

**Tageskarte (auch ToGo)**  
**Sonntag, 4. Februar 2024**

**Bunter Salatteller mit gebackenen Ziegenkäsetalern, Weißbrot 15,--**



**Supp'ntöpferl – Klare Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen 5,50**

**Kokos-Fenchel-Currysuppe mit Weißbrot 6,50**



**Lachsforellenfilet natur gebraten mit Mandel-Zimtbutter, Kartoffeln und buntem Gemüse 20,50**



**Entenbrustscheiben rosa gebraten mit Kroketten und Blaukraut 19,50**

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

**Weißer Bratwürstel mit Pommes Frites und zweierlei Dipps 11,50**

**Spaghetti Bolognese (vom Isarwinkler Ochsen) mit Parmesan 14,80**

**Rinderfetzen aus der Steakhüfte „Mexico“ mit Chili-Paprikasauce, Kroketten 22,--**



**Vegetarisch „Knödel-Duo“ von Spinat-Kaspressknödel und Kaspressknödel auf Wirsingrahmgemüse 14,80**



**Was siass hinterher**

**Spekulatiusparfait mit Glühweinzwetschgen 7,50**

**Lebkuchenmousse mit Eierlikör 7,50**

**Grießflammerie mit Beeren 7,50**

**Katalanische Creme mit Caramel 7,50**

**Birnen-Walnußsorbet mit Rumtopf Früchten und Sahne 7,--**

**Käsekuchen 4,50 Apfel-Streußelkuchen 4,50**

**Topfen-Birnen-Mandelstrudel mit Vanilleeis 6,50**

**Oidwirt-Apfelstrudel mit Vanillesauce 6,20**

**Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelmus und Preiselbeeren 13,50**



~ ~ Beilagenänderung 1,-- ~ ~



**Zur Starkbierzeit**

**Reutberger „Josefi-Bock“ 0,5 l 4,30**