



KIRCHPLATZ 9, 83129 HÖSLWANG

Speisekarte am 19. September

DER KLASSIKER IM HERBST

FEDERWEISSER
DER FIRMA STETTNER

1/4l € 3,40

Aus der Suppenküche:

- Leberspätzlesuppe mit frischen Kräutern € 3,90
- Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Kokosmilch € 3,90
- 2 Stück frische Weißwürste mit Breze € 4,70

Sonntags-Schmankerl:

- Zartes Rehragout mit Pfifferlingen
dazu Semmelknödel und gemischtem Salat € 13,80
- Chiemgauer Hirschkalbsbraten in Burgundersoße mit Wild-Preiselbeeren,
dazu hausgemachte Spätzle und bunt gemischtem Salat € 13,80
- Gegrillte Wildschwein-Bratwurst
mit Rahmwirsing und Kartoffelpüree € 12,50

Höslwanger Klassiker:

- Knuspriges bayrisches Grillhendl,
mit Pommes frites und gemischtem Salatteller € 10,80
- Portion Ente vom Lugeder-Hof, aus dem Reindl knusprig gebraten
dazu geriebenen Kartoffelknödel und frisches Apfelblaukraut
1/2 Ente € 17,80 1/4 Ente € 12,90
- Krustenbraten vom Schweinewammerl
mit hausgemachtem Kartoffelsalat € 9,80
- Portion knusprig gebratene Schweinshaxn
dazu Semmelknödel und einem bunt gemischtem Salat € 12,40
- Ofenfrischer Schweineschulterbraten in Kümmelsoße
dazu Semmelknödel und einem bunt gemischtem Salat € 10,30
- Ochsentaufelspitz mit Meerrettichsoße,
dazu Salzkartoffeln und bunt gemischtem Salat € 12,90
- Zarter Sauerbraten vom Chiemgauer Weideochs
dazu geriebenen Kartoffelknödel und Apfelblaukraut € 12,90
- Zarter Kalbsrahmbraten mit Champignons,
dazu hausgemachte Spätzle und einen bunt gemischtem Salat € 13,80



KIRCHPLATZ 9, 83129 HÖSLWANG

DER KLASSIKER IM HERBST

FEDERWEISSER
DER FIRMA STETTNER

1/4l € 3,40

Speisekarte am 19. September

Vom Grill und aus der Pfanne:

Gebratenes Schweinefilet auf Pilzragout mit frischen Pfifferlingen
dazu hausgemachte Spätzle und gemischtem Salatteller € 14,50

In Butter gebratenes Schnitzel (Schwein) „Wiener Art“
dazu Preiselbeeren, Pommes frites und gemischtem Salat € 10,80

Schweizer Schnitzel (Schwein) gefüllt mit Schinken und Käse
dazu Kräuterbutter, Pommes frites und gemischtem Salat € 12,10

Zwiebelrostbraten von der Ochsenlende
mit Berner Röstinchen und gemischtem Salat € 17,90¹

Fjordforellenfilet (Salzwasser-Forelle aus Norwegen) vom Grill
auf Oliven-Peperonata, Zitronenbutter und Salzkartoffeln € 16,80

Gebackenes Viktoriabarsch-Filet mit Kräuterbutter
und hausgemachtem Kartoffelsalat € 11,20

Grünes auf dem Teller:

Große Salatvariation mit Senfdressing und Grillgemüse, wahlweise

mit knuspriger Pute und Parmesan € 11,80

mit gebratenen Fischen vom Grill € 15,50

mit gratiniertem Honig-Ziegenkäse € 12,50

mit Rote Beete-Puffer im Maismantel (vegan) € 11,80

Vegetarische Gerichte:

Chiemgauer Kasspatzen mit geriebenem Edamer,
gerösteten Zwiebeln und gemischtem Salat € 9,80

Hausgemachte Kaspresknödel
auf cremigem Spitzkohl und gemischtem Salat € 11,80

Vegane Kürbis-Steckrüben-Taler
auf pikantem Buchweizen-Kürbis-Chili mit Paprika und Kidneybohnen € 11,80

Zum Schluss was Süßes:

Bayrische Creme mit Erdbeersoße € 5,50

Sommer-Eisbecher mit Aprikosen-Sauerrahm-Eis, Joghurt und Früchten € 6,00