

Tageskarte (auch ToGo)
Donnerstag, 7. Mai 2026

Bunter Salatteller mit gebratenen Garnelen, grünem Spargel und Himbeerdressing,
Baguette 17,--



Supp'ntöpferl - Klare Rindfleischbrühe mit Pfannkuchenstreifen 5,50

Spargelrahmsuppe mit Sahnehaube und Croutons 6,80



Lachsschnitte natur gebraten in Dillrahm, Reis und Blattsalat 22,--



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



Portion Schrobenhausener Spargel mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise 19,80
Spargel mit gemischtem Isarwinkler Schinken, Kartoffeln und Sc. Hollandaise 23,--
Spargel mit gebratenem Zanderfilet, Kartoffeln und zerlassener Butter 26,--
Spargel-Cordon-Bleu mit Schinken und Käsefülle, Kartoffeln, Sauce Hollandaise und
Blattsalat mit Balsamicodressing 24,--

Unsere Weinempfehlung 2025er Pinot Noir Blanc de Noir
aus Baden - frisch und fruchtig 7,50 (0,25 l) - 4,50 (0,1 l)



Original Schnapswürst'l pikant mit Pommes frites und Dipp 12,--

Kalbsrollbraten mit Kräuterrahmsauce, Spätzle und buntem Wirtshaussalat 21,--

Saftiges Rindergulasch mit Semmelknödel und buntem Gemüse 20,50



Vegetarisch Kräuterpfannkuchen mit Gemüse-Mascarponefülle, Ratatouille 16,--

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



Was siass hinterher

Katalanische Creme mit Caramel 7,50

Bayerische Creme mit frischen Erdbeeren 7,50

Mousse au Chocolat mit Eierlikör 7,50

Rhabarber-Erdbeer-Grütze mit Vanilleeis 6,80

Bauernhofeis vom Beindlhof mit Früchte und Sahne 8,50

Schoko-Brownie mit Beindlhof-Beerensorbet 7,50

Käsekuchen 4,50

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