

Tageskarte (auch ToGo)
Samstag, 21. Juni 2025

Bunter Sommersalat mit Räucherlachs und Spargelstückerl, Weißbrot 16,--



Supp'ntöpferl - Klare Rindfleischbrühe mit Pfannkuchenstreifen 5,50

Gazpacho - kalte andalusische Gemüsesuppe-, mit Weißbrot 6,80

Tapa des Tages Tiroler Sennerkas mit Chutney 4,--



Gemischter Fischteller mit dreierlei Filets, Garnelen, Kartoffeln, buntem Gemüse und Senf-Dillbutter 23,50



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

„Duo vom Kalb“ (Gefüllte Kalbsbrust und Meiserl) mit Rahmsauce, Kartoffeln und Blattsalat 20,50

G'sottener Kalbstafelspitz auf grünem Spargelrahmgemüse, Kartoffeln und frischem Meerrettich 20,50

Rehbraten mit Semmelknödel, buntem Gemüse und Preiselbeeren 24,--

Hirschragout mit Böhmisches Knödeln, buntem Gemüse und Preiselbeeren 19,50

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



Vegetarisch - Kaspressknödel an bunter Salatgarnitur mit Ajvar-Dipp 14,80

Vegan - Buntes Gemüse mit Süßkartoffeln und Kichererbsen in tomatiger Sauce, Ciabatta 14,50



Was siass hinterher

Joghurt-Limettencreme mit Erdbeeren 7,50

Espressocreme mit Feigen 7,50

Mousse au Chocolat mit Eierlikör 7,50

Rhabarber-Erdbeergrütze mit Vanilleeis 6,80

Beindlhof-Bauernhofeis mit Früchten und Sahne 8,50

Apfelkuchen 4,50 Rhabarberkuchen 4,50

Eierlikörtorte 4,80

Oidwirt-Applestrudel mit Vanillesauce 6,20

Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelmus und Preiselbeeren 13,50

Beilagenänderung 1,--

**-Unsere regionale Starkbierempfehlung-
Tegernseer „Blauer Page“ 0,33l 3,50**