



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 04. Februar

Zum Start:

Hausgemachte Leberknödel mit Tafelspitzbrühe € 4,50

Hausgemachte Gulaschsuppe € 4,90

Kartoffelcremesuppe mit Croûtons € 4,50

2 Stück frische Weißwürste mit Breze € 5,60

Frisch aus dem Ofen:

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

Portion knusprig gebratene Schweinshaxn

dazu Semmelknödel und einem bunt gemischtem Salat € 13,40

Höslwanger Klassiker:

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

Bauernzwiebelbraten vom Kalb,

dazu geriebenen Kartoffelknödel, Apfelblaukraut bunt gemischtem Salat € 14,80

Gekochte Surhaxn (Eisbein)

dazu Sauerkraut, Senf und Kartoffelpüree € 12,80

Deftiges Baumburger-Biergulasch vom Schweinenacken

dazu Kartoffelknödel und gemischtem Salat € 12,90

Panierte Milzwurst mit Bratensoße

dazu hausgemachten Kartoffelsalat € 7,70

Räucherlachs auf Reiberdatschi

mit Zwiebeln und Meerrettich dazu einen bunten Salatteller € 12,90



KIRCHPLATZ 9, 83129 HÖSLWANG

Speisekarte 04. Februar

Vom Grill und aus der Pfanne:

Alm-Burger mit 100 % Rindfleisch
mit Bergkäse, Weißbier-Zwiebeln, Senf-BBQ-Soße und Kartoffel-Dippers € 12,80
vegane Variante mit Knusper-Patty 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

Schweizer Schnitzel (Schwein) gefüllt mit Schinken und Käse
dazu Kräuterbutter, Pommes frites und gemischtem Salat € 13,80

Zwiebelrostbraten von der argentinischen Angus-Rinderlende
mit knusprigen Berner Röstinchen und gemischtem Salat € 19,90

Gegrilltes Entrecote vom Simmentaler Rind
mit Cognac-Pfeffersoße, hausgemachtes Kartoffelgratin und gemischtem Salat € 22,50

Gebratnes Filet von der Fjordforelle
mit feiner Kräutersoße, cremiges Rahmgemüse und Salzkartoffeln € 17,90

Gebackenes Barschfilet mit Kräuterbutter und hausgemachtem Kartoffelsalat € 12,00

Grünes auf dem Teller:

Große Salatvariation mit Senfdressing und Grillgemüse, wahlweise
mit Knusper-Hähnchen und Parmesan € 12,80
mit Rote Beete-Puffer im Maismantel (vegan) € 12,80
mit gebratenen Kaspressknödel € 12,80

Vegetarische Gerichte:

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

Hausgemachte Gemüselasagne mit cremigem Gemüse
dazu fruchtige Tomatensoße und Beilagensalat € 12,50

Zum Abschluss:

Hausgemachtes Mokka-Mousse 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)