

Tageskarte (auch ToGo)
Freitag, 8. Mai 2026

Supp'ntöpferl – Klare Rindfleischbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Krapferl 5,50



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



Spanische Schmankerl - immer freitags

Tapas je 4,-- Serranoschinken * Manchego mit Oliven * Geröstetes Brot mit Olivenpaste

Gambas al pil pil – geschmorte Garnelen in Knoblauch-Chili-Tomatensauce, Weißbrot 12,--

Katalanische Creme mit Caramel 7,50



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



<p>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)</p>
--



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

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

Saftiges Rindergulasch mit Semmelknödel und buntem Gemüse 20,50



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



Was siass hinterher

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 Baileys-Kirschkuchen 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