



**Ein herzliches „Grüß Gott“
im Hotel*** Gasthof Hörterer „Der-Hammerwirt“**

**Auf den eisbedeckten Scheiben
Auf den eisbedeckten Scheiben
fängt im Morgensonnelichte
Blum und Scholle an zu treiben...
Löst in diamantnen Tränen
ihren Frost und ihre Dichte,
rinnt herab in Perlensträhnen...
Herz, o Herz, nach langem Wähnen
laß auch deines Glücks Geschichte
diamantne Tränen schreiben!**

Christian Morgenstern

Genießen Sie mit uns den Winter im Chiemgau.
Wir verwöhnen Sie in der kalten Jahreszeit mit saisonalen Schmankerln,
Geflügelgerichten sowie Rind & Wild aus der Region.

Gerne verköstigen wir Sie am Nachmittag mit einer Auswahl warmer und kalter
Gerichte. Außerdem bieten wir Ihnen stets eine kleine Selektion hausgemachter
Kuchen und unsere aromatischen Kaffeezubereitungen sowie Tee-Spezialitäten.

Mit unseren Fachkräften im Service, Frau Ramona Prams und Frau Nicole Sänger
werden wir Sie gerne betreuen, und gemeinsam
mit unseren anderen Mitarbeitern bemüht sein, Ihre Wünsche zu erfüllen.

**Einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus
wünschen Ihnen**

**Annemarie & Fritz Hörterer
und Katharina & Michael Hörterer**

Zu Ihrer Information unsere Küchen-Öffnungszeiten:

Frühstücksbüffet ab 7.30 Uhr bis 10.00 Uhr (€ 12,95 pro Person inkl. Heißgetränke, Wasser und Säfte)

Mittags von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr und abends von 17.30 - 21.00 Uhr

bieten wir Ihnen unser gesamtes Angebot.

Nachmittags bieten wir Ihnen

eine Auswahl warmer Gerichte und Brotzeiten

- Mittwoch Ruhetag -

- 08.01.2012 - 28.02.2012 zusätzlich Dienstag Ruhetag -



Aperitifs

Unser Winter Aperitif - BIO Pflaumennektar und Holunderblütensirup, aufgegossen mit trockenem Sekt	3,90
Oder als <i>alkoholfreie Variante</i> mit Soda	3,50
Aperol ¹ Sprizz „ilspr!z“ (Fl. 0,2 l) von MIONETTO	4,50
Gelber Muskateller vom Weingut Leth, Fels am Wagram,	Glas 3,20
<i>Traubige Nase, feiner Muskataromen mit leichten Holunderblüten. Ausgeprägte Frucht am Gaumen. Langer, trockener Abgang.</i>	

Weitere Aperitifs finden Sie in unserer Getränkekarte!

Wir sind dabei!



Die Alpen-Kulinarik ist ein von der EU gefördertes, grenzüberschreitendes Gemeinschaftsprojekt der Universität Salzburg (Zentrum für Gastrosophie), des Tourismusverbandes München-Oberbayern e.V. und der Fachhochschule Salzburg (Tourismusforschung).

Ziel der Alpen-Kulinarik ist es, regionale Produzenten, Lieferanten und Gastronomen in den Regionen Oberbayern und dem Salzburger Land zu stärken, und den lokalen Bezug zu fördern.

Gerichte, bei denen alle Hauptzutaten aus der Alpenregion stammen, haben wir in dieser Karte mit dem „Alpen-Kulinarik“-Logo gekennzeichnet.

Gluten- und/oder Lactosefreie Gerichte

Unter dem Motto "Genießen ohne Sorgen" versuchen wir Sie nach Möglichkeit bei Ihrem Diätplan zu unterstützen. Gerichte, welche wir Ihnen **AUF NACHFRAGE** gluten- und/oder lactosefrei zubereiten können, haben wir entsprechend gekennzeichnet.









Suppen

- Hausgemachte Leberknödelsuppe 3,90
Maiscremesuppe mit Chili-Croutons 4,20




Salate

- Kleiner Salat 3,50  
Großer Salat mit überbackenem Ziegenkäse 9,50
Großer Salat mit gebratenen Champignons, Schwarzbrotcroutons
und frischer Petersilie 9,50

Vorspeisen

- 3 Stück Kanadische Jacobsmuscheln
mit Zitronenpfeffer-Butter gebraten und Salatbouquet 6,90 
Geräucherte Entenbrust mit Apfel-Kürbis-Chutney,
Fenchelsalat, Gebäck 8,50 

Vegetarisches und Nudeln

- Hausgemachte Kartoffelnudeln
auf Gemüse ragout mit gebratenen Schwammerl 10,90 
Gemüsecurry - Frisches Gemüse in pikanter Thaicurry-Sauce
mit Kokosmilch und Duftreis 10,90  
Tortelloni mit Lauchstreifen in Zitronensauce, Ruccola, Parmesan 11,90

Kleinere Portionen: Gerne servieren wir Ihnen auf Wunsch von den meisten Gerichten kleinere Portionen. Hierfür reduzieren wir den angegebenen Verkaufspreis um € 1,50.

Fisch

Gebratenes Zanderfilet auf Paprika-Sauerkraut
mit Meerrettichschaum und Kartoffeln 15,90



Fangfrische Chiemgauer Forelle aus unserem Quellwasser-Bassin
„Müllerin Art“ gebraten oder „blau“ mit zerlassener Butter, dazu
servieren wir Kartoffeln und einen kleinen Salat ab 16,00



Hammerwirt's Klassiker



Hirschragout mit frischen Schwammerln, Preiselbeeren,
Blaukraut und Semmelknödel 14,90



„Schmiedteller“ - rosa gebratene Medaillons vom Schweinefilet
mit Champignonrahmsauce, hausgemachten Spätzle und Salat 14,90



Gebackenes Schweine- oder Putenschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes frites und kleinem Salat 10,90



Pikantes Thailändisches Rotes Curry mit Putenbrust,
frischem Gemüse und Kokosmilch, dazu servieren wir Duftreis 13,90



Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Apfelmus
aus unseren eigenen Äpfeln 7,90



Vom „Chiemgauer Alpenrind“



Rostbraten von der Lende mit hausgemachten Röstzwiebeln,
Spätzle und Salat 16,50



Lendensteak „Bulgogi“ mit Koreanischer Sesam-Birnen-Marinade,
Pommes frites und Salat 17,50



Unser Wein-Tipp zu unseren Gerichten vom Alpenrind:

Blaifränkisch trocken, Weingut Beck, Burgenland Glas 2,80



Nach dem Essen empfehlen wir Ihnen:

„Baraquito“ - kleiner Espresso mit Milch, gesüßter Kondensmilch, Liquor 43, Milchschaumhaube und ein Hauch Zimt - 3,20

Oder lieber einen Digestif? Altes Pflümle von Scheibel 2 cl - 3,90

Gerne beraten wir Sie zu unseren Edelbränden oder unseren Schnäpsen und Likören vom Herbstbauernhof in Hammer.

Desserts & Käse

Crème Brûlée mit Ananastatar
5,50

Kleines Mousse au chocolat von dunkler Schoki
4,20

Limetten-Panna-Cotta mit eingelegten Beeren
5,50

„Gluststückerl“ vom Österkron-Käse mit Marillen-Chili-Marmelade und Gebäck
5,00

Tägliches kleines Kuchenangebot

Eis

Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis¹ 3,40

„Nußknacker“ - Cremiges „Maple Walnut“ Eis¹
mit Eierlikör und Sahne 5,90

Amarettini-Becher mit Cappuccino- und Vanilleeis¹,
Kaffeelikör, Amarettinibrösel und Sahne 5,50

Hammerwirt's Winter-Eisbecher mit Cashew-Sauerrahm-Eis,
Vanille¹- und Schokoeis, Zwetschgensauce und Sahne 5,90

Vanilleeis¹ mit heißen Himbeeren und Sahne 5,20

Unsere aktuellen Winter-Eissorten:

Vanille¹, Schokolade, Erdbeer, Himbeer-Joghurt, Walnuß (Maple Walnut),
Cashew-Sauerrahm, Cappuccino - Je Kugel 1,30 / Frische Sahne 0,60



Für unsere kleinen „Eisschlecker“

„Eisdampfer“ - 2 Kugeln Eis mit Früchten und Sahne 3,50

„Biene Maja“ - 2 Kugeln Vanilleeis¹ mit Schokosauce und Sahne 3,20

Brotzeiten (ab 14.00 Uhr)

Pikanter Liptauer-Topfen, fein garniert 6,50

Bunter Wurstsalat mit Lyoner^{2 3}, Tomate, Zwiebeln, Essiggurke 6,20

Schweizer Wurstsalat mit Lyoner^{2 3}, Käsestreifen, Tomate, Zwiebeln und Essiggurke 6,90

Pressack „Sauer“ in Essig-Ölmarinade mit Zwiebeln und Brot 6,00

Original Nürnberger Rostbratwürstl^{2 3}
mit hauseigenem Fass-Sauerkraut

6 Stück	6,90
10 Stück	10,50

„Strammer Max“ - Schinkenbrot^{2 3} mit Spiegelei 6,50

Kasbrot, garniert 5,50

Alle Brotzeiten servieren wir mit unserem gewürzten Hausbrot von der Bäckerei Schneider in Traunstein.

Großer Salat mit überbackenem Ziegenkäse 9,50

Gebackenes Schweineschnitzel mit Pommes und Salat 10,90

¹ mit Farbstoff, ² mit Antioxidationsmittel ³ mit Stabilisator