

**Tageskarte (auch ToGo)**  
**Dienstag, 11. März 2025**

- „**Griechischer Salat**“ mit Schafskäse, Oliven und roten Zwiebeln, Ciabatta 14,50  
~ ~ ~  
**Supp'ntöpferl** – Klare Rindfleischbrühe mit Pfannkuchenstreifen 5,50  
**Zwiebelsuppe** mit Brot und Käse überbacken 6,80  
**Tapa des Tages** Kornblumenkas mit Chutney, Weißbierbrot 4,--  
~ ~ ~  
**Saiblingsfilet** natur gebraten auf Fenchel-Senfrahmgemüse, Kartoffeln 21,--  
~ ~ ~  
**Altwirt Tagesgericht** **Gebackene Milzwurst** mit Petersilienkartoffeln und  
Remouladensauce, dazu ein Getränk 0,5l 10,80  
~ ~ ~  
**Schweinekrustenbraten** (vom Strohschwein) mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel  
und Speckkrautsalat 14,80  
**Hirschbraten** (von der Benediktenwand) mit Semmelknödel, buntem Gemüse und  
Preiselbeeren 23,--  
**Kalbfleischpflanzerl** mit Champignonrahmsauce, Herzoginkartoffeln und  
Blattsalat 17,--  
**Saftiges Rindergulasch** mit Semmelknödel und buntem Wirtshaussalat 19,80  
**Rinderfetzen aus der Steakhüfte** mit Champignons und Zwiebelstreifen in  
Senfrahmsauce, Kroketten 23,--  
~ ~ ~  
**Vegetarisch** **Kaspressknödel** an bunter Salatgarnitur 14,80  
**Vegan** **Kurkuma-Winter-Gemüse** mit Kokosmilch, Reiskugel 14,50  
Neu ☞☞☞ alle unsere Burger gibt es mit einem vegetarischen Patty je 12,--

**Was siass hinterher**

- Joghurt-Limonenmousse** mit Erdbeeren 7,50  
**Tobleronemousse** mit Feigen 7,50  
**Espressomousse** mit Eierlikör 7,50  
**Schokoladentorte** 4,80 **Ananas-Sahne-Biskuitrolle** 4,580  
**Apfelkücherl** mit Vanilleeis 6,80  
**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-**  
**Reutberger „Josefi-Bock“** 0,5l 4,50  
**Tegernseer „Quirinus“ Dunkler Doppelbock** 0,5l 4,90  
**Tegernseer „Blauer Page“ Heller Bock** 0,33l 3,50