

Tageskarte (auch ToGo)
Sonntag, 30. 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, Weißbrot 16,50



Supp'ntöpferl – Klare **Wildbrühe** mit **Steinpilzknödel** 5,50

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

Tapa des Tages Sherryschalotten mit Baguette 4,--



Zanderfilet natur gebraten auf Chili-Mangoldrahmgemüse, Kartoffeln 21,--



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

„Weißbiergriller“ mit Kartoffel-Gurkensalat 12,--

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

Kesselgulasch vom Schwein mit Spätzle und buntem Wirtshaussalat 17,--

Fleischpflanzerl (von der Wegscheider Färse) mit Champignonrahmsauce, Kroketten
und buntem Gemüse 17,50

Hirschbraten von der Benediktenwand mit Rotweinsauce,

Böhmischen Knödeln, buntem Gemüse und Preiselbeeren 24,--

Rinderfetzen aus der Steakhüfte mit Pfifferlingen in Kräuterrahm,
Herzoginkartoffeln 24,--



Pfifferlinge in Kräuterrahm mit Semmelknödel 17,--



Vegetarisch Auberginen-Cordon-bleu mit Schafskäse an bunter Salatgarnitur 16,--

Vegan Gemüselasagne mit getrockneten Tomaten und grünem Spargel, Blattsalat
mit Himbeerdressing 16,--



Was siass hinterher

Joghurt- Limonenmousse mit Erdbeeren 7,50

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

Rotweinzwetschgen mit Vanilleeis 6,80

Käsekuchen 4,50 **Apfelkuchen** 4,50

Zwetschgen-Rohnudel mit Vanillesauce 6,20

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

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