

Tageskarte (auch ToGo)
Mittwoch, 23. April 2025

Smokie Matjesfilets mit Dill-Sauerrahm, roten Zwiebeln, Apfelspalten
und Kartoffeln 14,80



Supp'ntöpferl - Klare Rindfleischbrühe mit Kräuterschöberl 5,50
Bärlauchrahmsuppe mit Weißbrot 6,80



Lachsforellenfilet natur gebraten auf Ratatouille, Kartoffeln 21,--



Altwirt Tagesgericht Spaghetti „Bolognese“ mit frischem Parmesan, dazu ein
Getränk 0,5l 10,80



Schrobenhausener Spargel mit **gemischtem Isarwinkler Schinken**, Kartoffeln und
Sauce Hollandaise 23,--

Unser Wein zum Spargel **„Gemischter Satz“** Niederösterreich - Müller-Thurgau,
grüner Veltliner und gelber Muskateller - frisch und fruchtig 0,25l 6,90

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

„Duo vom Kalb“ (gefüllte Kalbsbrust und geschmortes Meiserl) mit
Champignonrahmsauce, Böhmisches Knödeln und Bayerisch Kraut 20,50


G'sottener Kalbstafelspitz auf grünem Spargelrahmg'mias, Kartoffeln und frischem
Meerrettich 20,50

Hirschragout mit Spätzle, buntem Gemüse und Preiselbeeren 19,50
Rinderfetzen aus der Steakhüfte mit Champignons und Zwiebelstreifen in
Bärlauch-Senfrahmsauce, Röstitaler 23,--



Vegetarisch - „Knödel-Duett“ (Spinatknödel und Bärlauch-Quarkknödel) mit
Zerlassener Butter und Parmesan 14,80

Vegan Süßkartoffeln mit Bärlauch-Pinienkernenfülle auf Grillgemüse,
Brenneseldipp 14,50

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

Was siass hinterher

Joghurt-Limettencreme mit Erdbeeren 7,50

Mousse au Chocolat mit Feigen 7,50

Brombeergrütze mit Vanilleeis 6,80

Mocca-Preiselbeerkuchen 4,50 **Käsekuchen** 4,50

Erdbeer-Mascarpone-Biskuitrolle 4,80

Zwetschgen-Rohrnudel mit Vanillesauce 6,20

Oidwirt-Apfelstrudel mit Vanillesauce 6,20

Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelmus und Preiselbeeren 13,50
Beilagenänderung 1,--



-Unsere regionalen Starkbierempfehlungen-
Tegernseer „Quirinus“ Dunkler Doppelbock 0,5l 4,90
Tegernseer „Blauer Page“ Heller Bock 0,33l 3,50