



KIRCHPLATZ 9, 83129 HÖSLWANG

Speisekarte 24. April

Zum Start:

- Grießnockerlsuppe € 5,50
- Hausgemachte Brezensuppe mit Speck und Käse € 6,00
- Spargelcremesuppe mit Croûtons € 6,00
- 2 Stück frische Weißwürste mit Breze € 6,90

Mittagstisch:

Knödelgröstel mit Schinken, Zwiebeln und Ei dazu gemischter Salat € 10,00

Frisch aus dem Rohr

Krustenbraten vom Schweinewammerl mit hausgemachtem Kartoffelsalat € 13,50

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

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

Höslwanger Lammkeule in Rosmarinjus
mit grünen Prinzess-Speck-Bohnen und Frühkartoffeln € 17,90

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

Endlich Spargelzeit:

Frischer deutscher Stangenspargel aus Niederbayern
mit Petersilienkartoffeln dazu hausgemachte Sauce Hollandaise oder Butter € 19,80

dazu Prager-Schinken € 23,80
dazu gebratenes Zanderfilet € 29,80
dazu gebratenes Schnitzel vom Schwein € 26,80



KIRCHPLATZ 9, 83129 HÖSLWANG

Vom Grill und aus der Pfanne:

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

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
dazu hausgemachtes Kartoffelgratin und gemischtem Salat € 22,90

Matjes Filet „Hausfrauen Art“ mit Bratkartoffeln und gemischtem Salatbouquet € 13,90

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
auf buntem Ratatouille-Gemüse, Riesling-Soße und Salzkartoffeln € 21,90

Gebackenes Rotbarschfilet mit Remoulade und hausgemachtem Kartoffelsalat € 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 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

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

Zum Abschluss:

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