

Tageskarte (auch ToGo)
Samstag, 22. März 2025

Bunter Salatteller mit gebackenen Ziegenkäsetalern und Feigen, Ciabatta 15,--



Supp'ntöpferl - Klare Rindfleischbrühe mit Schöberl 5,50

Pikante Tomatensuppe mit Weißbrot 6,80

Tapas des Tages Frühlingstortilla mit Bärlauch, Frühlingszwiebeln,
Serranoschinken und Kräuter-Sauerrahm 4,--



Skreyfilet (Winterdorsch) natur gebraten auf Rahmwirsingg'mias, Kartoffeln 22,50



Schweinekrustenbraten (vom Strohschwein) mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel
und Speckkrautsalat 14,80

Burgunderbraten (vom Rind) mit Semmelknödel und Bayerisch Kraut 19,80

G'sottener Kalbstafelspitz auf Rahmwirsingg'mias, Kartoffeln und Meerrettich 20,50

Hirschragout mit Spätzle, buntem Gemüse und Preiselbeeren 19,50

Medaillons aus der Lammhüfte mit Bärlauchsauce, buntem Gemüse und Röstitaler
19,--



Vegetarisch Rote Bete Knödel mit zerlassener Butter und frischem Parmesan 14,80

Vegan Paprika und Zucchini mit Couscousfüllung auf orientalischer
Tomatensauce, Karotten-Rosinensalat 14,50

Neu ↗↗↗ alle unsere Burger gibt es mit einem vegetarischen Patty je 12,--

Was siass hinterher

Grießflammerie auf Brombeerragout 7,50

Joghurt-Orangen-Mousse mit Erdbeeren 7,50

Katalanische Creme mit Caramel 7,50

Käsekuchen 4,50 **Apfel-Mandelkuchen** 4,50

Frankfurter Kranz 4,80

Zwetschgen-Rohrudel mit Vanillesauce 6,20

Oidwirt-Applestrudel mit Vanillesauce 6,20

Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelmus und Preiselbeeren 13,50



Beilagenänderung 1,--

-Unsere regionalen Starkbierempfehlungen-

Reutberger „Josefi-Bock“ 0,5l 4,50

Tegernseer „Quirinus“ Dunkler Doppelbock 0,5l 4,90

Tegernseer „Blauer Page“ Heller Bock 0,33l 3,50