

Tageskarte (auch ToGo)
Samstag, 4. Juli 2026

G'mischter 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 Kräuterschöberl 5,50

Gazpacho - kalte andalusische Gemüsesuppe, Weißbrot 6,80

Tapa des Tages Grüner Spargelsalat 4,--



Nudelpfanne mit **Lachsstreifen** und **Garnelen** in Dillrahm 21,--



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

Ofenfrische Lasagne mit Mozzarella überbacken 15,--

Pikantes Kesselgulasch vom Schwein mit Semmelknödel und buntem Gemüse 17,--

Fleischpflanzerl (vom Rind) mit Rahmsauce, Röstitaler und buntem Gemüse 17,--

G'sottener Kalbstafelspitz mit Chili-Mangoldrahmgemüse, Kartoffeln und frischem Meerrettich 22,--



Vegetarisch Kaspressknödel an bunter Salatgarnitur 16,--

Vegan Gelbes Curry-Kokos-Gemüse mit Reiskugel 15,--



Was siass hinterher

Katalanische Creme mit Caramel 7,50

Bayerische Creme mit Beerenmus 7,50

Espressocreme mit frischen Beeren 7,50

Aprikosen-Grütze mit Vanilleeis 6,80

Bauernhofeis vom Beindlhof mit Früchten und Sahne 8,50

Käsekuchen 4,50 **Aprikosen-Steußelkuchen** 4,50

Mokka-Preiselbeerkuchen 4,50

Aprikosen-Quarkstrudel mit Vanilleeis 6,20

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