



KIRCHPLATZ 9, 83129 HÖSLWANG

ESSEN TO-GO!

ABHOLZEITEN:  
MITTWOCH BIS SONNTAG  
MITTAG VON 11:30 BIS 14:00  
ABEND VON 17:00 BIS 20:00

Tel.: 08055 / 483  
WhatsApp: 0179 45 33 906

## Speisekarte am 14. Januar

### Suppenküche:

- Grießnockerl in Tafelspitzbrühe € 3,90  
Meerrettichcremesuppe mit geräucherter Forelle € 5,00  
Hausgemachte Gulaschsuppe € 4,50

### Mittagsgericht:

- Nudelaufbau mit Seelachs, Spinat und Brokkoli und gemischtem Salat € 7,00

### Frisch aus dem Rohr:

- Portion Bauern-Ente, aus dem Reindl knusprig gebraten  
dazu geriebenen Kartoffelknödel und frisches Apfelblaukraut  
1/4 Ente € 13,50 1/2 Ente € 19,20

- Portion knusprig gebratene Schweinshaxn  
dazu Semmelknödel und einem bunt gemischtem Salat € 12,40

### Höslwanger-Klassiker:

- Teufelstoast mit gebratener Schweinelende, pikanter Soße und gemischtem Salat € 7,00

- Ofenfrischer Schweineschulterbraten in Kümmelsoße  
dazu Semmelknödel und einem bunt gemischtem Salat € 10,30

### Gekochte Surhaxn (Eisbein)

- dazu Sauerkraut, Senf und Kartoffelpüree € 12,30

- Zartes Böfflamott vom Chiemgauer Weideochs in Burgunder gegart  
dazu geriebenen Kartoffelknödel und Apfelblaukraut € 12,90

### Ochsentafelspitz mit Meerrettichsoße,

- dazu Salzkartoffeln und bunt gemischtem Salat € 12,90

### Kalbsrahmbraten mit Champignons,

- dazu hausgemachte Spätzle und einen bunt gemischtem Salat € 13,80

- Chiemgauer Hirschkalbsbraten in Burgundersoße mit Wild-Preiselbeeren,  
dazu hausgemachte Spätzle und bunt gemischtem Salat € 13,80

- Hausgemachte Hirschpflanzerl mit Rotwein-Preiselbeersoße  
auf Rahm-Spitzkohl und selbst gemachten Spätzle € 12,80



KIRCHPLATZ 9, 83129 HÖSLWANG

ESSEN TO-GO !

ABHOLZEITEN:  
MITTWOCH BIS SONNTAG  
MITTAG VON 11:30 BIS 14:00  
ABEND VON 17:00 BIS 20:00

Tel.: 08055 / 483  
WhatsApp: 0179 45 33 906

## Speisekarte am 14. Januar

### Vom Grill und aus der Pfanne:

**Höslwanger Ratsherrentopf - Panierte Medaillons vom Schweinefilet**  
auf Speckbohnen und Berner Röstinchen € 13,70

**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

**Große Salatvariation mit paniierter Knusper-Pute**  
dazu gegrilltes Gemüse, Parmesan und Hausbrot € 11,80

**Medaillons vom Hirschrücken im Kürbiskern-Mantel**  
auf bunten Wintersalaten mit gebratenen Pilzen und Körnermix € 18,90

**Rodeo Rinderlendensteak „Strindberg“ (Senf-Meerrettich-Kruste)**  
mit Rosmarin-Kartoffeln und gemischtem Salat € 18,90

**Argentinisches Rinderfilet**  
mit Café de Paris Butter, Mandelkroketten und gemischtem Salat € 25,50

**Lachsforelle vom Grill**  
auf Rote-Beete-Risotto, Riesling-Soße und gemischtem Salat € 16,50

**Gebackenes Rotbarschfilet mit Kräuterbutter**  
und hausgemachtem Kartoffelsalat € 11,20

### Vegetarische Gerichte:

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

**Hausgemachte Kaspressknödel**  
auf Rahm-Gemüse und gemischtem Salat € 11,80

**Rote Bete-Blumenkohl Curry #Veganuary**  
in Kokosmilch , mit gerösteten Mandeln, Basmatireis und gemischtem Salat € 11,80

### Zum Schluss was Süßes:

**Hausgemachte Bayrische Creme mit Beere-Ragout** € 5,50

**Weltbester Schokoladenkuchen und Eierlikörparfait** € 6,00

**Kaiserschmarrn mit Mandel und Apfelmus** € 9,30