



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)