



Grüß Gott „Am Osterbichl“

Der Osterbichl ist seit weit über einem Jahrhundert ein besonderer Ort in Oberammergau.

**Seinen Namen trägt der Platz schon seit den Zeiten des früheren Hotels Osterbichl.
Ein besonderes Stück seiner Geschichte ist eng mit König Ludwig II. verbunden.
Das von ihm 1878 auf der Pariser Weltausstellung erworbene Marokkanische Haus fand
nach seinem Tod seinen Platz hinter dem damaligen Hotel Osterbichl
und blieb dort über viele Jahrzehnte.**

**Später entwickelte sich aus dem traditionsreichen Haus das heutige Parkhotel Sonnenhof
- und der Name Osterbichl blieb mit diesem Ort verbunden.**

**Mit unserer Speise- und Getränkekarte möchten wir diese lange Tradition
der Gastlichkeit weiterführen.
Mit guter Küche, ausgewählten Getränken und einem schönen Platz zum Genießen.**

**Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit
und einen guten Appetit im Restaurant „Am Osterbichl“.**





Unsere Hausspezialitäten „Am Osterbichl“

VORSPEISEN

Vorspeise des Tages *A1 bis A14 - Bitte beim Servicepersonal erfragen* € 6,90

Tomate - Mozzarella mit frischem Basilikum *A1, A6* € 13,50
serviert mit Baguette

Beilagen Salat *A1, A3, A6, A7, A9, A11* € 5,50

Murnauer Mooschinken mit Melone *A6, A15* € 14,80

SUPPEN

Tagessuppe *A1 bis A14 - Bitte beim Servicepersonal erfragen* € 5,20

„Flädlesuppe“ *A1, A5* € 5,60
Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Tomatensuppe *A1, A5, A6* € 5,60

Französische Zwiebelsuppe *A1, A5* € 6,50



Our House Specialities at „Am Osterbichl“

STARTERS

Starter of the Day A1 to A14 - Please ask our service staff	€ 6,90
Tomato & Mozzarella with Fresh Basil A1, A6	€ 13,50
served with baguette	
Side Salad A1, A3, A6, A7, A9, A11	€ 5,50
Murnau Moos Ham with Melon A6, A15	€ 14,80

SOUPS

Soup of the Day A1 to A14 - Please ask our service staff	€ 5,20
„Flädlesuppe“ A1, A5	€ 5,60
clear beef broth with pancake strips	
Tomato Soup A1, A5, A6	€ 5,60
French Onion Soup A1, A5	€ 6,50



HAUPTGÄNGE

Chef - Salatteller mit 6 gebratenen Garnelen (A1,A3,A6,A7,A9,A11)	€ 27,50
Chef - Salatteller mit Putenschnitzel (A1,A3,A6,A7,A9,A11)	€ 24,50
Chef - Salatteller vegetarisch mit Mozzarella (A1,A3,A6,A7,A9,A11)	€ 21,50
jeweils mit Blattsalat, Gurke, Tomate, Avocado, zweierlei Dressings und Kräuterbaguette	
Gebackenes Wiener Schnitzel (Kalb) (A1,A6,A9)	€ 28,90
mit Pommes Frites	
Cordon Bleu (Schwein) nach Südtiroler Art in Schüttelbrot-Panade (A1,A6,A9)	€ 22,50
mit Preiselbeeren und Röstkartoffeln	
Burger "Am Osterbichl" (2,3,A1,A6,A7,A9,A12)	€ 19,90
Rinderpatty, Salat, Tomate, Gurke, Bacon, Zwiebeln, Cheddar, Burgersoße, mit Pommes Frites	
Chicken Burger mit Crunchy Sweet Potato Wedges (2,3,A1,A6,A7,A9,A12)	€ 21,90
Hähnchenbrust in Pankopanade, Frischkäse, Rucola, Jalapenos - leicht scharf	
Rinderlende vom Grill (A6)	€ 32,90
dazu Kräuterbutter und Ofenkartoffel mit Schmand	
Rostbraten aus der Lende (A6)	€ 29,90
mit glasierten Zwiebeln und Röstkartoffeln	
Gebratenes Schweinefilet in Rahmsauce (A1,A6,A9)	€ 24,90
mit hausgemachten Spätzle	
Forellenfilet in Mandelbutter gebraten (A1,A2,A6,A8)	€ 26,90
mit Petersilienkartoffeln	
Gebackener Camembert (A1,A6,A9)	€ 18,90
dazu Preiselbeeren, Toast & Butter	



MAIN COURSES

Chef's Salad Platter with 6 Pan-Fried Prawns (A1,A3,A6,A7,A9,A11)	€ 27,50
Chef's Salad Platter with Turkey Escalope (A1,A3,A6,A7,A9,A11)	€ 24,50
Vegetarian Chef's Salad Platter with Mozzarella (A1,A3,A6,A7,A9,A11)	€ 21,50
each served with leaf salad, cucumber, tomato, avocado, two dressings and herb baguette	
Wiener Schnitzel (Veal) (A1,A6,A9)	€ 28,90
breaded and fried, served with French fries	
South Tyrolean-Style Cordon Bleu (Pork) (A1,A6,A9)	€ 22,50
in Schüttelbrot crumb, served with lingonberries and roast potatoes	
Burger "Am Osterbichl" (2,3,A1,A6,A7,A9,A12)	€ 19,90
beef patty, lettuce, tomato, cucumber, bacon, onions, cheddar and burger sauce, French fries	
Chicken Burger with Crispy Sweet Potato Wedges (2,3,A1,A6,A7,A9,A12)	€ 21,90
panko-breaded chicken breast, cream cheese, rocket and jalapeños - mildly spicy	
Grilled Beef Loin Steak (A6)	€ 32,90
with herb butter and baked potato with sour cream	
Pan-Fried Beef Loin Steak (A6)	€ 29,90
with glazed onions and roast potatoes	
Pan-Fried Pork Fillet in Cream Sauce (A1,A6,A9)	€ 24,90
with homemade spätzle	
Trout Fillet Pan-Fried in Almond Butter (A1,A2,A6,A8)	€ 26,90
with parsley potatoes	
Breaded Camembert (A1,A6,A9)	€ 18,90
served with lingonberries, toast & butter	



DESSERT

Tagesdessert 1, A1 bis A14 - Bitte beim Servicepersonal erfragen	€ 5,90
Panna Cotta mit Erdbeermark A6	€ 6,90
Crème brûlée A6	€ 6,50

KINDERKARTE

Diese Karte ist nur für Kinder bis 14 Jahren verfügbar!

Geflügel Nuggets A1, A6, A9	€ 8,50
Hausgemachte Nuggets mit Pommes oder Spätzle	
Spätzle mit Soße A1, A5, A6	€ 6,50
Hausgemachte Spätzle mit Braten- oder Rahmsauce	
Kinderschnitzel A1, A6, A9	€ 9,50
Schnitzel mit Pommes oder Spätzle	
Cheeseburger mit Pommes A1, A5, A6, A7, A9, A12, 2, 3	€ 9,50
Burger mit Käse, Blattsalat und Tomaten, dazu Pommes	
Portion Pommes A1, A5	€ 5,50
Pommes mit Bratensoße oder Ketchup/Mayo	

FÜR UNSERE ÄLTEREN GÄSTE

Seniorenteller A1, A6, A9	€ 17,90
Kleines Schweinefilet mit Spätzle in Rahmsauce und Beilagensalat	

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Alle Preise enthalten Service und Mehrwertsteuer

Zusatzstoffe / Allergene:

1) Farbstoffe; 2) Antioxidationsmittel; 3) Konservierungsstoffe; A1) Gluten; A2) Fisch; A3) Krebstiere; A4) Schwefeldioxide und Sulfite; A5) Sellerie;
A6) Milch und Laktose; A7) Sesamsamen; A8) Nüsse; A9) Eier; A10) Lupinen; A11) Senf; A12) Soja; A13) Weichtiere; A14) Erdnüsse; A15) Nitritpökelsalz



DESSERTS

Dessert of the Day 1, A1 bis A14 - Please ask our service staff.	€ 5,90
Panna Cotta with Strawberry Coulis A6	€ 6,90
Crème Brûlée A6	€ 6,50

CHILDREN'S MENU

This menu is available for children up to 14 years only.

Chicken Nuggets A1, A6, A9	€ 8,50
homemade Nuggets with French fries or Spätzle	
Spätzle with Sauce A1, A5, A6	€ 6,50
homemade Spätzle with gravy or cream sauce	
Children's Schnitzel A1, A6, A9	€ 9,50
Schnitzel with French fries or Spätzle	
Cheeseburger with French Fries A1, A5, A6, A7, A9, A12, 2, 3	€ 9,50
burger with cheese, leaf salad and tomato, served with French fries	
Portion of French Fries A1, A5	€ 5,50
French fries with gravy or ketchup / mayonnaise	

FOR OUR OLDER GUESTS

Senior Portion A1, A6, A9	€ 17,90
Small pork tenderloin with Spätzle in cream sauce and a small side dish	

We hope you enjoy your meal.

Service and VAT are included in all prices

Additives / Allergens:

1) Colourings; 2) Antioxidants; 3) Preservatives; A1) Gluten; A2) Fish; A3) Crustaceans; A4) Sulphur dioxide and sulphites; A5) Celery; A6) Milk and lactose; A7) Sesame seeds; A8) Nuts; A9) Eggs; A10) Lupin; A11) Mustard; A12) Soya; A13) Molluscs; A14) Peanuts A15) Nitrite curing salt



Unsere Getränkeauswahl „Am Osterbichl“

Wir empfehlen Ihnen zum Aperitif

Glas Sekt	0,1l	€ 5,90
Kir Osterbichl.....	0,1l.....	€ 5,90
Martini (weiß oder rot).....	5 cl.....	€ 5,90
Portwein Taylor's Riserva	5 cl.....	€ 5,90
Sherry, Pernod.....	5 cl.....	€ 5,90

SPRITZ

Osterbichl Spritz	€ 8,50
Saisonal unterschiedlich mit hausgemachten Zutaten	
Aperol Spritz	€ 7,90
Aperol · Prosecco · Soda	
Hugo Spritz	€ 7,90
Holunderblüte · Prosecco · Soda · Minze	
Lillet Wildberry	€ 7,90
Lillet Blanc · Wild Berry	
Limoncello Spritz	€ 7,90
Hausgemachter Limoncello · Prosecco · Soda	
Sarti Spritz oder Lemon	€ 7,90
Sarti · wahlweise Prosecco & Soda oder Bitter Lemon	
Basil Limoncello Spritz	€ 8,50
Basilikumsirup · hausgemachter Limoncello · Prosecco · Soda	
Campari Spritz	€ 7,90
Campari · Prosecco · Soda	



St-Germain Spritz. € 7,90
Holunder Likör · St-Germain · Prosecco · Soda

Passoã Spritz. € 7,90
Passionsfrucht Likör · Passoã · Prosecco · Soda

Martini Bianco Spritz. € 7,90
Martini Bianco · Prosecco · Soda

Italicus Spritz € 7,90
Bergamotte Likör · Italicus · Prosecco · Soda

Campari Amalfi € 7,90
Campari · Bitter Lemon

Sanddorn Spritz. € 7,90
Sanddorn · Prosecco · Soda

Zirbenspritz oder Lemon. € 7,90
Zirbe · wahlweise Prosecco & Soda oder Bitter Lemon

Frangelico Lime Spritz € 7,90
Frangelico · Limette · Prosecco · Soda

SPRITZ alkoholfrei

Aperol Spritz alkoholfrei. € 7,90
Alkoholfreier Orangen-Aperitif · alkoholfreier Sekt · Soda

Hugo alkoholfrei € 7,90
Holunderblüte · alkoholfreier Sekt · Soda · Minze

Martini Tonic oder Spritz alkoholfrei € 7,90
Martini Vibrante · wahlweise Tonic Water oder alkoholfreier Sekt · Soda

Basil Spritz oder Tonic alkoholfrei € 7,90
Basilikum · wahlweise alkoholfreier Sekt & Soda oder Tonic Water

Sanbittèr Tonic. € 7,90
Sanbittèr · Tonic Water

Crodino Tonic. € 7,90
Crodino · Tonic Water



FRUCHTSÄFTE / Fruit juices / Jus de fruits

Apfelsaft	0,4 l	€ 5,40
(Apple juice)	0,2 l	€ 3,80
Johannisbeersaft	0,4 l	€ 5,40
(Currant juice)	0,2 l	€ 3,80
Orangensaft	0,4 l	€ 5,40
(Orange juice)	0,2 l	€ 3,80
Multivitaminsaft	0,4 l	€ 5,40
(Multivitamin juice)	0,2 l	€ 3,80
Rhabarbersaft	0,4 l	€ 5,40
(Rhubarb juice)	0,2 l	€ 3,80
Kirschsaft	0,4 l	€ 5,40
(Cherry juice)	0,2 l	€ 3,80
Kiba	0,4 l	€ 5,40
(Cherry and Banana juice)	0,2 l	€ 3,80
Maracujasaft	0,4 l	€ 5,40
(Passion fruit juice)	0,2 l	€ 3,80

Unsere Fruchtsäfte stammen aus der Natursaftkellerei Wolfra aus Erding in Oberbayern.



FRUCHTSAFTSCHORLEN

Limettenschorle	0,4 l	€ 4,80
(Lime juice spritzer)	0,2 l	€ 3,60
Holunderschorle	0,4 l	€ 4,80
(Elder juice spritzer)	0,2 l	€ 3,60
Fruchtschorle mit beliebigem Saft	0,4 l	€ 4,80
(Various juice spritzer)	0,2 l	€ 3,60

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE / refreshment drinks / boisson rafraîchissantes

Wolfra Eistee (Pfirsich oder Zitrone, Peach or Lemon)	0,3 l Flasche	€ 4,50
Coca Cola Classic oder Zero (7,9,13)	0,33 l Flasche	€ 4,50
Fanta (7,9,10,12)	0,33 l Flasche	€ 4,50
(Orange lemonade)		
Sprite (7,9,10,12)	0,33 l Flasche	€ 4,50
(Lemon lemonade)		
Mezzo Mix (7,9,10,12,13)	0,33 l Flasche	€ 4,50
(Cola Mix)		
Almdudler (herbal lemonade)	0,35 l Flasche	€ 4,50
Leitungswasser (Serviceleistung)	0,2 l oder 0,4 l	€ 1,00

Zusatzstoffe: 7) Süßungsmittel 9) mit Farbstoff 10) Säuerungsmittel 12) Stabilisator 13) Koffein 14) Chinin



BIERAUSWAHL / Special beer choice / Choix de la bière

Helles vom Fass	0,5 l	€ 4,90
Lager draught	0,3 l	€ 3,90
Radler (7,9,10,12)	0,5 l	€ 4,70
(Lager & Lemonade)	0,3 l	€ 3,70
Hefeweißbier hell vom Fass	0,5 l	€ 5,20
(Wheat beer draught)	0,3 l	€ 4,20
Russ (7,9,10,12)	0,5 l	€ 4,90
(Wheat beer and lemonade)	0,3 l	€ 3,90
Dunkles Hefeweißbier	0,5 l Flasche	€ 5,20
(Dark Wheat beer), bottle		
Kristall Weißbier	0,5 l Flasche	€ 5,20
(Crystal Wheat beer), bottle		
Alkoholfreies Helles oder Weißbier	0,5 l Flasche	€ 5,20
(Non - alcoholic Lager or Wheat beer), bottle		
Alkoholfreies Radler / Russ	0,5 l	€ 5,20
Radler / Russ (Non - alcoholic Lager or Wheat beer & Lemonade)		

Unser Bier - von der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan, der ältesten Brauerei der Welt.



BIERAUSWAHL / Special beer choice / Choix de la bière

Ettaler Klosterbier dunkel	0,5 l Flasche	€ 5,20
(Ettal Monastery dark beer), bottle	0,3 l	€ 4,20
Dunkles Radler	0,5 l	€ 4,90
(Ettal Monastery dark beer and lemonade)	0,3 l	€ 3,90

Bier aus der Klosterbrauerei ETTAL

Zusatzstoffe:

7) Süßungsmittel 9) mit Farbstoff 10) Säuerungsmittel 12) Stabilisator



SCHWEPPES

Indian Tonic (7,10,14)	0,2l	€ 3,70
Bitter Lemon (10,14)	0,2l	€ 3,70
Ginger Ale (7,9,10)	0,2l	€ 3,70
Wild Berry (7,10,14)	0,2l	€ 3,70
Ginger Beer (7,10,14)	0,2l	€ 3,70

FEVER-TREE TONIC WATER

Fever-Tree Mediterranean Tonic (7,10,14)	0,2l	€ 3,90
Fever-Tree Indian Tonic (7,10,14)	0,2l	€ 3,90
Fever-Tree Elderflower Tonic (7,10,14)	0,2l	€ 3,90

MINERAL WATER / Mineral water / Eaux minérales

SanPellegrino - Spritzig oder Naturell	0,25 l Flasche	€ 2,70
Sparkling or Natural (bottle)		
SanPellegrino - Spritzig oder Naturell	0,5 l Flasche	€ 3,90
Sparkling or Natural (bottle)		
SanPellegrino - Spritzig oder Naturell	0,75 l Flasche	€ 5,20
Sparkling or Natural (bottle)		

Zusatzstoffe:

7) Süßungsmittel 9) mit Farbstoff 10) Säuerungsmittel 12) Stabilisator 13) Koffein 14) Chinin



HEISSE GETRÄNKE / Hot drinks / Boissons chaudes

Haferl Kaffee ⁽¹³⁾ / Haferl Kaffee Hag	€ 4,20
Kaffee Americano ⁽¹³⁾	€ 4,20
Tasse Kaffee ⁽¹³⁾	€ 3,90
Milchkaffee ⁽¹³⁾	€ 4,20
Espresso ⁽¹³⁾ / Espresso Macchiato ⁽¹³⁾	€ 2,50
Doppelter Espresso ⁽¹³⁾	€ 3,90
Cappuccino ⁽¹³⁾	€ 4,20
Cappuccino mit Baileys ^(7,9,13)	€ 6,20
Mocaccino ^(7,13)	€ 4,50
Tasse Tee Althaus	€ 3,60
Jagertee oder Tee mit Rum	€ 5,40
Latte Macchiato ⁽¹³⁾	€ 4,20
Latte Macchiato mit Baileys oder Amaretto ^(7,9,13)	€ 6,20
Heiße Schokolade ⁽⁷⁾	€ 4,20
Glühwein vom Ettaler Kloster (mit Schuss + € 2,00)	€ 4,50

Zusatzstoffe:

7) Süßungsmittel 9) mit Farbstoff 10) Säuerungsmittel 12) Stabilisator 13) Koffein 14) Chinin



ZUM AUSKLANG / The final touch / Digestif

COGNAC / BRANDY / RUM

Vecchia Romagna Riserva 10 Jahre	2 cl	€ 6,90
Courvoisier / Carlos I	2 cl	€ 6,90
Hennessy / Rémy Martin	2 cl	€ 6,90
A.H. Riise gold medal	2 cl	€ 6,90
Botucal Reserva Exclusiva	2 cl	€ 6,90
Armagnac Clés des Ducs V.S.O.P	2 cl	€ 6,90

GRAPPA

Grappa di Prosecco 10 Jahre von Andrea da Ponte	2 cl	€ 6,90
Grappa di Prosecco 8 Jahre von Andrea da Ponte	2 cl	€ 5,90
Grappa di Amarone Oro von Poli Cleopatra	2 cl	€ 5,90
Grappa di Moscato Riserva von Marcati	2 cl	€ 5,90
Grappa di Barolo von Sibona	2 cl	€ 5,90
Acquavite d'Uva von Andrea da Ponte	2 cl	€ 5,90
Grappa Bianca von Scavi & Ray	2 cl	€ 4,90



SPIRITUOSEN / Spirits / Spiritueux

Obstler / Williamsbirne	2 cl.....	€ 3,50
Kirschwasser / Zwetschgenwasser	2 cl	€ 3,50
Marille / Mirabelle / Himbeergeist	2 cl	€ 3,50
Haselnuss / Frangelico Liqueur	2 cl	€ 3,50
Limoncello di Sorrento / Hausgemachter Limoncello	2 cl	€ 3,50
Ouzo / Sambuca	2 cl	€ 3,50
Baileys / Amaretto / Cointreau	2 cl	€ 3,50
Jägermeister / Hausgemachter Salbeilikör	2 cl	€ 3,50
Enzian / Zirben	2 cl	€ 3,50
Bommerlunder / Malteser Kreuz Aquavit	2 cl	€ 3,50

ITAL. KRÄUTERLIKÖRE / Italian herbal liqueurs / Liqueurs aux herbes italiennes

Amaro Averna / Amaro Lucano	2 cl	€ 3,50
Amaro Ramazzotti / Amaro Montenegro	2 cl	€ 3,50
Vecchio Amaro del Capo	2 cl	€ 3,50
Fernet Branca / Fernet Menta	2 cl	€ 3,50
Amaro Dente di Leone	2 cl	€ 3,80



SPEZIALITÄTEN DER REGION / Specialities of the region/ Spécialités de la région

Oberammergauer KräuterHex	2 cl	€ 3,80
Ammertaler Heulikör	2 cl	€ 3,80
The Duke Münchner Kümmel	2 cl	€ 3,80
Ettaler Klosterlikör	2 cl	€ 3,80
(Gelb, Grün, Heidelbeer, Magenbitter oder Mandl)		
Hirschkuss	2 cl	€ 3,80
(Kräuter, Vogelgezwitscher, Birndl, Kernlos oder Ingwer)		

UNSER WHISKYSORTIMENT je 4 cl

Ballantines Blended Scotch Whisky	€ 7,50
Jim Beam Kentucky Straight Bourbon Whiskey	€ 7,50
Canadian Club Blended Canadian Whisky	€ 7,50
Johnnie Walker Red Label Blended Scotch Whisky	€ 7,50
Four Roses Bourbon Kentucky Straight Bourbon Whiskey	€ 8,20
Tullamore Dew Irish Blended Irish Whiskey	€ 8,20
Drambuie Whisky Likör Scotch Whisky Liqueur	€ 8,20
Jack Daniel's Tennessee Tennessee Whiskey	€ 8,20
Chivas Regal (12 years) Blended Scotch Whisky	€ 8,20
Dimple Golden Selection Blended Scotch Whisky	€ 8,20
Jameson Irish Blended Irish Whiskey	€ 8,20
The Singleton (12 years) Single Malt Scotch Whisky	€ 8,20
Tomatin Legacy Single Malt Scotch Whisky	€ 8,90
Talisker Storm Single Malt Scotch Whisky	€ 8,90
Glenfiddich (12 years) Single Malt Scotch Whisky	€ 8,90
Highland Park (12 years) Single Malt Scotch Whisky	€ 8,90
Slyrs Classic Single Malt Whisky - Bayern	€ 8,90



Vielen Dank für Ihren Besuch „Am Osterbichl“

**Wir hoffen, Sie hatten eine schöne Zeit in unserem Haus
und freuen uns darauf, Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen.**

Aktuelle Öffnungszeiten, Veranstaltungen und Reservierungen finden Sie unter:

www.am-osterbichl.de



Ihr Team vom „Am Osterbichl“