

Tageskarte (auch ToGo)
Donnerstag, 30. 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



Nudelpfanne mit Lachsstreifen in Dillrahm 19,--



Altwirt Tagesgericht Schweinekrustenbraten (vom Strohschwein) mit
Dunkelbiersauce und Kartoffelknödel, dazu ein Getränk 0,5l 10,80



Hackbraten in der Serranoschinkenhülle mit Bierjus, Röstitaler 15,50

Kalbsrahmbraten mit Böhmisches Knödel und buntem Gemüse 21,--

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

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

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



Vegetarisch Kaspressknödel an bunter Salatgarnitur 16,--

Vegan Gemüselasagne mit getrockneten Tomaten und Käse überbacken, Blattsalat
mit Himbeer-Dressing 15,--



Was siass hinterher

Espressomousse mit Feigen 7,50

Bayerische Creme mit frischen Erdbeeren 7,50

Katalanische Creme mit Caramel 7,50

Beerengrütze mit Vanilleeis 6,80

Bauernhofeis vom Beindlhof mit Früchten und Sahne 8,50

Apfelkuchen 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