

Tageskarte (auch ToGo)
Sonntag, 16. August 2026

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

Bunter Salatteller mit **gebratenem Garnelenspieß**, Himbeerdressing,

Honig-Melone und Knoblauch-Baguette 16,50

Mediterraner Paprika-Auberginensalat mit Mozzarellabällchen, Baguette 12,--



Supp'ntöpferl - Klare Rindfleischbrühe mit Pfannkuchenstreifen 5,50

-Kalte Walliser Tomaten-Aprikosensuppe mit gerösteten Mandeln, Weißbrot 6,80



Saiblingsfilet natur geraten mit Kräuterbutter, Kartoffeln und buntem Gemüse 23,--

Nudelpfanne mit Streifen von der **Meerlachsforelle** in Dillrahm 19,--



Bierbrat'l (Wammerl und Hals) mit Dunkelbiersauce, Semmelknödel und
Speckkrautsalat 16,50

Spaghetti „Bolognese“ mit frischem Parmesan 15,--

Grillfleisch mit Pommes frites und Dipp 14,--

Kalbsrahmgulasch mit Spätzle und buntem Wirtshaussalat 20,50



-Vom Jachenauer Wild-

Hirschbraten mit Rotweinsauce, Böhmisches Knödeln, buntem Gemüse und
Preiselbeeren 24,--

Hirschlendchen mit Rotweinsauce, Kroketten und buntem Gemüse 28,--



Pfifferlinge in Kräuterrahm mit Semmelknödel 17,--



Vegetarisch Kräuterpfannkuchen mit Mascarpone-Gemüsefülle auf
Ratatouillegemüse 16,--

Vegan Gemüseplanzerl aus Süßkartoffeln-Spinat-Zucchini und getrockneten
Tomaten an bunter Salatgarnitur mit Himbeer-Dressing 15,--



Was siass hinterher

Bayerische Creme mit Himbeermus 7,50

Mousse au Chocolat mit Eierlikör 7,50

Katalanische Creme mit Caramel 7,50

Schoko-Mango-Lollie mit weißer Schokolade mit Mango-Mai-Thaigrütze 7,50
Käsekuchen 4,50

Zwetschgen-Streußelkuchen 4,50

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