



KIRCHPLATZ 9, 83129 HÖSLWANG

Speisekarte 14. Juni

Zum Start:

Grießnockerlsuppe € € 5,50

Leberspätzlesuppe mit frischen Kräutern € 5,50

Spargelcremesuppe mit Croûtons € 6,00

Biergarten-Schmankerl:

2 Stück frische Weißwürste mit Breze € 6,90

Knuspriges bayrisches Grillhendl
mit Pommes frites und gemischtem Salatteller € 14,90

Krustenbraten vom Schweinewammerl mit hausgemachtem Kartoffelsalat € 13,50

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

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

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

Rinderfilet-Geschnetzeltes in Cognac-Pfeffer-Soße
mit knusprigen Berner Röstinchen, Sauerrahm und bunt gemischtem Salat € 21,90

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

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

Der letzte Spargel:

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

dazu kleines bayrisches Rinderfilet € 32,90



KIRCHPLATZ 9, 83129 HÖSLWANG

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

Schweizer Schnitzel (Schwein) gefüllt mit Schinken und Käse
dazu Kräuterbutter, Pommes frites und gemischtem Salat € 14,80

Zwiebelrostbraten von der argentinischen Ochsenlende
dazu hausgemachtes Kartoffelgratin und gemischtem Salat € 22,90

Bayrisches Rinderfilet (180g) vom Grill
auf mariniertem Pflücksalat, Kirschtomaten, Parmesan und Hausbrot € 23,90

Auf der Haut gebratenes Lachssteak
auf glaciertem Fenchel-Tomaten-Gemüse, Zitronensoße und Salzkartoffeln € 22,90

Gebackenes Rotbarschfilet mit Remoulade
und hausgemachtem Kartoffelsalat € 14,50

Grünes auf dem Teller:

Große Salatvariation mit Senfdressing und Grillgemüse, wahlweise
mit gebackenem 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

Knuspriger Frühlings-Flammkuchen
mit Spargel, Kirschtomaten, Roten Zwiebeln, Rucola und Parmesan € 12,90

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

Zerlei vegane Kartoffelnocken
auf buntem Ratatouille und einem gemischtem Salat € 13,80

Zum Abschluss:

Karamellierte Crème-Brûlée mit Haselnusseis € 8,50
Frühlingseisbecher mit Amarena-Kirsch-Eis, frischen Früchten und Joghurt € 8,00
Kaiserschmarrn mit Mandel und Apfelmus € 11,30