

Tageskarte (auch ToGo)
Mittwoch, 19. August 2026

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

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

Honig-Melone und Knoblauch-Baguette 16,50

Bunter Salatteller mit **gebackenen Ziegenkäsetalern**, Trauben und Weißbrot 16,50



Supp'ntöpferl – Klare Rindfleischbrühe mit **Pfannkuchenstreifen** 5,50

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



Wallerfilets natur gebraten auf **mediterranem Grillgemüse**, Kartoffeln und

Ajvar-Dipp 21,--



Altwirt Tagesgericht Spaghetti „Bolognese“ mit frischem Parmesan,

dazu ein Getränk 0,5L 10,80

Schweinekrustenbraten (vom Strohschwein) mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel

und Speckkrautsalat 15,--

Hackbraten in der Serranoschinkenhülle mit Bierjus und Kartoffel- Gurkensalat 15,50



-Wild von der Benediktenwand-

Hirschragout mit Böhmischen Knödeln , Preiselbeeren und buntem Gemüse 21,--

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



Pfifferlinge in Kräuterrahm mit Semmelknödel 17,--



Vegetarisch Kräuterpfannkuchen mit Mascarpone-Gemüsefülle auf

Ratatouillegemüse 16,--

Vegan Pikantes Kurkumagemüse mit Cashewkerne, dazu Reis 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-Streuselkuchen 4,50

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