

**Tageskarte (auch ToGo)**  
**Christi Himmelfahrt - Vatertag**

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



**Supp'ntöpferl - Klare Rindfleischbrühe** mit Grießnockerl, Pfannkuchenstreifen und Weißbierkrapferl 5,50



**Zanderfilet** natur gebraten mit zerlassener Knoblauchbutter, Kartoffeln und buntem Gemüse 22,--



**Portion Schrobenhausener Spargel** mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise 19,80  
**Spargel** mit gemischtem Isarwinkler Schinken, Kartoffeln und Sc. Hollandaise 23,--  
**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)



**Knusprige Schweinshax'n** mit Dunkelbiersauce und Kartoffelknödel 15,50

**-Vom Jachenauer Wild-**

**Hirschbraten** mit Semmelknödel, buntem Gemüse und Preiselbeeren 24,--

**Hirschragout** mit Spätzle und Preiselbeeren 18,--

**Fleischpflanzerl** (vom Rind und Kalb) mit Kräuterrahmsauce, Bratkartoffeln und Blattsalat 18,--

**Rinderfetzen aus der Steakhüfte** mit Champignons und Zwiebelstreifen in Senfrahmsauce, Birnen-Kroketten 23,--



**Vegan „Chili sin Carne“** aus Süßkartoffeln, Linsen, Mais und Bohnen, Baguette 15,--



**Was siass hinterher**

**Espressocreme** mit Erdbeeren 7,50

**Bayerische Creme** mit Himbeermus 7,50

**Katalanische Creme** mit Caramel 7,50

**Erdbeer-Tiramisu** 6,50

**Bauernhofeis vom Beindlhof** mit Früchten und Sahne 8,50

**Schoko-Brownie** mit Beindlhof-Beerensorbet 7,50

**Käsekuchen** 4,50 **Kirsch-Nusskuchen** mit Baileys 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