

Tageskarte (auch ToGo)
Freitag, 3.Juli 2026

G'mischter Preßack mit Senfmarinade, roten Zwiebeln, Gurkerl, Weißbierbrot 10,50
Bunter Salatteller mit **gebratenem Garnelenspieß**, Himbeerdressing und
Knoblauch-Baguette 16,50



Supp'ntöpferl - Klare Rindfleischbrühe mit Quarkknockerl 5,50



Spanische Schmankerl - immer freitags

Tapas je 4€ Grüner Spargelsalat* Manchego mit Oliven*

Serranoschinken* Geröstetes Brot mit Olivenpaste*

Gazpacho - kalte andalusische Gemüsesuppe, Weißbrot 6,80

Gambas al pil pil - Garnelen in Chili-Knoblauch-Tomatensauce, Baguette 12,--

Maredo Lendensteak (200g medium gebraten) mit Mojo-Sauce und Kartoffel-Wedges
mit Kräuter-Sauerrahm 26,--

Katalanische Creme mit Caramel 7,50

Nudelpfanne mit **Lachsstreifen** und **Garnelen** in Dillrahm 21,--



Altwirt Tagesgericht **Gebackenes Seelachsfilet** mit Kartoffelsalat und
Remouladensauce, dazu ein Getränk 0,5l 10,80



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

Ofenfrische Lasagne mit Mozzarella überbacken 15,--

„**Oidwirt Surschnitzel**“ in Senf-Meerrettich-Panade mit Kartoffel-Gurkensalat 16,50

Pikantes Kesselgulasch vom Schwein mit Semmelknödel und buntem Gemüse 17,--



Vegetarisch Kaspressknödel an bunter Salatgarnitur 16,--

Vegan Gelbes Curry-Kokos-Gemüse mit Reiskugel 15,--



Was siass hinterher

Holunderblüten-Panna Cotta mit Kirschkompott 7,50

Bayerische Creme mit Beerenmus 7,50

Espressocreme mit Beeren 7,50

Aprikosen-Grütze mit Vanilleeis 6,80

Bauernhofeis vom Beindlhof mit Früchten und Sahne 8,50

Baileys-Kirschkuchen 4,50 **Aprikosen-Käsekuchen** 4,50

Aprikosen-Quarkstrudel mit Vanilleeis 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