

Tageskarte (auch ToGo)
Sonntag, 20. September 2026

Bunter Salatteller mit **gebackenen Ziegenkäsetalern**, Trauben, Baguette 16,50
G'mischter Preßack mit Senfmarinade, roten Zwiebeln, Gurkerl, Weißbierbrot 10,50



Supp'ntöpferl – Klare **Rindfleischbrühe** mit dreierlei Einlagen 5,50
Steinpilzrahmsuppe mit Weißbrot 7,80



Rotbarschfilet natur gebraten und **Gambas** mit Kräuterbutter, Kartoffeln und buntem Gemüse 22,--



Schweinekrustenbraten (vom Strohschwein) mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel und Speckkrautsalat 16,--

Duo vom Braten (Pfefferspießbraten und Kalbsrollbraten) mit Steinpilzrahmsauce, Böhmisches Knödeln und buntem Wirtshaussalat 22,--

Hirschpflanze von der **Benediktenwand** mit Portweinsauce und Kartoffel-Gurkensalat 18,--

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

Wildschweinmedaillons mit Pfifferling-Kräutersauce, Bratkartoffeln und buntem Gemüse 25,--



Saiblingsfilet natur gebraten auf Steinpilzrisotto, Blattsalat 25,--
„Steinpilz-Burger“ mit 200g Homestyle Angus Patty, **Karwendel-Steinpilzen**, tomatig-cremiger Burgersauce, Käse, glasierten Zwiebeln und Ruccola 18,--
„Schwammerl-Pfandl“ **Karwendel-Steinpilze und Pfifferlinge** in pikanter tomatiger Kräuterrahmsauce, Semmelknödel 19,50



Vegetarisch **Kürbis-Kaspressknödel** an bunter Salatgarnitur 16,--
Vegan **Gemüsepfanzerl** von Süßkartoffeln, Zucchini und getrockneten Tomaten an bunter Salatgarnitur mit Himbeerdressing 15,--



Was siass hinterher

Joghurt-Limettencreme mit Erdbeeren 7,50

Katalanische Creme mit Caramel 7,50

Rotweinzwetschgen mit Vanilleeis 6,80

Bauernhofeis vom Beindlhof mit Früchten und Sahne 8,50

Apfel-Mandelkuchen mit Guß 4,50 **Zwetschgen-Streuselkuchen** 4,50

Eierlikörtorte 4,80

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