



Tageskarte

Suppen:

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