

Tageskarte (auch ToGo)
Sonntag, 23. August 2026

G'mischter 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 **Steinpilzknödel** 5,50

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

Tapa des Tages Sherryschalotten mit Baguette 4,--



Rotbarschfilet natur gebraten mit Wildkräuterbutter, Kartoffeln und
buntem Gemüse 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,--

Saftiges Rindergulasch mit Spätzle und buntem Wirtshaussalat 20,50

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



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



Pfifferlinge in Kräuterrahm mit Semmelknödel 17,--



Vegetarisch Steinpilztortelloni mit zerlassener Butter, frischem Parmesan und
Ruccola 16,--

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



Was siass hinterher

Mousse au Chocolat und **Schoko-Mango-Lollie** auf Mango-Mai-Thaigrütze 7,50

Espressocreme mit Beeren 7,50

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

Apfelvollkornkuchen mit Guß (aus eigenen Äpfeln) 4,50

Zwetschgen-Rohrudel mit Vanillesauce 6,20

Oidwirt-Applestrudel 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