

## **Tageskarte**

\*\*\*\*\*

### **Suppen:**

<b>Pfannkuchensuppe</b> mit frischen Kräutern	€ 3,50
<b>Spargelcremesuppe</b> mit Croutons	€ 3,50
<b>Bayrische Lebeknödelsuppe</b> in Tafelspitzbrühe	€ 3,50

### **Geflügel:**

<b>Portion Höslwanger Bauernente, aus dem Reindl knusprig gebraten</b>	
<i>dazu geriebenem Kartoffelknödel</i>	
<i>und frisches Apfelblaukraut</i>	
$\frac{1}{2}$ Ente	€ 15,30
$\frac{1}{4}$ Ente	€ 10,80

### **Aus dem Wald:**

<b>Chiemgauer Hirschkalbsbraten in Burgundersoße mit Wild-Preiselbeeren,</b>
<i>dazu hausgemachte Spätzle</i>
<i>und bunt gemischten Salatteller</i>
€ 13,50

### **Vom Schweinern ☺**

<b>Ofenfrischer Schweinsschulterbraten in Kümmelsoße</b>
<i>dazu Semmelknödel</i>
<i>und einen bunt gemischten Salatteller</i>
€ 9,90

<b>Portion, knusprig gebratene Schweinshaxe</b>
<i>mit Semmelknödel</i>
<i>und gemischtem Salatteller</i>
€ 11,80

<b>Zigeunerbraten vom Schweinern in pikanter Soße mit Paprikastreifen</b>
<i>mit Pommes frites</i>
<i>und einen bunten Salatteller</i>
€ 9,90

### **Vom bayrischen Milchkalb:**

<b>Deftiger Bauernzwiebelbraten vom Kalb,</b>
<i>dazu geriebenen Kartoffelknödel, Apfelblaukraut</i>
<i>und bunt gemischten Salatteller</i>
€ 13,50

<b>Zarter Kalbsrahmbraten mit Champignons</b>
<i>dazu hausgemachte Spätzle</i>
<i>und einen gemischten Salatteller</i>
€ 13,50

### **Heute wieder das BESTE vom Ochs:**

<b>Zartes Böfflamott vom Chiemgauer Weideochs</b>
<b>in Burgunder langsam gegart</b>
<i>dazu geriebenen Kartoffelknödel</i>
<i>und dazu hausgemachtes Apfelblaukraut</i>
€ 12,90

<b>Frisch gekochter Ochsentafelspitz mit Meerrettichsoße</b>
<i>dazu Salzkartoffeln</i>
<i>und bunt gemischter Salatteller</i>
€ 12,90

### **Frisch gehackt und gebraten**

**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 Krautwickerl im Speckmantel gebraten**

dazu Petersilienkartoffeln und einen bunt gemischten Salatteller € 11,50

### **Fleischlos/Vegetarisch:**

#### **Fünf Stück Reiberdatschi**

mit Apfelmus € 6,50

#### **Chiemgauer Kasspatzn,**

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

#### **Terrine frische Rahmschwammerl (Champignons) in Kräutersoße**

dazu bayrischen Semmelknödel und einen bunten 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

#### **Gebratenes Zanderfilet mit Mandelbutter**

dazu Salzkartoffeln 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 € 11,20

#### **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 € 17,80

#### **Zartes 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 Apfelmuss € 9,00

### **Dessert ☺:**

#### **Schokoladensoufflé**

mit Vanilleeis und Sahne € 5,50

#### **Bayrisch Creme**

mit frischen Erdbeeren € 5,50

- **Baumburger Bier vom Fass**  
**Zwicklbier – naturtrüb**

0,5

3,00 Euro