

Tageskarte (auch ToGo)
Freitag, 31. Juli 2026

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

Bunter Salatteller mit **Räucherlachs**, frisch geriebenem Meerrettich und
Baguette 16,50

Bunter Salatteller mit gebackenen Ziegenkäsetalern und Feigen, Weißbrot 16,50



Supp'ntöpferl - Klare Rindfleischbrühe mit Pfannkuchenstreifen 5,50

Süßkartoffel-Kokos-Suppe mit Weißbrot 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,--

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

Katalanische Creme mit Caramel 7,50



Nudelpfanne mit Lachsstreifen in Dillrahm 19,--



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



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

Hackbraten in der Serranoschinkenhülle mit Bierjus und Kartoffel-Gurkensalat 15,50

Kalbsrahmbraten mit Böhmisches Knödel und buntem Gemüse 21,--

Hirschragout mit Spätzle, Preiselbeeren und buntem Gemüse 21,--



Vegetarisch Kaspressknödel an bunter Salatgarnitur 16,--

Vegan Ofen-Aubergine mit Gemüsefülle, Tomatensauce, Baguette 15,--



Was siass hinterher

Espressomousse mit frischen Beeren 7,50

Mousse au Chocolat mit Eierlikör 7,50

Beerengrütze mit Vanilleeis 6,80

Bauernhofeis vom Beindlhof mit Früchten und Sahne 8,50

Käsekuchen 4,50 **Aprikosen-Streuselkuchen** 4,50

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