

Tageskarte (auch ToGo)
Samstag, 22. August 2026

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

Bunter Salatteller mit **gebratenem Garnelenspieß**, Himbeerdressing
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

Tapa des Tages Sherryschalotten mit Baguette 4,--



Rotbarschfilet natur gebraten auf Ratatouillegemüse, Kartoffeln 22,--



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

Ofenfrische Lasagne mit Mozzarella überbacken 15,--

G'sottener Kalbstafelspitz auf Chili-Mangoldrahmg'mias mit Kartoffeln und
frischem Meerrettich 22,--

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



-Wild von der Benediktenwand-

Hirschpflanze mit Rotweinsauce, Bratkartoffeln und Preiselbeeren 17,50

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



Pfifferlinge in Kräuterrahm mit Semmelknödel 17,--



Vegetarisch Zucchiniauflauf mit Schafskäse überbacken an bunter
Salatgarnitur 16,--

Vegan Pikantes Kurkumagemüse mit Cashewkerne, dazu Reis 15,--



Was siass hinterher

Mascarponecreme mit Himbeermus 7,50

Katalanische Creme mit Caramel 7,50

Espressocreme und **Schoko-Mango-Lollie** auf Mango-Mai-Thaigrütze 7,50

Käsekuchen 4,50 **Aprikosen-Streuselkuchen** 4,50

Apfelvollkornkuchen mit Guß (aus eigenen Äpfeln) 4,50

Zwetschgen-Rohrnudel mit Vanillesauce 6,20

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