



KIRCHPLATZ 9, 83129 HÖSLWANG

NEW NEW NEW NEW NEW
DER KLASSIKER IM HERBST
FEDERWEISSER
DER FIRMA STETTNER
1/4L € 4,50

Speisekarte 15. September

Zum Start:

Grießnockerlsuppe mit frischen Kräutern € 5,00

Leberspätzlesuppe in Tafelspitzbrühe € 5,00

2 Stück frische Weißwürste mit Breze € 6,20

Mittagsgericht:

Gebackenes Seelachsfilet mit Remoulade und hausgemachtem Kartoffelsalat € 10,00

Biergarten-Schmankerl :

Saurer Bauern-Pressack mit Brot € 7,00

Krustenbraten vom Schweinewammerl mit hausgemachtem Kartoffelsalat € 12,80

Knuspriges bayrisches Grillhendl,
mit Pommes frites und gemischtem Salatteller € 12,80

Ofenfrischer Schweineschulterbraten in Dunkelbiersoße
dazu Semmelknödel und einem bunt gemischtem Salat € 12,80

Portion knusprig gebratene Schweinshaxn
dazu Semmelknödel und einem bunt gemischtem Salat € 14,40

Höslwanger Klassiker :

Portion Bauern-Ente vom Lugeder Hof aus Pleiskirchen
dazu geriebenen Kartoffelknödel und frisches Apfelblaukraut
1/4 Ente € 15,90 1/2 Ente € 23,90

Höslwanger Kalbsrahmbraten mit Champignon-Rahmsoße,
dazu hausgemachte Spätzle und einen bunt gemischtem Salat € 15,80

Cremiges Kalbsrahmgulasch mit Paprikastreifen
dazu hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat € 16,90

Zartes Böfflamott vom Chiemgauer Weideochs in Burgunder gegart
dazu geriebenen Kartoffelknödel und cremigem Bayrisch Kraut € 15,80

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

Hausgemachte Hirschplanzerl mit Rotwein-Preiselbeersoße
auf Rahm-Spitzkohl und selbst gemachten Spätzle € 14,50



KIRCHPLATZ 9, 83129 HÖSLWANG

Speisekarte 15. September

Vom Grill und aus der Pfanne:

Panierte Milzwurst mit Bratensoße dazu hausgemachten Kartoffelsalat € 7,90

Jungschweinefilet vom Grill auf Pilzragout mit frischen Pfifferlingen
dazu hausgemachte Spätzle und gemischtem Salatteller € 16,90

In Butter gebratenes Schnitzel (Schwein) „Wiener Art“
dazu Preiselbeeren, Pommes frites und gemischtem Salat € 13,80

Schweizer Schnitzel (Schwein) gefüllt mit Schinken und Käse
dazu Kräuterbutter, Pommes frites und gemischtem Salat € 14,80

Zwiebelrostbraten von der argentinischen Ochsenlende
mit hausgemachtem Kartoffelgratin und gemischtem Salat € 20,90

Ganze Forelle „Müllerin Art“
aus Höslwanger Zucht (ca. 500g-600g) mit Salzkartoffeln und Brauner Butter € 24,90

Auf der Haut gebratenes Forellenfilet
mit cremiger Dillsoße, buntem Ratatouille und Petersilienkartoffeln € 19,90

Grünes auf dem Teller:

Große Salatvariation mit Senfdressing und Grillgemüse, wahlweise
mit Knusper-Hähnchen und Parmesan € 13,80
mit gebratenen Fischen vom Grill € 16,00
mit gratiniertem Honig-Ziegenkäse € 13,80
mit Rote Beete-Puffer im Maismantel (vegan) € 13,80

Vegetarische Gerichte:

Chiemgauer Kasspatzen mit würzigem Käse
gerösteten Zwiebeln und gemischtem Salat € 12,80

Abgebräunte Topfen-Taler mit Gorgonzola gratiniert
auf fruchtigem Ratatouille, Rucola und gemischtem Salat € 13,80

Terrine Schwammerlragout mit Waldpilzen und frischen Pfifferlingen
in Kräutersoße dazu Semmelknödel und bunt gemischtem Salat € 14,80

Indisches Blumenkohl-Linsen-Dal -Vegan-
mit Curry-Reis, Kräuterdip und bunt gemischtem Salat € 13,80

Zum Abschluss:

Lauwarmes Schoko-Soufflé mit Amarena-Kirsch-Eis € 6,50
Kaiserschmarrn mit Mandel und Apfelmus € 11,30