

Tageskarte (auch ToGo)
Freitag, 7. August 2026

G'mischter Preßack mit Senfmarinade, roten Zwiebeln, Gurkerl, Weißbierbrot 10,50
Bunter Salatteller mit **gebratenem Garnelenspieß**, Senf-Honigdressing,
Honig-Melone und Knoblauch-Baguette 16,50



Supp'ntöpferl - **Klare Wildbrühe** mit Kräuterschöberl und Pfannkuchenstreifen 5,50
- **Gemüserahmsuppe** mit Weißbrot 6,80
- **Kalte Walliser Tomaten-Aprikosensuppe** mit gerösteten Mandeln, Weißbrot 6,80
- **Gurken-Joghurt-Kaltschale** mit Dill, Baguette 6,80

Spanische Schmankerl - immer freitags

Tapas je 4€ Serranoschinken* Manchego mit Oliven*
Geröstetes Brot mit Olivenpaste*

Gambas al pil pil - **Garnelen** in Chili-Knoblauch-Tomatensauce, Baguette 12,--
Kabeljaufilet „A la Navarra“ mit Serranoschinken, Oliven und Salbei in Butter
gebraten, Kartoffeln 22,--

Maredo Lendensteak (200g medium gebraten) mit Mojo-Sauce und Kartoffel-Wedges
mit Kräuter-Sauerrahm 26,--

Katalanische Creme mit Caramel 7,50



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



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

Wiener Backhendl (ausgelöst) mit Kartoffel-Gurkensalat und Remouladensauce 16,--

Fleischpflanzerl (von der Wegscheider Färse) mit Rahmsauce, Bratkartoffeln und
Blattsalat 17,50

Saftiges Rindergulasch mit Semmelknödel und buntem Gemüse 20,50

Hirschlendchen mit Portweinsauce, Kroketten und buntem Gemüse 24,--



Vegetarisch **Kaspressknödel** an bunter Salatgarnitur 16,--

Vegan **Rotes Thai Kokos-Currygemüse** mit und Reiskugel 15,--



Was siass hinterher

Espressomousse mit frischen Beeren 7,50

Joghurt-Limettencreme mit Beerengrütze 7,50

Käsekuchen 4,50 **Aprikosen-Nektarinen-Streußelkuchen** 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