

Tageskarte (auch ToGo)
Sonntag, 12.Juli 2026

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

Bunter Salatteller mit **gebratenem Garnelenspieß** und Knoblauch-Baguette 16,50



Supp'ntöpferl - Klare Tafelspitzbrühe mit Kräuterschöberl und Pfannkuchenstreifen 5,50

Chilischarfe Tomatensuppe mit Sahnehaube und Croutons 6,80

Gazpacho - kalte andalusische Gemüsesuppe, Weißbrot 6,80



Rotbarschfilet natur gebraten mit Wildkräuterbutter, Kartoffeln und buntem Gemüse 22,--



Spanferkelrollbraten mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel und Speckkrautsalat 17,80

„Oidwirt Surschnitzel“ in Senf-Meerrettichpanade mit Kartoffel-Gurkensalat 16,50

Kalbsrahmbraten mit Böhmisches Knödeln und buntem Wirtshaussalat 21,--

G'sottener Kalbstafelspitz auf Wirsingrahmgemüse, Kartoffeln und frischem Meerrettich 22,--

Medaillons aus der Lammhüfte mit Knoblauch-Kräutersauce, Kroketten und buntem Gemüse 23,--



Vegetarisch Gebackener Ziegenkäse im Cornflakes-Mantel auf mediterranem Grillgemüse, Ajvar und Baguette 16,--

Vegan Grüne Linsenpflanzlerl an Salatbouquet mit Himbeerdressing 15,--



Was siass hinterher

Mascarponecreme mit Erdbeeren 7,50

Espressocreme mit Eierlikör 7,50

Mousse au Chocolat mit Beerenmus 7,50

Aprikosen-Grütze mit Vanilleeis 6,80

Bauernhofeis vom Beindlhof mit Früchten und Sahne 8,50

Aprikosen-Streuselkuchen 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