

Tageskarte (auch ToGo)
Karsamstag, 19. April 2025

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



Supp'ntöpferl - Klare Rindfleischbrühe mit Pfannkuchenstreifen 5,50

Karotten-Ingwer-Currysuppe mit Kokosmilch, Weißbrot 6,80



Ganze Dorade mit Kräuterfülle natur gebraten, zerlassener Butter
und Kartoffeln 22,--

Skreyfilet (Winterdorsch) natur gebraten auf grünem Spargelrisotto mit
Pinienkernen 22,--



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

Fleischpflanzerl mit Bierjus, Bratkartoffeln und buntem Gemüse 15,--

Sauerbraten (vom Rind) mit Böhmisches Knödeln und Blattsalat 20,50

Saftiges Rindergulasch mit Spätzle und buntem Wirtshaussalat 19,80

Rinderfetzen aus der Steakhüfte mit Champignons und Zwiebelstreifen in
Bärlauch-Senfrahmsauce, Bratkartoffeln 23,--



Vegetarisch - „Knödel-Duett“ (Spinatknödel und Bärlauch-Quarkknödel) auf Sauce
von getrockneten Tomaten 14,80

-Kräuterpfannkuchen mit Mascarpone-Gemüsefülle auf Ratatouille 14,80

Vegan Pikantes Kurkumagemüse mit Cashewkerne, Reis 14,50

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

Was siass hinterher

Joghurt-Limettencreme mit Brombeerragout 7,50

Bayerische Creme mit Erdbeeren 7,50

Mousse au Chocolat mit Feigen 7,50

Katalanische Creme mit Caramel 7,50

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

Erdbeer-Mascarpone-Biskuitrolle 4,80

Zwetschgen-Rohrudel 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