



KIRCHPLATZ 9, 83129 HÖSLWANG

Speisekarte 18. März

Zum Start und aus der Wurstküche:

Höslwanger Hochzeitssuppe mit dreierlei Einlage € 4,50

Leberspätzle in Tafelspitzbrühe € 4,50

2 Stück frische Weißwürste mit Breze € 5,60

Panierte Milzwurst mit Bratensoße dazu hausgemachten Kartoffelsalat € 7,70

Frisch aus dem Ofen:

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

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

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

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

Zartes Rehragout mit Pfifferlingen
dazu Semmelknödel und gemischtem Salat € 14,80

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

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

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

NEW NEW NEW NEW NEW

FEINSTER TEE-GENUSS
AUS HÖSLWANG

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



KIRCHPLATZ 9, 83129 HÖSLWANG

Speisekarte 18 März

Vom Grill und aus der Pfanne:

Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“

mit Kartoffelpüree und einem bunt gemischtem Salat € 14,80

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

Gebratene Schweinefiletsteaks in scharfer Pfeffersahnesoße

dazu Kartoffelkroketten und gemischtem Salat € 14,70

Zwiebelrostbraten von der argentinischen Ochsenlende

mit knusprigen Berner Röstinchen und gemischtem Salat € 19,90

Gebratenes Zanderfilet in Mandelbutter

dazu Petersilienkartoffeln und bunt gemischtem Salat € 17,50

Gebackenes Rotbarschfilet mit Remoulade 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:

Chiemgauer Kasspatzen mit geriebenem Edamer und Bergkäse

gerösteten Zwiebeln und gemischtem Salat € 11,80

Hausgemachte Kaspressknödel

auf cremigem Spitzkohl und gemischtem Salat € 12,80

Nudeltaschen von Pasta Fino aus Schonstett mit Walnuss, Mascarpone und Parmesan

in Zitronen-Soße mit Kirschtomaten und einen bunt gemischten Salat € 13,80

Veganer Burger mit knusper Gemüse-Patty

Spicy-Burgersoße, Grillgemüse, Avocado, Rucola und Kartoffel-Dippers € 12,80

Zum Abschluss:

Hausgemachte Bayrische Creme mit Beeren-Ragout und Früchten € 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)