

Tageskarte (auch ToGo)
Mittwoch, 16. September 2026

Bunter Salatteller mit **gebackenen Ziegenkäsetalern**, Trauben, Baguette 16,50
G'mischter Preßack mit Senfmarinade, roten Zwiebeln, Gurkerl, Weißbierbrot 10,50



Supp'ntöpferl – Klare **Rindfleischbrühe** mit **Pfannkuchenstreifen** 5,50
Steinpilzrahmsuppe mit Weißbrot 7,80



Kabeljau- und Rotbarschfilet natur gebraten auf Steinpilzrisotto, Blattsalat 23,--



Altwirt Tagesgericht Spaghetti „Bolognese“ mit frischem Parmesan,
dazu ein Getränk 0,5l 10,80



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

Bierkutschergulasch vom Schwein mit Spätzle und buntem Wirtshaussalat 17,--

Kalbsrollbraten mit Rahmsauce mit Spätzle und Wirtshaussalat 21,--

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

Rinderfetzen aus der Steakhüfte mit **Pfifferlingen** und Zwiebelstreifen in
Kräuterrahmsauce, Kroketten 24,--



„Steinpilz-Burger“ mit 200g-Homestyle-Angus-Patty, **Karwendel-Steinpilzen**,
tomatig-cremiger Burgersauce, Käse, glasierten Zwiebeln und Ruccola 18,--

„Schwammerl-Pfandl“ **Karwendel-Steinpilze und Pfifferlinge**
in Kräuterrahm mit Semmelknödel 19,50

„Steinpilz-Flammkuchen“ mit Paprika, Chili, Zwiebeln, Knoblauch und Ruccola 16,--



Vegetarisch Hokkaido-Ofenkürbis mit Chili und Camembert überbacken an bunter
Salatgarnitur 16,--

Vegan Kürbis-Linsen „Dal“ mit Reiskugel 15,--



Was siass hinterher

Mascarponecreme mit Beeren 7,50 **Espressocreame** mit Eierlikör 7,50

Bayerische Creme mit Erdbeeren 7,50

Aprikosenkompott mit **Vanilleeis** 6,80

Käsekuchen 4,50 **Mohnkuchen** 4,50

Eierlikörtorte 4,80

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