



KIRCHPLATZ 9, 83129 HÖSLWANG

Speisekarte 31. Januar

Zum Start:

- Festtagssuppe mit 3erlei Einlagen € 5,50
Hausgemachte Leberknödelsuppe € 5,50
Curry-Lauchsuppe mit Sesam und Kokosmilch € 5,50
2 Stück frische Weißwürste mit Breze € 6,90

Tagesgericht:

Gebackenes Rotbarschfilet mit Remoulade und hausgemachtem Kartoffelsalat € 10,00

Wochen-Schmankerl

- Hausgemachte Hirschkranzplätzchen mit Rotwein-Preiselbeersauce
auf cremigem Rahmgemüse und selbst gemachten Spätzle € 14,90
Bacon-Cheese-Burger aus 100 % Bio-Rindfleisch vom Murnau Werdenfelser Rind
im Sauerteig Bun, glacierten Zwiebeln, Cheddar, BBQ-Soße und Pommes € 15,80
Vegane Variante mit Falafel-Patty, Rucola und Grillgemüse € 14,80

Höslwanger Klassiker:

Kesselfrische Blut -und Leberwürste mit Sauerkraut und Kartoffelpüree € 10,90

Portion Ente vom Lugeder-Hof, aus dem Reindl knusprig gebraten
dazu geriebenen Kartoffelknödel und frisches Apfelblaukraut
1/4 Ente € 16,90 1/2 Ente € 23,90

Portion knusprig gebratene Schweinshaxn
dazu Semmelknödel und einem bunt gemischtem Salat € 15,50

Ofenfrischer Schweineschulterbraten in Dunkelbiersauce
dazu Semmelknödel und einem bunt gemischtem Salat € 13,90

Höslwanger Kalbsrahmbraten mit Champignon-Rahmsauce,
dazu hausgemachte Spätzle und einen bunt gemischtem Salat € 16,90

Ochsentafelspitz mit Meerrettichsauce,
dazu Salzkartoffeln und bunt gemischtem Salat € 16,90

Zartes Böfflamott vom Chiemgauer Weideochs in Burgunder gegart
dazu geriebenen Kartoffelknödel und Apfelblaukraut € 16,90

Panierte Milzwurst mit Bratensoße dazu hausgemachten Kartoffelsalat € 8,90



KIRCHPLATZ 9, 83129 HÖSLWANG

Speisekarte 31. Januar

Vom Grill und aus der Pfanne:

Gebratene Schweinefiletsteaks in scharfer Pfeffersahnesoße
dazu Kartoffelkroketten und gemischtem Salat € 16,90

In Butter gebratenes Schnitzel (Schwein) „Wiener Art“
dazu Preiselbeeren, Pommes frites und gemischtem Salat € 13,90

Höslwanger Schnitzel (Schwein) gefüllt mit Speck, Zwiebel, Senf und Käse
mit Pommes frites und gemischtem Salat € 14,90

Zwiebelrostbraten von der argentinischen Ochsenlende
mit hausgemachtem Kartoffelgratin und gemischtem Salat € 22,90

Bayrisches Rinderfilet vom Grill
mit Cognac-Pfeffersoße, knusprigen Bratkartoffeln und gemischtem Salat € 25,90

Gebratenes Zanderfilet in Mandelbutter
dazu Petersilienkartoffeln und bunt gemischtem Salat € 20,90

Räucherlachs auf Reiberdatschi
mit Zwiebeln und Meerrettich dazu einen bunten Salatteller € 14,50

Grünes auf dem Teller:

Große Salatvariation mit Senfdressing und Grillgemüse, wahlweise
mit knusprigem Hähnchen 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

Kürbis-Ricotta-Ravioli mit Ingwer und Honig von Pasta Fino aus Schonstett
mit Kirschtomaten, cremigem Burrata, Rucola und gemischtem Salat € 15,80

Drei Spinatknödel auf mediterranem Gemüse
mit Tomatensoße, Rucola, Parmesan und gemischtem Salat € 14,80

Zerlei vegane Kartoffelnocken
auf buntem Paprika-Zucchini-Gemüse und einem gemischtem Salat € 13,80

Zum Abschluss:

Karamellisierte Crème-Brûlée mit cremigem Haselnusseis € 8,50
Kaiserschmarrn mit Mandel und Apfelmus € 11,30