



KIRCHPLATZ 9, 83129 HÖSLWANG

Speisekarte 19. Mai

Zum Start:

Leberspätzlesuppe mit frischen Kräutern € 5,50

Spargelcremesuppe mit Croûtons € 6,00

2 Stück frische Weißwürste mit Breze € 6,90

Sonntagsbraten:

Chiemgauer Hirschkalbsbraten in Burgundersoße mit Wild-Preiselbeeren,
dazu hausgemachte Spätzle und bunt gemischtem Salat € 16,90

Höslwanger Lammkeule in Rosmarinjus
mit grünen Prinzess-Speck-Bohnen und Salzkartoffeln € 16,90

Höslwanger Klassiker:

Krustenbraten vom Schweinewammerl mit hausgemachtem Kartoffelsalat € 13,50

Knuspriges bayrisches Grillhendl,
mit Pommes frites und gemischtem Salatteller € 13,90

Ofenfrischer Schweineschulterbraten in Dunkelbiersoße
dazu Semmelknödel und einem bunt gemischtem Salat € 13,80

Portion knusprig gebratene Schweinshaxn
dazu Semmelknödel und einem bunt gemischtem Salat € 14,90

Portion Ente vom Lugeder-Hof, aus dem Reindl knusprig gebraten
dazu geriebenen Kartoffelknödel und frisches Apfelblaukraut
1/4 Ente € 15,90 1/2 Ente € 23,90

Zarter Kalbsrahmbraten mit Champignons,
dazu hausgemachte Spätzle und einen bunt gemischtem Salat € 16,90

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

Endlich Spargel:

Frischer deutscher Stangenspargel aus Niederbayern
mit Petersilienkartoffeln dazu hausgemachte Sauce Hollandaise oder Butter € 17,80

dazu Schinken € 20,80

dazu gebratenes Zanderfilet € 25,90

dazu gebratenes Schnitzel vom Schwein € 23,90

dazu kleines Rinderfilet € 25,90



KIRCHPLATZ 9, 83129 HÖSLWANG

Speisekarte 19. Mai

Vom Grill und aus der Pfanne:

Panierte Milzwurst mit Bratensoße dazu hausgemachten Kartoffelsalat € 7,90

Rosa Reh-Medaillons aus heimischer Jagd
auf cremigem Rahm-Spitzkohl, Rotwein-Pfeffer-Soße und knusprigen Kartoffelrösti € 23,90

Gebratene Schweinefiletsteaks in scharfer Pfeffersahnesoße
dazu Kartoffelkroketten und gemischtem Salat € 15,80

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 € 21,90

Bayrisches Zanderfilet vom Grill
mit cremiger Zitronensoße, fruchtigem Ratatouille und Salzkartoffeln € 20,90

Gebackenes Rotbarschfilet mit Remoulade und hausgemachtem Kartoffelsalat € 13,50

Grünes auf dem Teller:

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

Vegetarische Gerichte:

Chiemgauer Kasspatzen
gerösteten Zwiebeln und gemischtem Salat € 12,80

Hausgemachte Kaspressknödel
auf mediterranem Rahmgemüse und gemischtem Salat € 13,80

Terrine Schwammerlragout mit Champignons und Waldpilzen
in Kräutersoße dazu Semmelknödel und bunt gemischtem Salat € 13,80

Zum Abschluss:

Karamellierte Crème-Brûlée mit fruchtigem Johannisbeer-Pfirsich-Eis € 7,50
Fragen Sie gerne nach unserer Kuchenauswahl