



KIRCHPLATZ 9, 83129 HÖSLWANG

Speisekarte 08. Dezember

Zum Start:

- Leberspätzlesuppe in Tafelspitzbrühe € 5,00
Vegane Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Koriander € 5,50
Würzige Soljanka mit Sauerrahm € 6,00
2 Stück frische Weißwürste mit Breze € 6,20

Mittagsgericht:

- Seelachs im Eimantel**
mit Gemüse nudeln, Dillsoße und gemischtem Salatteller € 10,00

Frisch vom Metzger:

- 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
Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalb
mit fruchtigen Preiselbeeren und knusprigen Bratkartoffeln € 19,90

Höslwanger Klassiker:

- Portion knusprige Bauernente**, vom Lugeder Hof in Pleiskirchen
dazu geriebenen Kartoffelknödel und frisches Apfelblaukraut
1/2 Ente € 23,90
1/4 Ente € 15,90
Zigeunerbraten vom Schweinern in pikanter Soße mit Paprikastreifen
mit Pommes frites und bunt gemischtem Salat € 12,80
Höslwanger Kalbsrahmbraten mit Champignon-Rahmsoße,
dazu hausgemachte Spätzle und einen bunt gemischtem Salat € 15,80
Bauernzwiebelbraten vom Kalb,
dazu geriebenen Kartoffelknödel, Apfelblaukraut und bunt gemischtem Salat € 15,80
Ochsentafelspitz mit Meerrettichsoße,
dazu Salzkartoffeln und bunt gemischtem Salat € 15,80
Zartes Böfflamott vom Chiemgauer Weideochs in Burgunder gegart
dazu geriebenen Kartoffelknödel und hausgemachtem Blaukraut € 15,80



KIRCHPLATZ 9, 83129 HÖSLWANG

Speisekarte 08. Dezember

Vom Grill und aus der Pfanne:

Höslwanger Schwabentopf - Medaillons vom Schweinefilet
auf Käsespätzle, mit Champignonrahm und gemischtem Salat € 16,50

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 Rotwein-Zwiebelsoße, hausgemachten Kartoffelnocken und gemischtem Salat € 20,90

Auf der Haut gebratenes Lachssteak vom Grill
mit leichter Zitronensoße, Gemüse-Tagliatelle und bunt gemischtem Salat € 19,90

Gebackenes Seelachsfilet
mit Remoulade und hausgemachtem Kartoffelsalat € 12,00

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

Hausgemachter Gemüsestrudel mit Ratatouille
auf fruchtiger Tomatensoße mit Rucola und gemischtem Salat € 13,80

Hausgemachte Kaspressknödel
auf cremigem Rahmwirsing und gemischtem Salat € 13,80

Veganes-Winter-Gualsch mit Pastinaken, Kartoffeln und Karotten
in wärmender Gemüsesoße mit Petersiliendip und gemischtem Salat € 12,80

Zum Abschluss:

Lauwarmes Schoko-Soufflé mit Amarena-Kirsch-Eis und Früchten € 6,50
Weihnachtliches Lebkuchenmousse mit Zwetschgenröster € 6,00
Kaiserschmarrn mit Mandel und Apfelmus € 11,30