

Tageskarte (auch ToGo)
Donnerstag, 24. September 2026

Bunter Salatteller mit **gebackenen Ziegenkäsetalern**, Trauben, Baguette 16,50
G'mischer Preßack mit Senfmarinade, roten Zwiebeln, Gurkerl, Weißbierbrot 10,50



Supp'ntöpferl – Klare **Wildbrühe** mit Pfannkuchen und Kräuterschöberl 5,50
Steinpilzrahmsuppe mit Weißbrot 7,80



Gemischter Fischteller mit dreierlei Filets und Garnelen, Kartoffeln, buntem Gemüse und Senf-Dillbutter 25,--



Altwirt Tagesgericht Schweinekrustenbraten (vom Strohschwein) mit Dunkelbiersauce und Kartoffelknödel, dazu ein Getränk 0,5l 10,80



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

Hirschpflanzlerl von der Benediktenwand in Portweinsauce mit Kartoffel-Gurkensalat 18,--

Rehbraten in Rotweinsauce, Böhmisches Knödeln, buntem Gemüse und Preiselbeeren 24,--

Wildschweinmedaillons und Hirschlendchen mit Pfifferling-Kräutersauce, Herzoginkartoffeln und buntem Gemüse 27,--



„Steinpilz-Burger“ mit 200g Homestyle Angus Patty, **Karwendel-Steinpilzen**, tomatig-cremiger Burgersauce, Käse, glasierten Zwiebeln und Ruccola 18,--

Kalbsrahmgulasch mit **Karwendel-Steinpilzen**, Spätzle und buntem Wirtshaussalat 21,50

Pfifferlinge in Kräuterrahm mit Semmelknödel 17,--



Vegetarisch Kürbis und Kräuter-Kaspressknödel an bunter Salatgarnitur 16,--
Vegan Gemüsepflanzerl von Süßkartoffeln, Zucchini und getrockneten Tomaten an bunter Salatgarnitur mit Himbeerdressing 15,--



Was siass hinterher

Joghurt-Limettencreme mit Erdbeeren 7,50

Katalanische Creme mit Caramel 7,50 **Mousse au Chocolat** mit Eierlikör 7,50

Rotweinzwetschgen mit Vanilleeis 6,80

Bauernhofeis vom Beindlhof mit Früchten und Sahne 8,50

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