

Auszug unserer Tageskarte

Suppen:

Münchner Bratnockerlsuppe	€ 3,30
Pfannkuchensuppe <i>in Tafelspitzbrühe</i>	€ 3,30
Bayrische Leberknödelsuppe <i>mit frischen Kräutern</i>	€ 3,40

Geflügel:

Portion Höslwanger Bauernente, aus dem Reindl knusprig gebraten	
<i>dazu geriebenem Kartoffelknödel und frisches Apfelblaukraut</i>	
$\frac{1}{2}$ Ente	€ 14,80
$\frac{1}{4}$ Ente	€ 10,80

Unsere Wildspezialität:

Chiemgauer Hirschkalbsbraten in Burgundersoße mit Wild-Preiselbeeren,
<i>dazu hausgemachte Spätzle und bunt gemischten Salatteller</i>
€ 12,90

Vom Schweinern ☺

Ofenfrischer Schweinsschulterbraten in Kümmelsoße
<i>dazu hausgemachten Semmelknödel und einen bunt gemischten Salatteller</i>
€ 9,80

Portion, knusprig gebratene Schweinshaxe
<i>mit hausgemachtem Semmelknödel und gemischtem Salatteller</i>
€ 11,00

Vom bayrischen Milchkalb:

Zarter Kalbsrahmbraten mit Champignons
<i>dazu hausgemachte Spätzle und einen gemischten Salatteller</i>
€ 12,80

Deftiger Bauernzwiebelbraten vom Kalb,
<i>dazu geriebenen Kartoffelknödel, Apfelblaukraut und bunt gemischten Salatteller</i>
€ 12,80

Heute wieder das BESTE vom Chiemgauer Weideochs:

Frisch gekochter Ochsentafelspitz mit Meerrettichsoße
<i>dazu Salzkartoffeln und bunt gemischten Salatteller</i>
€ 12,50

Zartes Böfflamott vom Chiemgauer Weideochs in Burgunder gegart
<i>dazu geriebenen Kartoffelknödel und dazu frisches Apfelblaukraut</i>
€ 12,50

Pilze:

Terrine Rahmschwammerl (Champignons) in Kräutersoße

dazu bayrischen Semmelknödel und einen bunten Salatteller € 10,20

Vegetarisches zum Herbst:

Fünf Stück Reiberdatschi

mit Apfelmus € 6,50

Chiemgauer Kasspatzn,

mit geriebenen Edamer, gerösteten Zwiebeln und bunten Salatteller € 9,50

Gehacktes und gebratenes:

2 bayrische Fleischpflanzerln aus der Schmalzpfanne gebraten

dazu hausgemachten Kartoffelsalat € 8,00

Frischer Rahmhackbraten

mit hausgemachten Spätzlen und einen bunt gemischten Salatteller € 9,90

Hausgemachtes Krautwicklerl im Speckmantel gebraten

dazu Petersilienkartoffeln und einen bunt gemischten Salatteller € 10,20

Fischgerichte:

Frischer Räucherlachs auf Reiberdatschi

mit geriebenen Meerrettich, Zwiebeln und bunter Salatteller € 10,50

Gebackenes Rotbarschfilet mit Kräuterbutter

dazu hausgemachten Kartoffelsalat € 10,80

Bunte Salatschüssel mit 2erlei gebraten Fischen,

dazu mediterranes Dressing und Brot € 11,50

Gebratenes Zanderfilet in Mandelbutter

dazu Petersilienkartoffeln und bunt gemischten Salatteller € 14,50

Vom Grill und aus der Pfanne:

In Butter gebratenes Schweineschnitzel „Wiener Art“

dazu Preiselbeeren, Pommes frites und gemischten Salatteller € 10,50

Salatvariation mit gebratenen Putenbruststreifen,

mit Dressing angemacht dazu Brot € 10,20

Schweizer Schnitzel (Schwein) gefüllt mit Schinken und Käse,

dazu Kräuterbutter, Pommes frites und frischen Salaten € 11,80

Champignonrahmlendchen vom Schwein,

in Sahnesoße mit hausgemachten Spätzle und frischen Salaten € 13,50

Gebratene Schweinefiletsteaks in scharfer Pfeffersahnesoße

dazu Kartoffelkroketten und einen bunt gemischten Salatteller € 13,50

Cordon bleu vom Kalbschnitzel,

dazu Berner Röstinchen und dazu frisches Zucchini-Tomaten-Gemüse € 17,50

Deftiges Ochsenlendensteak vom Grill mit Kräuterbutter,

dazu Berner Röstinchen und einen bunt gemischten Salatteller € 17,50

Süßes:

Kaiserschmarrn aus der Eisenpfanne gebraten, mit Mandeln und Puderzucker

dazu eine Schüssel Apfelmus € 9,00

Dessert ☺:

Mövenpick Schwarzwälder Eistorte

mit Früchten garniert € 4,00

Warmes Schoko Souffle mit Eiscreme

Früchten und Sahne € 5,00

Bierspezialität von der Klosterbrauerei Baumburger & Unertl

Baumburger Zwickl vom Faß

0,5l a 3,00

€ 0,25 a 2,20