

Tageskarte (auch ToGo)
Sonntag, 27. Oktober 2024

Bunter Salatteller mit gebackenen Ziegenkäsetalern , Feigen und Weißbrot 15,--
Tapa des Tages Zwiebelkuchen mit Kräuter-Sauerrahm 4,--



Supp'ntöpferl - Klare Rindfleischbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Schöberl 5,--
Kürbisrahmsuppe mit Weißbrot 6,80



Heilbuttschnitte mit Serranoschinken und Oliven in Butter gebraten, Kartoffeln 20,50



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

Pikantes Ungarisches Kesselgulasch (vom Schwein) mit Semmelknödel und Wirtshaussalat 17,--

Gänsebrustbraten mit Marzipan-Bratapfel, Kartoffelknödel und Blaukraut 22,--

Kalbsbraten mit Champignonrahmsauce, Spätzle und buntem Gemüse 19,80

Medaillons aus der Lammhüfte mit Knoblauch-Kräuterjus, Kürbis-Röstitalern und buntem Gemüse 20,50



Vegetarisch Gemüselasagne mit Mozarella überbacken, auf Basilikum-Tomatensauce 14,80

Vegan - Scharfer tomatiger Gelbe-Bete-Eintopf mit Garam Masala, Reiskugel (glutenfrei) 14,50



Was siass hinterher

Mascarponecreme auf Brombeerkompott 7,50

Cookies-Baileyscreme mit Beerenmus 7,50

Espressomousse mit Eierlikör 7,50

Apfel-Holunderkompott mit Vanilleeis 6,50

Apfel-Mandel-Bienenstich (aus eigenen Äpfeln) 4,50 Käsekuchen 4,50

Oidwirt-Applestrudel mit Vanillesauce 6,20

Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelmus und Preiselbeeren 13,50



Neu! Espresso Martini - „der“ Trendcocktail 6,50

Beilagenänderung 1,--

Zur Info

Am Sonntag, 10.11. (Leonhardiritt Lenggries) gibt's Martini-Gänsebrust-Braten

Betriebsurlaub von 11. - 28. November