



KIRCHPLATZ 9, 83129 HÖSLWANG

NEW NEW NEW NEW NEW

FEINSTER TEE-GENUSS  
AUS HÖSLWANG

SINZBER TEA  
BASIC BREW & MINT MANIAC  
Haferl Tee € 3,40  
(Koffeinhaltig)

## Speisekarte 25. Januar

### Zum Start:

Hausgemachte Griesnockerl mit Tafelspitzbrühe € 4,50

Festtagsuppe mit verschiedenen Einlagen € 4,50

Brotsuppe mit Schmelzzwiebel, Leberwurst und Blutwurst € 3,90

2 Stück frische Weißwürste mit Breze € 5,60

### Mittagsgericht:

Zwiebelbraten mit Bayrisch Kraut und abgebräunten Knödeltalern € 8,00

### Wilde Schmankerl:

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

Hausgemachte Hirschpflanzlerl mit Rotwein-Preiselbeersoße  
auf cremigem Rahmkraut und selbst gemachten Spätzle € 13,50

### Höslwanger Klassiker:

Portion Höslwanger Bauern-Ente, aus dem Reindl knusprig gebraten  
dazu geriebenen Kartoffelknödel und frisches Apfelblaukraut  
1/4 Ente € 15,90 1/2 Ente € 22,90

Ofenfrischer Schweineschulterbraten in Kümmelsoße  
dazu Semmelknödel und einem bunt gemischtem Salat € 11,80

Ochsentafelspitz mit Meerrettichsoße,  
dazu Salzkartoffeln und bunt gemischtem Salat € 15,80

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

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

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

Zigeunerbraten vom Schweinern in pikanter Soße mit Paprikastreifen  
mit Pommes frites und bunt gemischtem Salat € 11,80



KIRCHPLATZ 9, 83129 HÖSLWANG

## Speisekarte 25. Januar

Vom Grill und aus der Pfanne:

**Cheedar-Cheese-Burger mit 100 % Rindfleisch**

im Brioche-Bun, mit Zwiebel-Chutney, Senf-BBQ-Soße und Süßkartoffel-Pommes € 12,80  
vegane Variante mit Beyond Meat-Petty und Grillgemüse € 12,80

**Gebratene Schweinefiletsteaks in scharfer Pfeffersahnesoße**

dazu Kartoffelkroketten und gemischtem Salat € 14,70

**In Butter gebratenes Schnitzel (Schwein) „Wiener Art“**

dazu Preiselbeeren, Pommes frites und gemischtem Salat € 12,80

**Bayrisches Cordon Bleu (Schwein) mit Schinken und Obatzda gefüllt**

dazu Pommes frites und gemischtem Salat € 13,80

**Zwiebelrostbraten von der Rodeo-Rinderlende**

mit knusprigen Bratkartoffeln und gemischtem Salat € 19,90

**Fangfrisches Lachsforellefilet aus Miesbach**

auf buntem Spinat-Fenchel-Gemüse, Zitronenbutter und Salzkartoffeln € 17,90

**Gebackenes Rotbarschfilet mit Kräuterbutter und hausgemachtem Kartoffelsalat € 12,00**

Grünes auf dem Teller:

**Große Salatvariation mit Senfdressing und Grillgemüse, wahlweise**

mit Knusper-Pute und Parmesan € 12,80

mit Rote Beete-Puffer im Maismantel (vegan) € 12,80

mit gratiniertem Honig-Ziegenkäse und Körnermix € 12,80

Vegetarische Gerichte:

**Hausgemachte Kaspressknödel**

auf cremigem Rahmgemüse und gemischtem Salat € 12,80

**Nudeltaschen von Pasta Fino aus Schonstett**

mit Bergkäse, Honig und Trüffel, in Zitronensoße, Parmesan und gemischtem Salat € 13,80

**Würziges Auberginene-Fenchel-Curry #Veganuary**

in Tomaten-Kokos-Soße, Basmatireis und gemischtem Salat € 12,80

Zum Abschluss:

**Amarena-Becher mit Eis, Kirschen und Sahne € 6,50**

**Hausgemachte Bayrische Creme mit Beerenragout € 5,50**

**Kaiserschmarrn mit Mandel und Apfelmus € 10,30**

NEW NEW NEW NEW NEW

FEINSTER TEE-GENUSS  
AUS HÖSLWANG

SINZBER TEA  
BASIC BREW & MINT MANIAC  
Haferl Tee € 3,40  
(Koffeinhaltig)