenstreifen</i>	6,90
Kaspressknödel Suppe <i>mit Gemüsestreifen und Schnittlauch</i>	7,50
Paprika-Pfirsich-Cappuccino <i>mit Milchschaum und gerösteten Mandeln</i>	5,90
Rote Beete Carpaccio <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
mit Balsamico Dressing

5,50

Große bunte Salatvariation
mit Balsamico Dressing

7,20

VEGETARISCHES



Original Kasnock'n
mit brauner Butter, Röstzwiebeln und einem kleinen Salat

15,90

Hausgemachte Spinatknödel
in Bergkräuterbutter geschwenkt mit Parmesan

16,80

Kaspressknödel
mit Schnittlauch-Dip, Ofenbaguette und Wildkräutersalat

16,50

BAYERISCHE & ÖSTERREICHISCHE SPEZIALITÄTEN

In Butter gebratenes Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein <i>mit Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites, dazu Wildpreiselbeeren</i>	17,90
Bergsteigerschnitzel vom Schwein <i>gefüllt mit Speck, Rote Zwiebeln, Paprika und Chilifrischkäse, dazu Röstkartoffeln</i>	19,20
Dunkelbiergulasch vom Jungbullen <i>mit Semmelknödel</i>	18,50
Almpfandl <i>Überbackenes Schweinefilet mit Käse, Speck, Pilzrahm, Spätzle und Grillgemüse</i>	22,60
Zwiebelrostbraten von der Rinderlende <i>mit Röstkartoffeln, Rosmarin-Jus und grüne Bohnen</i>	24,90
Hähnchenbrustfilet im Cornflakesmantel <i>mit Gemüsepasta und leichter Chilirahm</i>	21,90
Ochsensteak 250g <i>mit Kartoffel-Wedges, Pfannengemüse und Kürbiskernbutter</i>	29,50



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



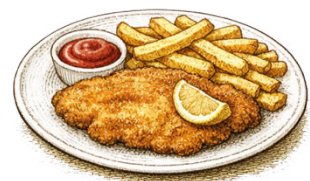
ZWERGERLKARTE

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 Lieferanten

🌿 Guads vo Dahoam...

Was bei uns auf den Tisch kommt, wächst und entsteht ganz in der Nähe:
Milch von der Molkerei Berchtesgadener Land, feinste Fleischstücke vom Metzger
Drexler, Bier vom Hofbräu, Säfte vom Greimel, gutes Gemüse vom Grafetstetter –

Alles, was man sonst noch braucht, kommt vom Bierbichler, unserem
verlässlichen Großhändler aus der Region.

Echt, ehrlich – ein Stück Heimat.



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
Aldersbacher 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 Johannisbeere	0,3 L	3,50
Rhabarber	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
Cappuccino Klein	3,90
Cappuccino Groß	4,50
Milchkaffee	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

