



KIRCHPLATZ 9, 83129 HÖSLWANG

WIR MACHEN URLAUB

AB MONTAG DEN 07.11.22
SIND WIR BIS DONNERSTAG
01.12.22 17.00 UHR IM URLAUB

Speisekarte am 06. November

Aus der Suppenküche:

Festtagssuppe mit Tafelspitzbrühe € 4,50
Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch € 4,50 (vegan möglich)

2 Stück frische Weißwürste mit Breze € 5,60

Frisch aus dem Rohr:

Portion Höslwanger Bauernente, aus dem Reindl knusprig gebraten
dazu geriebenen Kartoffelknödel und frisches Apfelblaukraut

1/2 Ente € 21,90

1/4 Ente € 14,90

Ofenfrischer Schweineschulterbraten in Kümmelsoße
dazu Semmelknödel und einem bunt gemischtem Salat € 11,30

Portion knusprig gebratene Schweinshaxn
dazu Semmelknödel und einem bunt gemischtem Salat € 13,40

Höslwanger Klassiker:

Chiemgauer Hirschkalbsbraten in Burgundersoße mit Wild-Preiselbeeren,
dazu hausgemachte Spätzle und bunt gemischtem Salat € 14,80

Cremiges Kalbsrahmgulasch mit Paprikastreifen
dazu hausgemachten Spätzle und Salat € 14,80

Kalbsrahmbraten mit Champignons,
dazu hausgemachte Spätzle und einen bunt gemischtem Salat € 14,80

Ochsentafelspitz mit Meerrettichsoße,
dazu Salzkartoffeln und bunt gemischtem Salat € 14,80

Zartes Böfflamott vom Chiemgauer Weideochs in Burgunder gegart
dazu geriebenen Kartoffelknödel und Apfelblaukraut € 14,80

Hausgemachte Krautwickerl im Speckmantel gebraten
dazu Petersilienkartoffeln und bunt gemischtem Salat € 12,90

Höslwanger Rahmhackbraten
dazu hausgemachte Spätzle und bunt gemischter Salat € 11,40



KIRCHPLATZ 9, 83129 HÖSLWANG

WIR MACHEN URLAUB

AB MONTAG DEN 07.11.22
SIND WIR BIS DONNERSTAG
01.12.22 17.00 UHR IM URLAUB

Speisekarte am 06. November

Vom Grill und aus der Pfanne:

Gebratene Schweinefiletsteaks mit cremigem Pilzragout
dazu hausgemachte Spätzle und gemischtem Salat € 14,70

Gebratene Putenbrust im Eimantel
auf Bandnudeln mit Tomatensoße, Parmesan und gemischtem Salat € 12,90

In Butter gebratenes Schnitzel (Schwein) „Wiener Art“
dazu Preiselbeeren, Pommes frites und gemischtem Salat € 11,80

Schweizer Schnitzel (Schwein) gefüllt mit Schinken und Käse
dazu Kräuterbutter, Pommes frites und gemischtem Salat € 12,80

Zwiebelrostbraten von der Ochsenlende
mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat € 18,90

Fischplatte vom Grill mit Zander und Lachsfilet
mit buntem Gemüse, Zitronensoße und Salzkartoffeln € 16,00

Gebackenes Seelachsfilet mit Remoulade
und hausgemachtem Kartoffelsalat € 11,00

Grünes auf dem Teller:

Große Salatvariation mit Senfdressing und Grillgemüse, wahlweise
mit knuspriger Pute und Parmesan € 12,80
mit gratiniertem Honig-Ziegenkäse € 12,80
mit Rote Beete-Puffer im Maismantel (vegan) € 12,80

Vegetarische Gerichte:

Chiemgauer Kasspatzen mit geriebenem Edamer,
gerösteten Zwiebeln und gemischtem Salat € 10,80

Hausgemachte Kaspressknödel
auf cremigem Rahm-Gemüse und gemischtem Salat € 12,80

Herbstliches Blumenkohl-Kürbis-Dal mit Zimt (vegan)
dazu Koriander-Chutney, Quinoa-Reis-Mix und gemischtem Salat € 12,80

Zum Abschluss:

Hausgemachtes Panna Cotta mit Beerenragout € 5,50