

Tageskarte (auch ToGo)
Dienstag, 22. Oktober 2024

Bunter Salatteller mit gebackenen Ziegenkäsetalern und Weißbrot 15,--



Supp'ntöpferl - Klare Wildkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen 5,--

Kürbisrahmsuppe mit Weißbrot 6,80



*Ganzer Saibling mit Kräuterfülle natur gebraten, Kartoffeln und
zerlassener Butter 21,50*

Wolfsbarsch -und Rotbarschfilet natur gebraten auf Ratatouillegemüse, Reis 20,50



*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*

Kalbsleber mit Apfelspalten und Zwiebelstreifen gebraten, Röstitaler 17,50

Kalbsrahmgulasch mit Spätzle und buntem Gemüse 19,80

Rehbraten mit Böhmisches Knödeln, buntem Gemüse und Preiselbeeren 22,--

Rinderfetzen mit Champignons und Zwiebelstreifen in Senfrahm, Kroketten 23,--



*Vegetarisch Hokkaido-Ofenkürbis mit Chili und Camembert überbacken, bunte
Salatgarnitur 14,80*

*Vegan - Scharfer tomatiger Gelbe-Bete-Eintopf (vom Biotop Oberland in Lenggries)
mit Garam Masala, Reiskugel 14,50*



Was siass hinterher

Marzipan-Bratapfel mit Vanilleeis 6,--

Bayerische Creme mit Feigen 7,50

Mascarponecreme mit Früchten 7,50

Cookies-Baileyscreme mit Beerenmus 7,50

Rotweinzwetschgen mit Vanilleeis 6,50

Apfelkuchen 4,50 Käsekuchen 4,50

Zwetschgen-Rohrnodel mit Vanillesauce 6,20

Altwirt-Applestrudel mit Vanillesauce 6,20

Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelmus und Preiselbeeren 13,50



Österreichischer Federweißer „Sturm“ 0,25l 4,50

Zwiebelkuchen 4,50

Neu! Espresso Martini - „der“ Trendcocktail 6,50

Beilagenänderung 1,--