



### **Suppen:**

<b>Creemesuppe</b>	€ 3,00
<b>Hausgemachte Kartoffelsuppe</b>	€ 3,00
<b>Pfannkuchensuppe in Tafelspitzbrühe</b>	€ 3,00
<b>Bayrische Leberknödelsuppe mit frischen Kräutern</b>	€ 3,10

### **Unsere Spezialität:**

#### **Portion Höslwanger Bauernente, aus dem Reindl knusprig gebraten**

*dazu geriebenem Kartoffelknödel*

*und frisches Apfelblaukraut*

$\frac{1}{2}$  Ente € 13,30

$\frac{1}{4}$  Ente € 9,80

### **A gibt's denn noch was feiners wie a scheens Schweiners:**

#### **Ofenfrischer Krustenbraterl**

*vom Schweinswammerl*

*mit hausgemachten Kartoffelsalat*

€ 7,80

#### **Oberbayrischer Schweinsschulterbraten in Kümmelsoße**

*dazu hausgemachten Semmelknödel*

*und einen bunt gemischten Salatteller*

€ 9,20

#### **Portion, knusprig gebratene Schweinshaxe**

*mit hausgemachten Semmelknödel*

*und gemischten Salatteller*

€ 9,90

### **Vom bayrischen Milchkalb:**

#### **Deftiger Bauernzwiebelbraten vom Kalb,**

*dazu geriebenen Kartoffelknödel, Apfelblaukraut*

*und bunt gemischten Salatteller*

€ 10,50

#### **Zarter Kalbsrahmschlegelbraten mit Champignon**

*dazu hausgemachte Spätzle*

*und einen gemischten Salatteller*

€ 10,50

### **Heute wieder das BESTE vom Chiemgauer Weideochs:**

#### **2 bayrische Ochsen-Fleischpflanzerln aus der Schmalzpfanne gebraten**

*dazu hausgemachten Kartoffelsalat*

€ 7,30

#### **Frischer Ochsen-Rahmhackbraten**

*mit hausgemachten Spätzlen*

*und einen bunt gemischten Salatteller*

€ 8,70

#### **Hausgemachtes Ochsen-Krautwickerl im Speckmantel gebraten**

*dazu Petersilienkartoffeln*

*und einen bunt gemischten Salatteller*

€ 9,00

#### **Frisch gekochter Ochsentafelspitz mit Meerrettichsoße**

*dazu Salzkartoffeln*

*und bunt gemischten Salatteller*

€ 10,50

**Zartes Böfflamott vom Chiemgauer Weideochs in Burgunder geschmort**

*dazu geriebenen Kartoffelknödel  
und hausgemachtes Apfelblaukraut*  
€ 10,50

**Dazu unsere Bierspezialität von der Klosterbrauerei Baumburger aus Altenmarkt**  
**A Hoibe Zwickl vom Faß 0,5l a 2,70 € 0,25 a 1,90**

**Wild:**

**Chiemgauer Hirschkalbsbraten mit Wild-Preiselbeeren,**

*dazu hausgemachte Spätzle  
und bunt gemischten Salatteller*  
€ 10,90

**Tagesgericht:**

**Hausgemachte Gemüselasagne mit Steinpilzen**

*und regionalen Gemüsesorten, Tomatensoße  
und dazu einen bunt Salatteller*  
€ 9,90

**Kleine Gerichte**

**Portion frisches Apfel-Delikatess Griebenschmalz von Toni Schütz**

*dazu Mischbrot* € 4,50

**Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Wiener Würstl**

*dazu Hausbrot* € 5,30

**Fünf Stück Reiberdatschi**

*mit Apfelmus* € 5,90

**Bayrischer Obatzda**

*garniert und dazu Hausbrot* € 6,30

**Gerösteter Semmelknödel mit Speck & Ei**

*dazu und einen gemischten Salatteller* € 8,00

**Pilzgerichte:**

**Terrine frische Reherl (Pfifferlinge) in Speck-Sahne-Soße**

*dazu bayrischen Semmelknödel und einen bunt gemischten Salatteller* € 11,50

**Jungschweinefilet mit frischen Rahmpfifferlingen,**

*dazu hausgemachte Spätzle und einen bunt gemischten Salatteller* € 13,50

**Fischgericht:**

**Große Salatschüssel mit Thunfisch**

*Bunte Salate, Tomate, Ei, Zwiebeln und Hausbrot* € 8,50

**Gebackenes Rotbarschfilet mit Kräuterbutter**

*dazu hausgemachten Kartoffelsalat* € 9,20

**Salatschüssel mit 3erlei gebratenen Fischen vom Grill,**

*Barsch, Zander & Calamari dazu mediterranes Dressing und Brot* € 12,20

**Gebratenes Zanderfilet in Mandelbutter**

*dazu Petersilienkartoffeln und bunt gemischten Salatteller* € 13,80

**Vegetarisches:**

**Chiemgauer Kasspatzn,**

*mit geriebenen Edamer, gerösteten Zwiebeln und bunten Salatteller* € 8,60

**Gefüllte Tortellini mit Spinat-Riccotta in einer Rieslingschaumsoße**

*dazu geriebenen Parmesan einen bunt gemischten Salatteller* € 9,90

**Vom Grill und aus der Pfanne:**

**Salatvariation mit gebratenen Putenbruststreifen,**

*mit Dressing angemacht dazu Brot* € 9,20

**In Butter gebratenes Schweineschnitzel „Wiener Art“**

*dazu Preiselbeeren, Pommes frites und gemischten Salatteller* € 9,30

**Schweizer Schnitzel (Schwein) gefüllt mit Schinken und Käse,**

*dazu Kräuterbutter, Pommes frites und frischen Salaten* € 10,80

**Zartes Truthahnsteak vom Grill, mit Kräuterbutter**

*dazu Reis und frisches Zucchini-Tomaten-Gemüse* € 11,80

**Champignonrahmlendchen vom Schwein,**

*in Sahnesoße mit hausgemachten Spätzle und frischen Salaten* € 12,20

<b>Gebratene Schweinefiletsteaks in scharfer Pfefferrahmsoße</b> <i>dazu Kartoffelkroketten und einen bunt gemischten Salatteller</i>	€	12,80
<b>Cordon bleu vom Kalbschnitzel,</b> <i>dazu Berner Röstinchen und dazu frisches Zucchini-Tomaten-Gemüse</i>	€	14,80
<b>Deftiges Ochsensendensteak vom Grill mit Kräuterbutter,</b> <i>dazu Country Kartoffeln und einen bunt gemischten Salatteller</i>	€	15,50

**Süßes:**

<b>Kaiserschmarrn aus der Eisenpfanne gebraten, mit Mandeln und Puderzucker</b> <i>dazu eine Schüssel Apfelmus</i>	€	8,00
---	---	------

**Dessert ☺:**

<b>Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne</b>	€	3,50
<b>Bananensplitt mit Eiscreme, Schokoladensoße und Sahne</b>	€	3,50

**Weinempfehlung:**

<b>Franken, Deutschland, Sommeracher 2013</b> <i>Silvaner, trocken, Deutscher Qualitätswein</i> <i>Mit leichter frischer Säure und ausgewogener Frucht</i>	0,25	€	4,10
<b>Württemberg, Deutschland, Haberschlachter Heuchelberg,</b> <i>Trollinger mi Lemberger, Deutscher Qualitätswein</i> <i>Fruchtig-Harmonisch und kräftig</i>	0,25	€	4,10