



KIRCHPLATZ 9, 83129 HÖSLWANG

Speisekarte 13. März

Zum Start:

Grießnockerlsuppe in Tafelspitzbrühe € 5,50

Hausgemachte Speckknödelsuppe € 5,50

Würzige Gulaschsuppe mit Brot € 6,50

2 Stück frische Weißwürste mit Breze € 6,90

Mittagsgericht:

Hähnchenbrust im Eimantel auf cremigen Rahmkartoffeln dazu gemischter Salatteller € 10,00

Schweinerei:

Portion knusprig gebratene Schweinshaxn

dazu Semmelknödel und einem bunt gemischtem Salat € 15,50

Ofenfrischer Schweineschulterbraten in Dunkelbiersoße

dazu Semmelknödel und einem bunt gemischtem Salat € 13,90

Münchner Schnitzel vom Schwein, in der Meerrettich-Senf-Panade

dazu knusprige Bratkartoffeln und gemischtem Salat € 14,90

Höslwanger Klassiker:

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

Geschmorte Rinderroulade nach „Großmutter's Art“

auf Kartoffelpüree und bunt gemischtem Salat € 21,90

Große Ofenkartoffel mit würzigem Kräuterquark

an buntem Salatbuquet mit Senfdressing und Grillgemüse € 12,80

+ Räucherlachs € 4,00

Ochsentafelspitz mit Meerrettichsoße,

dazu Salzkartoffeln und bunt gemischtem Salat € 16,90

Höslwanger Kalbsrahmbraten mit Champignon-Rahmsoße,

dazu hausgemachte Spätzle und einen bunt gemischtem Salat € 16,90

Bauernzwiebelbraten vom Kalb,

dazu geriebenen Kartoffelknödel, Apfelblaukraut bunt gemischtem Salat € 16,90



KIRCHPLATZ 9, 83129 HÖSLWANG

Speisekarte 13. März

Vom Grill und aus der Pfanne:

Höslwanger Schwabentopf - Medaillons vom Schweinefilet
auf Käsespätzle, mit Pilzrahmsoße und gemischtem Salat € 18,90

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

Schweizer Schnitzel (Schwein) gefüllt mit Schinken und Käse
dazu Kräuterbutter, 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 knusprigen Berner Röstinchen, Cognac-Pfeffer-Soße und Marktgemüse € 25,90

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

Gebackenes Rotbarschfilet mit Remoulade und hausgemachtem Kartoffelsalat € 13,50

Grünes auf dem Teller:

Große Salatvariation mit Senfdressing und Grillgemüse, wahlweise
mit knuspriger 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
mit gerösteten Zwiebeln und gemischtem Salat € 12,80

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 Haselnusseis € 8,50

Kleine Bayrische Creme mit Beerenragout € 6,00

Kaiserschmarrn mit Mandel und Apfelmus € 11,30