

Tageskarte (auch ToGo)
Donnerstag, 17. 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 **Pfannkuchen** und **Kräuterschöberl** 5,50
Steinpilzrahmsuppe mit Weißbrot 7,80



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



Altwirt Tagesgericht Schweinekrustenbraten (vom Strohschwein) mit Dunkelbiersauce und Kartoffelknödel, dazu ein Getränk 0,5l 10,80



Fleischpflanzerl mit Bierjus und Kartoffel-Gurkensalat 15,--
Kalbsrollbraten mit Rahmsauce, Spätzle und Wirtshaussalat 21,--
Hirschbraten mit Portweinsauce, Böhmisches Knödeln, buntem Gemüse und Preiselbeeren 24,--

Saftiges Rindergulasch mit **Steinpilzen**, Semmelknödel und buntem Gemüse 21,50
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
Bayerische Creme mit Himbeermus 7,50
Aprikosenkompott mit **Vanilleeis** 6,80
Bauernhofeis vom Beindlhof mit Früchten und Sahne 8,50
Käsekuchen 4,50 **Mohnkuchen** 4,50
Apfel-Mandelkuchen mit Guß 4,50
Oidwirt-Äpfelstrudel 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