

Tageskarte (auch ToGo)
Sonntag, 26.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 und
Pfannkuchenstreifen 5,50

Süßkartoffel-Kokos-Suppe mit Weißbrot 6,80



Kabeljaufilet natur gebraten und **Garnelen** mit Kräuterbutter, Kartoffeln und
buntem Gemüse 23,--



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

Pfefferspießbraten mit Bierjus, Böhmisches Knödeln und Blattsalat 16,50

Rindfleisch-Kräuterpflanze mit Rahmsauce und Röstitaler 15,--

Kalbsrahmgulasch mit Semmelknödel und buntem Wirtshaussalat 20,50

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

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



Vegetarisch

Vegetarisch Steinpilz-Risotto, dazu Blattsalat mit Himbeer-Dressing 17,50

Vegan Gemüselasagne mit getrockneten Tomaten und Käse überbacken, Blattsalat
mit Himbeer-Dressing 15,--



Was siass hinterher

Espressomousse mit Feigen 7,50

Bayerische Creme mit frischen Erdbeeren 7,50

Katalanische Creme mit Caramel 7,50

Aprikosen-Preiselbeer-Grütze mit Vanilleeis 6,80

Bauernhofeis vom Beindlhof mit Früchten und Sahne 8,50

Apfelkuchen 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