



Ettenberger Anzeiger

Jahrgang 32, Ausgabe 32

Anno 2016



Themen in dieser Ausgabe:

- Die Speisekarte vom Mesnerwirt
- Der Mesnerwirt von Ettenberg
- Die Kirche von Ettenberg

Alle Preise sind Inklusivpreise und in Euro ausgezeichnet.

Allergen-Infos erhalten Sie an der Theke oder Küche. Sprechen Sie uns an!

In dieser Ausgabe:

Fortsetzung: Kirche Ettenberg	2
Aus dem Kessel	2
Was zur Brotzeit	2
Aus dem Raindl	3
Kaffeespezialitäten	3
Die flüssigen Erfrischungen, Geistreichungen	4
Sagen um den Untersberg	5

Der Mesnerwirt von Ettenberg

1727 bekam Joseph Prantner am Ettenberg vom Fürstprobst die Bewilligung Bier zu brauen und auszuschenken. Es wurde ihm bei Entzug der Konzession angedroht, nicht an junge Burschen und fahrendes Volk auszuschenken.

Heute ist es etwas leichter, ob Urlauber, Einheimischer, Wanderer, Wallfahrer, Kirchenbesucher und Autofahrer, sind beim Mesnerwirt gern gesehene Gäste.

Der Mesnerwirt bietet bewusst keine große Karte an. Man findet eine Auswahl an bayrischen und österreichischen Schmanckerln. Umgeben von den Berchtesgadener Bergen kann man hier herrlich Mittagessen oder Brotzeit machen.

Die Geo "Saison" über den Mesnerwirt:



"Neben der Kirche das Wirtshaus. Hier herrscht Selbstbedienung, Was gemeinhin nicht als Einladung zur Einkehr missverstanden wird, eine kleinere Version des Kirchenriesen gibt den Linseneintopf derart grundgemütlich aus, dass es mit den irdischen Gnaden seine Richtigkeit hat.



Aus dem Suppentopf:

Backerbsensuppe 2,90

Nudelsuppe mit Gemüse 3,40

Leberknödelsuppe von der Chefin selbst gedreht 3,70

Würstlsuppe (2,3,6,7) Nudelsuppe mit 1 Paar Wiener 5,50

Dicke Kartoffelsuppe (2,3,6,7) mit Wursteinlage 5,50
Amelie's Lieblingsuppe

Linseneintopf (2,3,6,7) mit Wiener und Brot 6,90
hausgemacht unser Klassiker

Allergene

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich an der Küche oder Theke. Gerne geben wir Ihnen persönlich oder unsere separate Allergiekarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Die Kirche von Ettenberg

Angelehnt an das mächtige Massiv des Untersbergs mit der Südwand unter dem Bayrischen Hochthron, gegenüber von Hohem Göll, Watzmann und Hochkalter liegt inmitten von Bergwiesen, zwischen Bergbauern und dem *Mesnerwirt*

die Wallfahrtskirche MARIA ETTENBERG.

Die heutige Gnotschaft Ettenberg bildete bis 1911 eine eigene Gemeinde. Man nannte dieses Hochtal wegen der kleinen Vieh- und Schafzucht einfach den "Almberg". Die Almberger waren bei ihrer Holzarbeit sehr vielen Gefahren aus-

gesetzt. Viele Marterl erinnern an so manchen Todesfall. Die Überlieferung berichtet, dass beim Stierlingelehen in Unterettenberg ein altes Muttergottesbild war.

Fortsetzung nächste Seite

Fortsetzung von Seite 1

Die Kirche von Ettenberg

Auf unerklärliche Weise war das Bild eines Tages an einem Lindenbaum, man brachte es an seinen ursprünglichen Platz zurück, aber bald wurde es wieder am Lindenbaum gefunden und man ließ es für immer dort. Schon um 1670 kamen Wallfahrer. Um das Bild vor Wind und Wetter zu schützen, baute man eine kleine Kapelle. Sie wurde zu einer hölzernen Kirche ausgebaut. 1723 war der Baubeginn der heutigen Kirche und 1725 wurde der Dachstuhl aufgesetzt.

Beachtenswert ist das Deckengemälde. Es zeigt die Verherrlichung Mariens und Ester vor König Xerxes, außerdem Fürstprobst Julius von Rehlingen den Erbauer der Wallfahrtskirche.



Ettenberg im Nebel



Altar in der Ettenberger Kirche

Aus dem Kessel

1 Paar Wiener mit Brot (2,3,6,7)	3,60
2 Paar Wiener mit Brot (2,3,6,7)	5,50
2 Paar Wiener mit Kartoffelsalat (2,3,6,7)	7,30
2 Paar Wiener mit Sauerkraut und Brot (2,3,6,7)	7,30

2 Stück Weißwürste mit Brot (3,6,7)	4,90
1 Paar Schweinsbratwürstl mit Sauerkraut und Brot (6,7)	4,90
2 Paar Schweinsbratwürstl mit Sauerkraut und Brot (6,7)	7,50

2 Stück Leberknödel mit Sauerkraut	7,50
2 Stück Semmelknödel auf Sauerkraut	7,50
1 Stück Semmelknödel auf Sauerkraut	4,80
1 Semmelknödel mit Soße	3,70
Portion Sauerkraut	2,90
Portion Kartoffelsalat	2,90

Gastwirt: „Ernst, Du hast vom letzten Monat noch fünf Pils stehen!“ -“Kipp sie weg! Die trinkt doch kein Mensch mehr.“

Was zur Brotzeit

Essigknödel	
Kalter Semmelknödel, Zwiebel, Gurke, Essig und Öl (9)	6,50
Kalter Leberkäs mit Brot, Senf und Gurke (2,3,6,7,9)	6,50



Mesnerwirt um 1894

Emmentaler	
im Stück mit Brot	6,50
Wurstsalat	
mit Brot (2,3,6,7,9)	6,80

Kalter Schweinebraten	
mit Gurke, Senf und Brot (9)	7,80



Ettenberg um 1894

Aus dem Raindl

Warmer **Leberkäs** ^(2,6,7)
mit Kartoffelsalat 7,10

Schweinebraten
mit Sauerkraut und
Knödel 9,30

Schweinebraten
mit Kartoffelsalat und
Knödel 9,30



**Almberger-
Krautteller**
Schweinebraten, Knödel,
Würstl und Sauerkraut ^(2,6,7)
9,30

Kaffeespezialitäten beim Mesnerwirt

Kaffeespeziali- täten

Schümli 2,10
(Cafe Creme, großer
Brauner)

Espresso 2,10



Cappuccino 2,20
Cappuccino groß 3,10

Latte Macchiato
3,10

Cafe Macchiato
3,10

Was Süßes

Kuchen 2,80

Germknödel 6,10
mit Butter, Mohn und Zucker

Warme Getränke

Tasse Filterkaffee 2,10

Haferl Milchkaffee 3,10

Haferl Filterkaffee 3,10

Haferl Milch-Kakao 3,10

Haferl Schwarz-, Hagebut-
ten-, Früchte- oder Pfeffer-
minztee 2,00



Eis an der Theke



Die Almbachklamm

<u>Geistreiches</u>		
0,02l Grassl Gebirgsenzian 40% vol.		2,20
0,02l Grassl Kräuterenzian Kräuter-Likör 35% vol.		2,20
0,02l Obstler 38%vol.		2,20

Die Geschichte der Almbachklamm

Die Erschließung der Almbachklamm hängt wie vieles im Berchtesgadener Talkessel mit dem Salz zusammen. Um die großen Mengen Brennholz für die Salinen in Marktschellenberg und Berchtesgaden herbeizuschaffen bediente man sich der Holztrift. Durch diese Technik war es möglich das Holz ohne Straßen ins Tal zubringen.

Bei der Trift werden lose

Stämme in Flüssen und Bächen verbracht und im Frühjahr mit aufgestautem Wasser talwärts geschwemmt.

Der heutige Weg durch die Almbachklamm wurde 1894 durch Ingolstädter Pioniere, auf der Basis des alten Triftsteigs gebaut.

Am 26. Juni 1998 wurde der Klammweg durch ein starkes Unwetter sehr stark beschädigt und konnte am 1. Mai 1999 wieder eröffnet werden.

Die flüssigen Erfrischungen

<u>Biere</u>	<u>Alkoholfreie Getränke</u>		
Export hell 1/2l 3,40	Zitronen-Limonade ⁽²⁾ 0,4 l 2,70	Cola ^(1,2,6) 0,2 l	2,00
Export hell 1/3l 2,60	Zitronen-Limonade ⁽²⁾ 0,2 l 1,70	Cola ^(1,2,6) 0,4 l	3,20
Hefe-Weizen hell 1/2l 3,50	Orangen-Limo ^(1,2,6) 0,2 l 2,00	Apfelsaft 0,2 l	2,20
Hefe-Weizen dunkel 1/2l 3,50	Orangen-Limo ^(1,2,6) 0,4 l 3,20	Apfelsaftschorle 0,25 l	2,20
Hefe-Weizen leicht 1/2l 3,50	Tafelwasser 0,3 l 2,30	Apfelsaftschorle 0,5 l	3,40
Radler 1/2l 3,40	Tafelwasser 0,5 l 3,10	Orangensaft 0,2 l	2,20
		Cola-Mix ^(1,2,6) 0,2 l	2,00
		Cola-Mix ^{2,6)} 0,4 l	3,20
		Frische Milch 0,5 l	2,60

„Frau Wirtin die Tasse, die ich eben bekommen habe, hat einen Sprung!“

„Da können Sie mal sehen, wie stark unser Kaffee ist!“

Cola und Cola-Mix = koffeinhaltig

<u>Weißweine</u>	
1/4l Grüner Veltliner Landwein, trocken Österreich	4,10

<u>Rotweine</u>	
1/4l Kalterer See Qualitätswein Italien	3,90
1/4l Blaufränkisch Qualitätswein, Burgenland Österreich	4,10

1/4l Weinschorle Tafelwein weiß oder rot	3,00
1/2l Weinschorle Tafelwein weiß oder rot	4,90

FAMILIE WEINMANN

Vorderettenberg 9
83487 Marktschellenberg

Telefon: 08650 245
Fax: 08650 919907
E-Mail: mesnerwirt@ettenberg.de



Sie finden uns im
Internet

www.ettenberg.de

Erläuterung der Fußnoten (Zusatzstoffe):

- | | |
|----------------------------|-----------------------------|
| 1: mit Farbstoffe | 6: mit Antioxidationsmittel |
| 2: mit Konservierungsstoff | 7: mit Geschmacksverstärker |
| 3: mit Phosphat | 9: mit Süßungsmittel |
| 4: geschwefelt | |
| 5: geschwärzt | |



Weitere Infos unter: www.edelweiss-classic.de



Im Jahr 2004 besuchte die Edelweiss-Classic mit etwa 80 Oldtimer den Ettenberg. 2007 waren die legendären Automobile zum Abschluss der Veranstaltung am 24. Juni am Ettenberg. Der Traum vom Autofahren mit Herz besuchte im Juni 2011 und 2014 wieder den Mesnerwirt.

GastroWeb24.com
Die Plattform der Gastronomie und Hotellerie.

GastroWeb24.com ist eine Datenbank gestützte Internetplattform für die Gastronomie, Hotellerie, Hobbyköche und Ernährungsinteressierte und wird vom Mesnerwirt betrieben.

Sagen um den Untersberg

Der mystische Berg

Um den Untersberg ranken sich viele Sagen, die von Zwergen erzählen, welche in Höhlen im Inneren des Berges leben. Sie bewachen einen Schatz von überaus großem Ausmaß und scheuen meist den Kontakt zu den Menschen. In manchen Nächten feiern die "Untersberger Mandln", wie sie im Volksmund genannt werden, eine heilige Messe in Maria Ettenberg.



Ein Untersbergmandl
im Garten vom
Mesnerwirt

Auch Kaiser Karl der Große soll den Untersberg bewohnen. Die Sage erzählt, er sitze mit seinem gesamten Hofstaat in einem großen Saal im Inneren des Berges. Alle miteinander schlafen einen tiefen, todesähnlichen Schlaf. Der Kaiser trägt einen langen weißen Bart, der schon zweimal um den Tisch, der vor ihm steht, herumgewachsen ist. Wenn der Bart dreimal um den Tisch gewachsen ist, bricht das Ende der Welt herein.

Wenn vierundzwanzig Raben dreimal um den Berg herumfliegen, so erwacht der Kaiser ebenfalls, muss aber dann noch so lange im Berg bleiben, bis der berühmte Zwergestein gefunden ist, der alle Zwerge, die den Untersberg bewohnen, in Menschen verwandelt. Dann kehrt der

Kaiser zu den Lebendigen zurück.

Im Jahre 1713 trieb ein Hirte von Grödig in der Nacht seine Herde nach Hause, da trat ein kleines Männlein aus dem Wunderberg und winkte. Unverzagt folgte ihm der Hirte in das Innere des Berges. Sie kamen in einen weiten, erleuchteten Raum. Da saß Kaiser Karl mit anderen Fürsten und Helden um einen Marmortisch und schlummerte. Als der Hirte eintrat, erwachte der Kaiser und fragte: "Fliegen die Raben noch um den Berg?" "Jawohl, und zwar in Mengen", entgegnete der Hirte, und schwer seufzend der Kaiser: "Dann müssen wir noch hundert Jahre warten!" Sodann war alles verschwunden und zerstoßen, der Hirte plötzlich außerhalb des Berges und auf seinen Heimweg entrückt.