



DAS MARSCHALL

SEIT 1540

ALTBEWÄHRT UND KÖSTLICH

Wenn man etwas Neues schafft, sollte man auch auf Altes nicht vergessen. Ihr habt unser Mittagsmenü immer geliebt und so behalten wir auch dies für euch bei.

Natürlich unter den strengen Auflagen der neuen Zeit. Freut euch also auf euer Festmahl zur Mittagszeit und profitiert obendrein von unserem neuesten **DIGIBON Service**, der unser Buffet noch attraktiver macht.

REGIONALITÄT, NACHHALTIGKEIT

Natürlich achtet ein Marschall auch mit großem Augenmerk auf die Qualität der Produkte und darauf, dass diese auch von den besten Bauern und Herstellern der Region kommen. Daher könnt ihr stets versichert sein, dass wir in all unseren Speisen genau auf die Herkunft unserer Produkte achten.

Wenn ihr noch Fragen habt, stehen wir euch gerne zur Verfügung.

UNSERE REGIONALEN PARTNER



VIEL
TRINKEN
& G'SCHEID
FEIERN

DRINKS

Alkoholfrei

Mineralwasser still // prickelnd	0,33 l	€ 2,60
	0,75 l	€ 4,50

Soda

mit Zitrone // Holunder // Himbeere	0,30 l	€ 1,90
	0,50 l	€ 2,70

Softdrinks

Tirola Cola // Orange // Zitrone // Spezi	0,30 l	€ 2,90
	0,50 l	€ 3,90
Tirola Kola Light	0,33 l	€ 3,10
Almdudler	0,33 l	€ 3,10
Eistee Pfirsich // Zitrone	0,33 l	€ 3,60
Red Bull	0,25 l	€ 4,50
Thomas Henry		
Tonic Water // Ginger Ale // Bitter Lemon	0,20 l	€ 3,40

Fruchtsäfte

Orange // Mango // Marille // Johannisbeere // Multi // Apfel		
pur	0,20 l	€ 3,20
gespritzt	0,50 l	€ 4,10

BIERE

Bier vom Fass

Stiegl Goldbräu	0,20 l	€ 2,40
	0,33 l	€ 2,90
	0,50 l	€ 3,60
Stiegl Hell	0,33 l	€ 2,90
	0,50 l	€ 3,60
Weißbier Franziskaner Hefetrüb	0,33 l	€ 3,20
	0,50 l	€ 3,90

Flaschenbier

Zitrone 0,0% alkoholfrei Radler	0,33 l	€ 2,80
Stiegl Alkoholfrei	0,50 l	€ 3,60
Tegernseer Hell	0,50 l	€ 3,90
König Ludwig dunkel	0,50 l	€ 3,90
Franziskaner alkoholfrei	0,50 l	€ 3,90
Monatsbier	0,50 l	€ 4,00

APERITIF & WEINE

Aperol Spritz	0,25 l	€ 4,70
Campari Soda / Orange	0,25 l	€ 4,40
Veneziano	0,25 l	€ 4,90
Hugo	0,25 l	€ 4,90
G'spritzer weiß // rot	1/4 l	€ 3,10
Sommerspritzer		€ 3,40
Prosecco	0,1 l	€ 4,00
Grüner Veltliner	1/8 l	€ 3,80
Chardonnay	1/8 l	€ 4,10
Sauvignon Blanc	1/8 l	€ 4,10
Zweigelt	1/8 l	€ 3,90
Blaufränkisch	1/8 l	€ 3,90
Cuvée	1/8 l	€ 4,00

HOCH%IGES

Rum

Bacardi Superior	4 cl	€ 4,90
Havana Club 3y	4 cl	€ 5,30
Diplomatico 12y	4 cl	€ 9,80

Vodka

Absolut Vodka	4 cl	€ 5,30
Grey Goose	4 cl	€ 8,50
Eristoff	4 cl	€ 5,30

Gin

Gordon's	4 cl	€ 5,30
Bombay Sapphire	4 cl	€ 7,60
Hendrick's	4 cl	€ 8,60

dazu empfehlen wir Thomas Henry Tonic Water // Ginger Ale // Bitter Lemon	0,20 l	€ 3,40
--	--------	--------

Whiskey

Jack Daniel's	4 cl	€ 5,90
---------------	------	--------

Liköre

Amaretto Disaronno	2 cl	€ 3,30
Baileys	2 cl	€ 3,60
Frangelico	2 cl	€ 3,90

Bitters

Jägermeister	2 cl	€ 3,50
Ramazotti	2 cl	€ 3,50

Edelbrände

Enzian	2 cl	€ 4,40
Apfel	2 cl	€ 3,70
Gebrannte Zirbe	2 cl	€ 3,70
Gipfelglück	2 cl	€ 3,70
Quitten	2 cl	€ 3,70
Williams Birne	2 cl	€ 3,70
Obstler	2 cl	€ 3,30

Longdrinks & More

Vodka Bull	4 cl	€ 6,10
Bacardi Cola	4 cl	€ 6,10

ACHTUNG HEISS

Espresso	€ 2,00
Espresso Macchiato	€ 2,30
Großer Brauner	€ 3,80
Verlängerter	€ 2,90
Cappuccino	€ 3,20
Latte Macchiato	€ 3,80
Kakao	€ 3,10
Affogato	€ 3,80
Teekandl	€ 3,90
Earl Grey // Darjeeling // Pfefferminze //	
Früchtetee // Kräutertee // Grüner Tee	

VORSPEISEN

Marinierter Tafelspitz € 8,60
mit Kürbiskernölmarinade, roter Zwiebel, Gurkerl und Bauernbrot
A, C, G, L, M

Täglich frisch hausgemachtes Beef Tatar € 13,80
dazu Toast und Butter
A, C, G, M

Hausgebeizter Lachs € 13,80
mit Preiselbeer-Sahnekren und Knoblauchbaguette
A, D, G

Hausgemachtes Carpaccio vom Rind € 13,30
mit Parmesanspänen fein garniert und mit Brot
A, G, M

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Frittatensuppe, Nudelsuppe € 3,90
A, C, G, L

Pressknödelsuppe € 4,60
A, G, L

Tomatencremesuppe € 4,20
A, G, L

Knoblauchrahmsuppe € 4,70
A, G

Graukassuppe € 4,70
A, G

KNACKFRISCHE SALATE

mit Hausdressing, auf Wunsch mit Essig-Öl Marinade

Fitness-Salat mit Huhn oder Rind € 12,80
dazu Baguette
A, C, G, M

Salatteller „zum Marschall“ € 13,80
mit hausgebeiztem Lachs und warmen Champignons, Baguette
A, C, D, G, M

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel vom Schwein vom Kalb € 12,90
€ 16,90
mit Petersilkartoffeln oder Pommes frites und Preiselbeeren
A, C, G

Cordon bleu € 14,50
mit Petersilkartoffeln oder Pommes frites und Preiselbeeren
A, C, G

Marschall Filetteller € 18,20
Rind, Huhn, Schwein, Pommes frites und Kräuterbutter
A, G, M

Schweinemedallions € 16,90
in pikanter Senfsauce mit Spätzln
A, C, G, M, O

Hühnerbrustfilet € 13,80
in Champignonsrahmsauce mit Reis
A, G, M, O

Wiener Backhendl € 12,90
mit Kartoffel-Gurkensalat
A, C, M

GERNE BIETEN WIR IHNEN DIE HAUPTSPEISEN
IN SENIOREN-PORTIONEN UM -€ 2,00 AN.

STEAKS 200 g

Rumpsteak mit Sauce Bernaise € 22,40
gebratene Champignons und Pommes frites
A, C, G, M

Rumpsteak mit Rotweinsauce € 21,80
Speck-Zwiebel-Rotweinsauce und Röstkartoffel
A, G, M, O

Rinderfilet € 27,50
mit Kräuterbutter und Pommes frites
A, G, M

Rinderfilet € 27,90
mit Pfefferrahmsauce und Kroketten
A, G, M, O

Lomo // Filetsteak € 29,20
das zarteste Stück, fettarm, fein und saftig
mit Gorgonzola überbacken und Pommes frites
A, G

HAUSSPEZIALITÄTEN

Wie zu Omas Zeiten

Marschall Würstl leicht pikant mit Senf, Kren und Brot A, C, G, L, M, O	€ 4,90
Oma Rosas ofenfrischer Schweinebraten (nur sonntags) mit Sauerkraut und Erdäpfelknödel A, C, G, L, M, O	€ 15,70
Oma Rosas Wiener Tafelspitz in der eigenen Brühe, Wurzelgemüse, Röstkartoffeln und Apfelkren A, L, M	€ 18,20
Oma Finis Tiroler Gröstl Röstkartoffeln mit feinem Tafelspitz, Speck, Wurst, Zwiebel und Spiegelei C, G	€ 10,90
Oma Finis Tiroler Zwiebelrostbraten in Zwiebel-Specksauce und Bratkartoffeln A, G, M, O	€ 17,80
Wiener Saftgulasch mit Spatzln A, C, G, O	€ 12,50

FISCH

Tiroler Gebirgsforelle auf Tiroler Art mit Zwiebeln, Speck, Croutons und Petersilkkartoffeln A, C, D, G, M	€ 15,90
Gegrilltes Zanderfilet Zitronenbutter Petersilkkartoffeln A, D, G	€ 16,20
Gegrillte Garnelen Knoblaucholivenöl, Chilli und Baguette A, B, G, M	€ 15,40
Papageiefischfilet in Weißwein-Dillsauce und Reis A, D, G, M, O	€ 17,20

VEGETARISCH

Tiroler Schlutzkrapfen mit brauner Butter und geriebenem Karwendelbergkäse A, C, G	€ 11,40
Tiroler Kasspatzln mit gerösteten Zwiebeln A, C, G	€ 8,90
Spinatspatzln in Paprikarahmsauce und Karwendelbergkäse A, C, G	€ 8,90
Knödel Dreierlei Kaspressknödel, Spinatknödel, Rohnenknödel mit brauner Butter und fein gehobelten Parmesanspänen A, C, G	€ 10,50
Erdäpfelblatl'n mit Sauerkraut A, C, G, O	€ 9,50

KINDERGERICHTE

Kinderwienerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites A, C	€ 6,80
Fischstäbchen mit Petersilkkartoffeln A, C, D, G	€ 5,10
Grillwürstel mit Pommes frites A	€ 5,20

BEILAGEN

Gemischter Salatteller C, G	€ 4,90
Portion Gemüse G	€ 4,90

DESSERTS UND MEHLSPEISEN

Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster oder Apfelmuß A, C, G, O	€ 8,90
Topfenknödel auf Zwetschkenröster A, C, G, O	€ 6,60
Marillenpalatschinken A, C, G	€ 4,80
Eispalatschinken mit Schokosauce und Sahne A, C, G	€ 5,80
Michis hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagrahm A, C, G	€ 4,80
Michis hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce A, C, G	€ 4,80
Apfelradl'n mit Vanillesauce und Zimtucker A, C, G	€ 5,20
Kuchen laut Tagesempfehlung A, C, G	€ 3,50
Verschiedene Eisbecher laut Eiskarte	