

Tageskarte (auch ToGo)
Mittwoch, 12. März 2025

„Griechischer Salat“ mit Schafskäse, Oliven und roten Zwiebeln, Ciabatta 14,50



Supp'ntöpferl – Klare Rindfleischbrühe mit Pfannkuchenstreifen 5,50

Kokos-Curry-Fenchelsuppe mit Weißbrot 6,80

Tapa des Tages Kornblumenkas und Gewürzcamembert mit Chutney,
Weißbierbrot 4,--



Saiblingsfilet natur gebraten auf Fenchel-Senfrahmgemüse, Kartoffeln 21,--



Altwirt Tagesgericht Putengeschnetzeltes in Champignon-Kräuterrahm, mit
Spätzle, dazu ein Getränk 0,5l 10,80



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

Hirschbraten (von der Benediktenwand) mit Semmelknödel, buntem Gemüse und
Preiselbeeren 23,--

Kalbfleischpflanzerl mit Champignonrahmsauce, Herzoginkartoffeln und
Blattsalat 17,--

Saftiges Rindergulasch mit Semmelknödel und buntem Wirtshaussalat 19,80

Rinderfetzen aus der Steakhüfte mit Champignons und Zwiebelstreifen in
Senfrahmsauce, Kroketten 23,--



Vegetarisch Kaspressknödel auf Rahmwirsing 14,80

Vegan Kurkuma-Winter-Gemüse mit Kokosmilch, Reiskugel 14,50

Neu  alle unsere Burger gibt es mit einem vegetarischen Patty je 12,--

Was siass hinterher

Joghurt-Limonenmousse mit Fruchtmas 7,50

Tobleronemousse mit Erdbeeren 7,50

Espressomousse mit Eierlikör 7,50

Schokoladentorte 4,80 **Ananas-Pfirsich-Sahne-Biskuitrolle** 4,80

Apfelkücherl mit Vanilleeis 6,80

Zwetschgen-Rohrnudel mit Vanillesauce 6,20

Altwirt-Apfelstrudel mit Vanillesauce 6,20

Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelmus und Preiselbeeren 13,50



Beilagenänderung 1,--

-Unsere regionalen Starkbierempfehlungen-

Reutberger „Josefi-Bock“ 0,5l 4,50

Tegernseer „Quirinus“ Dunkler Doppelbock 0,5l 4,90

Tegernseer „Blauer Page“ Heller Bock 0,33l 3,50