

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