

**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,--*