

**Tageskarte (auch ToGo)**  
**Freitag, 8. November 2024**

**Bunter Salatteller mit geräuchertem Saibling, Knoblauch-Baguette 16,--**



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



**Spanische Schmankerl - immer freitags**

**Tapas je 4 € Serranoschinken\* Manchego mit Oliven\***

**Geröstetes Brot mit Olivenpaste\* Zwiebelkuchen mit Sauerrahm-Dipp\***

**Gambas al pil pil - Garnelen in Chili-Knoblauch-Tomatensauce, Ciabatta 12,--**  
**„Spanischer Fischteller“ mit dreierlei Filets, Muschel und Garnelen, Kartoffeln,**  
**Sherrybutter 22,50**

**Lendensteak (200g medium gebraten) mit Mojo-Sauce und Kartoffel-Wedges mit**  
**Kräuter-Sauerrahm 25,--**

**Katalanische Creme mit Caramel 7,50**



**Altwirt Tagesgericht Gebackenes Seelachsfilet mit Kartoffelsalat und**  
**Remouladensauce, dazu ein Getränk 0,5l 10,80**



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

**Pikantes Ungarisches Kesselgulasch vom Schwein mit Spätzle und buntem**  
**Wirtshaussalat 17,--**

**Fleischpflanzerl vom Rind mit Champignonrahmsauce, Bratkartoffeln und Gemüse**  
**15,50**

**Hirschlendchen (vom Jachenauer Rotwild) mit Preiselbeersauce, Röstitaler und**  
**buntem Gemüse 25,--**



**Vegetarisch Spinatnockerl mit zerlassener Butter und frischem Parmesan 14,80**  
**Vegan - Pikantes Kurkumagemüse mit Cashewkernen, Reiskugel (glutenfrei) 14,50**



**Was siass hinterher**

**Mascarpone-Joghurtcreme mit Amarettini und Himbeermus 7,50**

**Brombeerkompott mit Vanilleeis 6,50**

**Käsekuchen 4,50 Apfelbienenstich 4,50**

**Schokoladentorte 4,80**

**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**