

Tageskarte (auch ToGo)
Donnerstag, 6. August 2026

G'mischter Preßack mit Senfmarinade, roten Zwiebeln, Gurkerl, Weißbierbrot 10,50

Bunter Salatteller mit **gebratenem Garnelenspieß**, Senf-Honigdressing,
Honig-Melone und Knoblauch-Baguette 16,50

Bunter Salatteller mit **gebackenen Ziegenkäsetalern** und Feigen, Weißbrot 16,50



Supp'ntöpferl – Klare Wildbrühe mit Kräuterschöberl und Pfannkuchenstreifen 5,50

Gemüserahmsuppe mit Weißbrot 6,80

Gurken-Joghurt-Kaltschale mit Dill, Baguette 6,80



Kabeljaufilet natur gebraten mit Wildkräuterbutter, Kartoffeln und
buntem Gemüse 22,--



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



Wiener Backhendl (ausgelöst) mit Kartoffel-Gurkensalat 16,--

Fleischpflanzerl (von der Wegscheider Färse) mit Rahmsauce, Bratkartoffeln und
Blattsalat 17,50

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

Saftiges Rindergulasch mit Semmelknödel und buntem Gemüse 20,50

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



Vegetarisch

Vegetarisch Kaspressknödel an bunter Salatgarnitur 16,--

Vegan Rotes Thai Kokos-Currygemüse mit und Reiskugel 15,--



Was siass hinterher

Espressomousse mit frischen Beeren 7,50

Mousse au Chocolat mit Eierlikör 7,50

Katalanische Creme mit Caramel 7,50

Beerengrütze mit Vanilleeis 6,80

Käsekuchen 4,50 **Aprikosen-Nektarinen-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