

Tageskarte (auch ToGo)
Donnerstag, 27. 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 **Steinpilzknödel** 5,50

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

Tapa des Tages Sherryschalotten mit Baguette 4,--



Lachsforellenfilet natur gebraten mit Kräuterbutter, Kartoffeln und
buntem Gemüse 23,--



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



„Weißbiergriller“ mit Pommes frites und Dipp 12,--

Hackbraten in der Speckhülle mit Bierjus, Röstitaler und Blattsalat 17,--

Kalbstafelspitz mit **Meerrettichrahmsauce**, Gemüse und Kartoffeln 22,--

Saftiges Rindergulasch mit Spätzle und buntem Wirtshaussalat 20,50

Hirschpflanzlerl und Hirschbraten von der Benediktenwand mit Rotweinsauce,
Böhmischen Knödeln, buntem Gemüse und Preiselbeeren 21,--



Pfifferlinge in Kräuterrahm mit Semmelknödel 17,--



Vegetarisch Kaspressknödel an bunter Salatgarnitur 16,--

Vegan Gemüsepflanzlerl von Süßkartoffel, Zucchini und getrockneten Tomaten an
Salatgarnitur mit Himbeerdressing 15,--



Was siass hinterher

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

Espressocreme mit Beeren 7,50

Joghurt- Limonenmousse mit Erdbeeren 7,50

Käsekuchen 4,50 **Apfelvollkornkuchen** mit Guß (aus eigenen Äpfeln) 4,50

Zwetschgen-Rohrnudel mit Vanillesauce 6,20

Oidwirt-Äpfelstrudel 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

Dienstag, 15. September (Schulanfang) geöffnet – für alle Schulkinder gibt's ein gratis Eis nach Wahl
