

Tageskarte (auch ToGo)
Sonntag, 27. 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 Pfannkuchenstreifen und Schöberl 5,50

Steinpilzrahmsuppe mit Weißbrot 7,80



Nudelpfanne mit **Lachsstreifen** und **Garnelen** in Dillrahm 21,--



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

Spanferkelrollbraten mit Bierjus, Kartoffelknödel und Speckkrautsalat 17,80

Fleischpflanzerl mit Steinpilzrahmsauce, Röstitaler 18,--

Hirschragout von der Benediktenwand mit Böhmisches Knödeln, buntem Gemüse
und Preiselbeeren 21,--

Wildschweinmedaillons und **Hirschlendchen** mit Pfifferling-Kräutersauce,
Herzoginkartoffeln und buntem Gemüse 27,--



„Steinpilz-Burger“ mit 200g Homestyle Angus Patty, **Karwendel-Steinpilzen**,
tomatig-cremiger Burgersauce, Käse, glasierten Zwiebeln und Ruccola 18,--

Pfifferlinge in Kräuterrahm mit Semmelknödel 17,--

„Pfifferling-Flammkuchen“ mit Paprika, Chili, Zwiebeln, Knoblauch und
Ruccola 16,--



Vegetarisch Gebackener Kürbis mit Chili und Camembert überbacken an bunter
Salatgarnitur 16,--

Vegan Kürbis-Karotten-Tomaten-Gemüse mit Reiskugel 15,--



Was siass hinterher

Bayerische Creme mit Erdbeeren 7,50

Mousse au Chocolat mit Feigen 7,50

Heidelbeer-Palatschinken mit Vanilleeis und Schokosauce 6,80

Bauernhofeis vom Beindlhof mit Früchten und Sahne 8,50

Mohnstreuselkuchen 4,50 **Zwetschgen-Streuselkuchen** 4,50

Oidwirt-Apfelstrudel mit Vanillesauce 6,20

Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelmus und Preiselbeeren 13,50

Beilagenänderung 1,--