

Tageskarte (auch ToGo)
Sonntag, 13. Juli 2025

Bunter Sommersalat mit gebackenen Ziegenkäsetalern und Aprikosen,
Himbeerdressing und Weißbrot 15,--

„Karwendel-Trio“ – Tiroler Graukas sauer – Boarischer Rindfleischsalat – „Oim-Bazi“
(Paprika-Brotaufstrich aus Topfen) mit Krustenbrot 12,--



Supp'ntöpferl – Klare Rindfleischbrühe mit Kräuterschöberl 5,50

Lauchrahmsuppe mit Käsecroutons 6,80

Tapa des Tages Räucherforellenmousse mit Krustenbrot 5,--



Rotbarschfilet natur gebraten auf Mangold-Linsendal, Reis 21,--

Wallerfilet natur gebraten in süßem Senfrahm, Kartoffeln und
buntem Gemüse 20,50



Schweinekrustenbraten (vom Strohschwein) mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel
und Speckkrautsalat 15,--

Kalbsrahmgulasch mit Semmelknödel und Blattsalat 19,80

Sauerbraten (vom Rind) mit Spätzle und buntem Gemüse 20,50

Rinderfetzen aus der Steakhüfte mit Champignons und Zwiebelstreifen in Senfrahm,
Kroketten 23,--



Vegetarisch – Auberginen-Cordon bleu mit Schafskäsefülle an bunter Salatgarnitur
15,--

Vegan – Pikante Süßkartoffel-Quinoa-Spinatpflanzerl an buntem Salatbouquet,
Basalmicodressing, Hummus-Dipp und Weißbrot 15,--



Was siass hinterher

Mousse au Chocolat mit Eierlikör 7,50

Espressocreme mit Beeren 7,50

Katalanische Creme mit Caramel 7,50

Aprikosen-Erdbeerkompott mit Vanilleeis 6,80

Aprikosen-Streuselkuchen 4,50 **Zebrakuchen** 4,-- **Gedeckter Apfelkuchen** 4,50

Aprikosen-Rohrnodel mit Vanillesauce 6,20

Oidwirt-Apfelstrudel mit Vanillesauce 6,20

Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelmus und Preiselbeeren 13,50

Beilagenänderung 1,--



-Unsere regionale Starkbierempfehlung-
Tegernseer „Blauer Page“ 0,33l 3,50

Tafernwirt-Bier „Urige Hoibe“ – naturtrübes Helles in der Bügelflasche 0,5l 4,90