

Tageskarte (auch ToGo)
Sonntag, 2. August 2026

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

Bunter Salatteller mit **gebratenem Garnelenspieß**, Senf-Honigdressing,
Honig-Melone und Knoblauch-Baguette 16,50

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



Supp'ntöpferl – Klare Rindfleischbrühe mit Kräuterschöberl und
Pfannkuchenstreifen 5,50

Gemüserahmsuppe mit Weißbrot 6,80



Nudelpfanne mit **Lachsstreifen** und **Garnelen** in Dillrahm 20,50

Wallerfilet natur gebraten mit Wildkräuterbutter, Kartoffeln und
buntem Gemüse 22,--



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

„**Weißbiergriller**“ mit Kartoffel-Gurkensalat 12,--

Kalbsrahmbraten mit Böhmisches Knödel und buntem Wirtshaussalat 22,--

G'sottener Kalbstafelspitz auf Mangoldrahmgemüse mit Kartoffeln und frischem
Meerrettich 22,--

Rinderfetzen aus der Steakhüfte mit Champignons und Zwiebelstreifen in Senfrahm,
Röstitaler 23,--

Wildkräuter-Lammragout

Zartes Lammfleisch geschmort mit Rosmarin und Thymian, serviert mit
Kroketten, gerösteten Mandeln und buntem Gemüse 21,50



Vegetarisch -Mangold-Paprikalasagne auf lauwarmen Antipastigemüse und
Tomaten-Kräutersalsa 16,--

-Kaspressknödel an bunter Salatgarnitur 16,--

Vegan Ofen-Aubergine mit Gemüsefülle, Tomatensauce, Baguette 15,--



Was siass hinterher

Espressomousse mit frischen Beeren 7,50

Mousse au Chocolat mit Eierlikör 7,50

Katalanische Creme mit Caramel 7,50

Beerengrütze mit Vanilleeis 6,80

Bauernhofeis vom Beindlhof (Mango und Brombeer) mit Früchten und Sahne 8,50

Käsekuchen 4,50 **Aprikosen-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