

Tageskarte (auch ToGo)
Freitag, 15. Mai 2026

G'mischer Preßack mit Senfmarinade, roten Zwiebeln, Gurkerl, Weißbierbrot 10,50



Supp'ntöpferl - Klare Rindfleischbrühe mit Grießnockerl und Pfannkuchen 5,50



Spanische Schmankerl - immer freitags

Tapas je 4€ Serranoschinken* Manchego mit Oliven*

Geröstetes Brot mit Olivenpaste*

Gambas al pil pil - Garnelen in Chili-Knoblauch-Tomatensauce, Baguette 12,--

Spanischer Fischteller mit dreierlei Filets, Muschel und Garnelen, Kartoffeln,

Sherrybutter 24,--

Maredo Lendensteak (200g medium gebraten) mit Mojo-Sauce und Kartoffel-Wedges

Mit Kräuter-Sauerrahm 26,--

Katalanische Creme mit Caramel 7,50



Portion Schrobenshausener Spargel mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise 19,80

Spargel mit gemischtem Isarwinkler Schinken, Kartoffeln und Sc. Hollandaise 23,--

Spargel-Cordon-Bleu mit Schinken und Käsefülle, Kartoffeln, Sauce Hollandaise und

Blattsalat mit Balsamicodressing 24,--

Unsere Weinempfehlung 2025er Pinot Noir Blanc de Noir

aus Baden - frisch und fruchtig 7,50 (0,25 l) - 4,50 (0,1 l)



Altwirt Tagesgericht Gebackenes Seelachsfilet mit Kartoffelsalat und

Remouladensauce, dazu ein Getränk 0,5l 10,80



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

Isarwinkler Weißbiergriller mit Kartoffel-Gurkensalat 12,--

Hirschbraten (vom Jachenauer Wild) mit Semmelknödel, buntem Gemüse und

Preiselbeeren 24,--

Fleischpflanzerl (vom Rind und Kalb) mit Kräuterrahmsauce, Röstitaler

und Blattsalat 18,--



Vegan „Chili sin Carne“ aus Süßkartoffeln, Linsen, Mais und Bohnen, Baguette 15,--



Was siass hinterher

Espressocreme mit Erdbeeren 7,50

Bayerische Creme mit Himbeermus 7,50

Bauernhofeis vom Beindlhof mit Früchten und Sahne 8,50

Käsekuchen 4,50 **Kirsch-Nusskuchen** mit Baileys 4,50

Oidwirt-Apfelstrudel mit Vanillesauce 6,20

Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelmus und Preiselbeeren 13,50



Beilagenänderung 1,--



Exklusiv - Tegernseer Hell „unfiltriert“ 0,5l 4,50 / 0,3l 3,50