



## Tageskarte

### Suppen:

<b>Tagessuppe</b>	€ 3,90
<b>Chiemgauer Pfannkuchensuppe</b> <i>in Tafelspitzbrühe</i>	€ 3,90
<b>Bayrische Leberspätzlesuppe</b> <i>in Rinderkraftbrühe</i>	€ 3,90

### Geflügel:

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

*dazu geriebenem Kartoffelknödel*

*und frisches Apfelblaukraut*

**½ Ente € 16,00**

**¼ Ente € 11,00**

### Vom Schweinern

**Ofenfrischer Schweinsschulterbraten  
in Kümmelsoße**

*dazu Semmelknödel*

*und dazu bunt gemischten Salatteller*

**€ 10,30**

**Portion, knusprig gebratene Schweinshax'n**

*dazu Semmelknödel*

*und dazu bunt gemischten Salatteller*

**€ 12,40**

**Zigeunerbraten vom Schweinern  
in pikanter Soße mit Paprikastreifen**

*mit Pommes frites*

*und einen bunten Salatteller*

**€ 10,40**

### Vom Milchkalb:

**Zarter Kalbsrahmbraten mit Champignons**

*dazu hausgemachte Spätzle*

*und einen gemischten Salatteller*

**€ 13,80**

**Deftiger Bauernzwiebelbraten vom Kalb,  
dazu geriebenen Kartoffelknödel, Apfelblaukraut**

*und bunt gemischten Salatteller*

**€ 13,80**

### Das Beste vom Ochs:

**Zartes Böfflamott vom Chiemgauer Weideochs in Burgunder langsam gegart**

*dazu geriebenen Kartoffelknödel*

*dazu Apfelblaukraut*

**€ 12,90**

**Frisch gekochter Ochsentafelspitz mit Meerrettichsoße**

*dazu Salzkartoffeln*

*und bunt gemischten Salatteller*

**€ 12,90**

**Vom Wild:**

**Chiemgauer Hirschbraten in Burgundersoße mit Wild-Preiselbeeren,**  
*dazu hausgemachter Semmelknödel*  
*und bunt gemischter Salatteller*  
**€ 13,80**

**Pilze:**

**Gemischtes Pilzragout in Kräutersahnesoße**  
*dazu bayrischen Semmelknödel*  
*und einen bunten Salatteller*  
**€ 11,80**

**Aus der Wurstküch ☺ !**

**2 Stück Weißwurst**

*mit hausmacher Senf und Brezn*

€ 4,70

**Heute frisch gehackt und gebraten:**

**2 bayrische Fleischpflanzerln aus der Schmalzpfanne gebraten**

*dazu hausgemachten Kartoffelsalat*

€ 8,30

**Frischer Rahmhackbraten**

*mit hausgemachten Spätzlen und einen bunt gemischten Salatteller*

€ 10,40

**Hausgemachtes Krautwickerl im Speckmantel gebraten**

*dazu Petersilienkartoffeln und einen bunt gemischten Salatteller*

€ 11,80

**Fleischloses:**

**Fünf Stück Reiberdatschi**

*mit Apfelmus*

€ 6,70

**Chiemgauer Kasspatzn,**

*mit geriebenem Edamer, gerösteten Zwiebeln und bunten Salatteller*

€ 9,80

**Fischgerichte:**

**Frischer Räucherlachs auf Reiberdatschi**

*mit geriebenem Meerrettich, Zwiebeln und bunter Salatteller*

€ 10,50

**Gebackenes Rotbarschfilet mit Kräuterbutter**

*dazu hausgemachten Kartoffelsalat*

€ 11,20

**Gebratenes Zanderfilet mit Mandelbutter**

*dazu Petersilienkartoffeln und bunt gemischten Salatteller*

€ 14,80

**Vom Grill und aus der Pfanne:**

**Salatvariation mit knusprig panierten Putenbruststreifen,**

*mit Dressing angemacht dazu Brot*

€ 11,50

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

*dazu Preiselbeeren, Pommes frites und gemischten Salatteller*

€ 10,80

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

*dazu Kräuterbutter, Pommes frites und frischen Salaten*

€ 12,10

**Gebratene Schweinefiletsteaks in scharfer Pfeffersahnesoße**

*dazu Kartoffelkroketten und einen bunt gemischten Salatteller*

€ 13,70

**Bayrische Jungschweinefiletsteaks auf Pilzragout**

*dazu hausgemachte Spätzle und bunt gemischter Salatteller*

€ 14,50

**Zartes Truthahnsteak im Eimantel gebraten dazu Kräuterbutter**

*dazu gekochter Reis und Zucchini-Paprika-Gemüse*

€ 12,90

**Cordon bleu vom Kalbschnitzel,**

*dazu Berner Röstinchen und dazu Zucchini-Paprika-Gemüse*

€ 18,00

**Deftiges Ochsenlendensteak mit Kräuterbutter,**

*dazu Berner Rösti und einen bunt gemischten Salatteller*

€ 17,80

**Dessert ☺:**

**Amarena-Becher**

*mit Sahne*

€ 5,00