

Tageskarte (auch ToGo)
Samstag, 9. Mai 2026

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



Supp'ntöpferl - Klare Rindfleischbrühe mit **Pfannkuchenstreifen** und **Krapferl** 5,50



Lachsschnitte und Zanderfilet natur gebraten in Dillrahm, Reis und Blattsalat 22,--



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)



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

Spaghetti „Bolognese“ mit frischem Parmesan 15,--

Kalbsrollbraten mit Kräuterrahmsauce, Spätzle und buntem Wirtshaussalat 21,--

Saftiges Rindergulasch mit Semmelknödel und buntem Gemüse 20,50

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



Vegan Gemüselasagne mit grünem Spargel und getrockneten Tomaten, dazu Blattsalat mit Himbeerdressing 16,--



Was siass hinterher

Espressocreme mit frischen Erdbeeren 7,50

Mousse au Chocolat mit Eierlikör 7,50

Katalanische Creme mit Caramel 7,50

Rhabarber-Erdbeer-Grütze mit Vanilleeis 6,80

Bauernhofeis vom Beindlhof mit Früchte und Sahne 8,50

Schoko-Brownie mit Beindlhof-Berensorbet 7,50

Käsekuchen 4,50 **Baileys-Kirschkuchen** 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

Am Muttertag gibt's für alle Mamas ein Dessert des Hauses
Vatertag/ Christi Himmelfahrt: knusprige Schweinshax'n