



KIRCHPLATZ 9, 83129 HÖSLWANG

Speisekarte 17. April

Zum Start:

Pfannkuchensuppe € 5,50

Hausgemachte Leberknödelsuppe € 5,50

2 Stück frische Weißwürste mit Breze € 6,90

Mittagsgericht:

Höslwanger Schinkennudeln mit bunt gemischtem Salat € 10,00

Zum Start in den Frühling:

Rosa gebratene Steaks aus der Lammhüfte
auf großer Salatvariation mit Senfdressing und Grillgemüse € 19,90

Knuspriger Bärlauch-Flammkuchen
mit Sauerrahm, Grünem Spargel, Kirschtomaten
Rucola und Parmesan € 12,90

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

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

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

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

Zarter Sauerbraten vom Chiemgauer Weideochs
dazu geriebenen Kartoffelknödel und Apfelblaukraut € 16,90

Panierte Milzwurst mit Bratensoße
dazu hausgemachten Kartoffelsalat € 8,90



KIRCHPLATZ 9, 83129 HÖSLWANG

Speisekarte 17. April

Vom Grill und aus der Pfanne:

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 € 15,80

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

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

Auf der Haut gebratenes Lachssteak
auf buntem Ratatouille, Weißweinsauce und Salzkartoffeln € 21,90

Gebackenes Rotbarschfilet mit Remoulade und hausgemachtem Kartoffelsalat € 13,50

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 mit gerösteten Zwiebeln und gemischtem Salat € 12,80

Hausgemachte Kaspressknödel
auf cremigem Karotten-Wirsing-Gemüse 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

Hausgemachtes Mocca-Mousse mit weißer Schokolade und frischen Erdbeeren € 8,50

Kaiserschmarrn mit Mandel und Apfelmus € 11,30