

Tageskarte (auch ToGo)
Mittwoch, 1. Juli 2026

- G'mischer Preßack** mit Senfmarinade, roten Zwiebeln, Gurkerl, Weißbierbrot 10,50
- Bunter Salatteller** mit **gebratenem Garnelenspieß**, Himbeerdressing und Knoblauch-Baguette 16,50
- ❧❧
- Supp'ntöpferl** - **Klare Rindfleischbrühe** mit Pfannkuchenstreifen 5,50
- Gazpacho** - kalte andalusische Gemüsesuppe, Weißbrot 6,80
- ❧❧
- Gemischter Fischteller** mit dreierlei Filets und Garnelen, Kartoffeln, buntem Wirtshaussalat und Wildkräuterbutter 25,--
- ❧❧
- Altwirt Tagesgericht Hackbraten in der Speckhülle** mit Bierjus und Röstitaler, dazu ein Getränk 0,5l 10,80
- ❧❧
- Schweinekrustenbraten** (vom Strohschwein) mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel und Speckkrautsalat 15,--
- Fleischpflanzerl** mit Bierjus und Kartoffel-Gurkensalat 15,--
- G'sottener Kalbstafelspitz** auf Wirsingrahmgemüse, Kartoffeln und frischer Meerrettich 22,--
- Rehragout (vom Jachenauer Rotwild)** mit Spätzle buntem Gemüse und Preiselbeeren 21,--
- ❧❧
- Vegetarisch Auberginen-Cordon-Bleu** an bunter Salatgarnitur 16,--
- Vegan Pikante Gemüsepflanzerl** an buntem Salatbouquet mit Himbeerdressing 15,--
- ❧❧
- Was siass hinterher**
- Holunderblüten-Panna Cotta** mit Kirschkompott 7,50
- Katalanische Creme** mit Caramel 7,50
- Espressocreme** mit Beeren 7,50
- Rhabarber-Erdbeer-Grütze** mit Vanilleeis 6,80
- Bauernhofeis vom Beindlhof** mit Früchten und Sahne 8,50
- Baileys-Kirschkuchen** 4,50 **Aprikosen-Käsekuchen** 4,50
- Aprikosen-Quarkstrudel mit Vanilleeis** 6,20
- Oidwirt-Applestrudel** 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