



## Rezept

für deinen Genussmoment

1. **Scanne den QR-Code** oder suche unter [www.ammergauer-alpen.de/sammertal-kocht](http://www.ammergauer-alpen.de/sammertal-kocht) (oder buche direkt über das Restaurant)
2. **Wähle** dein Genussrestaurant
3. Lege deine Auswahl in den **Warenkorb**
4. **Schließe die Bestellung ab**
5. Du erhältst eine **Buchungsbestätigung und Deinen gedruckten Gutschein**
6. **Reserviere** in deinem Wahlrestaurant (bitte Öffnungszeiten beachten)



*Die Geschenkidee*  
für besondere Momente!

### Impressum

Ammergauer Alpen GmbH  
Dorfstr. 3, 82487 Oberammergau  
Tel +49 (0)8822 922 740

[info@ammergauer-alpen.de](mailto:info@ammergauer-alpen.de)  
[www.ammergauer-alpen.de](http://www.ammergauer-alpen.de)

Konzeption & Layout:  
Ammergauer Alpen GmbH

Verantwortlich für den Inhalt sind die  
jeweiligen Restaurantbetriebe

Naturpark  
Ammergauer Alpen

s Ammertal kocht



Dein  
Kulinarik-Erlebnis  
**01. April bis 17. Mai 2026**



# Genussrestaurants nach deiner Wahl & Geschmack

49 €  
p.P. | Menü



## Altes Sägewerk Oberammergau

Kürbis-Kokos Suppe -  
Rinder Roulade | Kartoffel Püree | Bunte Karotten -  
Crème Brûlée mit Waldbeer Eis



## Hotel Böld Oberammergau

Pastinaken-Kerbel Cappuccino -  
Gesurte Schweinebackerl in Meerrettichbrösel  
oder Bärlauch-Almkäse Cannelloni -  
Bier-Brez'n Eis



## s' Wirtshaus Oberammergau

Salat vom Ammertaler Almrind &  
Bauernbrot - Gebackene Rinderbrust -  
Hausgemachte Waffel mit Kompott  
**Vegetarische Alternative:**  
Rotebeete Carpaccio mit Fetakäse -  
Knödeltris mit rahmigen Saisongemüse



vegetarisches  
Menü  
42 € p.P.



## Hörnle Hütte Bad Kohlgrub

Forelle | Wildschinken |  
Kartoffel | Bärlauch -  
24h gegarter Schweinebauch | Blaukrautsalat  
& Serviettenknödel -  
Apfel | Heidelbeer | Mandel



## Hotel Schillingshof Bad Kohlgrub

Ammergauer Käsesuppe | Croutons -  
Tafelspitz vom Ammergauer Weiderind in der  
eigenen Brühe | Wurzelgemüse | Kartoffeln & Kren -  
Honigparfait aus dem eigenen Bienenstock mit  
frischen Früchten



## African Lounge Parkhotel, Bad Bayersoien

Springbok Carpaccio | knusprige Kapern |  
gehobelter schwarzer Trüffel auf Wildkräutersalat -  
Cremige Erdnuss-Wirsingsuppe | Kokos Espuma -  
Zartrosa gebratenes Blesbok Filet | Erdnusspüree |  
Süßkartoffelsteak | Rosenkohl im Speckmantel -  
Dunkler Schokoladenkuchen mit Amarulacreme



weitere Infos findest Du unter:  
[www.ammergauer-alpen.de/sammertal-kocht](http://www.ammergauer-alpen.de/sammertal-kocht)