

Tageskarte (auch ToGo)
Sonntag, 19.Juli 2026

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

Bunter Salatteller mit **Räucherlachs**, frisch geriebenem Meerrettich und Baguette 16,50



Supp'ntöpferl - **Klare Rindfleischbrühe** mit Schinkenschöberl 5,50

Gazpacho - kalte andalusische Gemüsesuppe, Weißbrot 6,80



Duo von Lachsforelle -und Saiblingsfilet „A la Navarra“ mit Oliven, Serranoschinken und Salbei in Butter gebraten, Kartoffeln 23,--



Duo vom Schweinekrustenbraten (Nacken und Wammerl) mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel und Speckkrautsalat 17,--

„Weißbiergriller“ mit Pommes frites und Dipp 12,--

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

G'sottener Kalbstafelspitz auf Fenchel-Senfrahmgemüse, 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 Gemüselasagne mit getrockneten Tomaten und Käse überbacken, Blattsalat mit Himbeer-Dressing 15,--



Was siass hinterher

Bayerische Creme mit Erdbeermus 7,50

Mousse au Chocolat mit Eierlikör 7,50

Aprikosen-Grütze mit Vanilleeis 6,80

Bauernhofeis vom Beindlhof mit Früchten und Sahne 8,50

Käsekuchen 4,50 **Aprikosen-Nektarinenstreußel** 4,50

Schoko-Brownie mit Mangosorbet vom Beindlhof 7,50

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