

Tageskarte (auch ToGo)
Samstag, 27. Juli 2024

Bunter Salatteller mit Hausdressing und **gebratenem Garnelenspieß**,
Knoblauch-Ciabatta 16,50

Gemischter Salatteller mit **gebratenen Pfifferlingen** aus dem Karwendel, Weißbrot
16,50



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

Pfifferlingrahmsuppe mit Weißbrot 6,80

Gazpacho - kalte andalusische Gemüsesuppe, Ciabatta 6,50



Gemischter Fischteller mit dreierlei Filets und Garnelen, Kartoffeln, buntem Gemüse
und Senf-Dillbutter 23,--

Seeteufelnüßchen natur gebraten in Dillrahm, Reis und Gemüse 22,--



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

Kalbsrahmgulasch mit Böhmisches Knödeln und Blattsalat 19,50

G'sottener Kalbstafelspitz mit Meerrettichrahmsauce, Kartoffeln und Blattspinat
19,50

Burgunderbraten aus der Rinderschulter mit Spätzle und buntem Wirtshaussalat
19,80

Rinderfetzen aus der Steakhüfte in Pfifferlingrahmsauce, Kroketten 25,--



Vegetarisch „Schwammerlpfandl“ **Steinpilze** und **Pfifferlinge** aus dem Karwendel
in Kräuterrahm, Semmelknödel 19,50

-Spinatnockerl mit zerlassener Butter und Parmesan 14,80

Vegan **-Pikantes Paprika-Zucchini-gulasch** mit Pinienkernen Reiskugel 14,50



Was siass hinterher

Mousse au Chocolat mit Beerenmus 7,50

Limetten-Joghurtcreme mit Beeren 7,50

Katalanische Creme mit Caramel 7,50

Beindlhof-Bauernhofeis mit Früchten und Sahne 7,--

Käsekuchen 4,50 **Schokoladentorte** 4,80

Himbeer-Rohrnudel mit Zimtkruste und Vanillesauce 6,20

Oidwirt-Apfelstrudel mit Vanillesauce 6,20

Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelmus und Preiselbeeren 13,50

Mai-Tai - fruchtiger Sommercocktail 7,--

Beilagenänderung 1,--