



KIRCHPLATZ 9, 83129 HÖSLWANG

Speisekarte 17. Juli

Zum Start:

Pfannkuchensuppe € 5,50

Hausgemachte Leberknödelsuppe € 5,50

Almbauernsuppe mit Brot, Speck, Käse und Zwiebeln € 5,50

2 Stück frische Weißwürste mit Breze € 6,90

Mittagsgericht:

Hausgemachte Kalbspflanzerl

mit cremigem Kartoffelpüree und gemischtem Salat € 10,00

Biergarten-Schmankerl:

Knuspriges bayrisches Grillhendl

mit Pommes frites und gemischtem Salatteller € 14,90

Krustenbraten vom Schweinewammerl

mit hausgemachtem Kartoffelsalat € 13,50

Gebackene Ochsenzunge

mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Remoulade € 13,50

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

Zarter Sauerbraten vom Chiemgauer Weideochs

dazu geriebenen Kartoffelknödel und Apfelblaukraut € 16,90

Kalbsrahmbraten mit Champignon-Rahmsoße,

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

Panierte Milzwurst mit Bratensoße dazu hausgemachten Kartoffelsalat € 8,90



KIRCHPLATZ 9, 83129 HÖSLWANG

Vom Grill und aus der Pfanne:

Jungschweinefilet vom Grill auf cremigem Pilzragout mit frischen Babypfifferlingen
dazu hausgemachte Spätzle und gemischtem Salatteller € 17,90

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

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

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

Hausgemachte Kaspressknödel
auf cremigem Wirsing-Gemüse und gemischtem Salat € 14,80

Knuspriger Ziegenkäse-Flammkuchen
mit Birne, Walnuss, Honig und Balsamico-Zwiebeln € 12,90

Terrine Schwammerlragout mit frischen Babypfifferlingen
in Kräutersoße dazu Semmelknödel und bunt gemischtem Salat € 15,80

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

Zum Abschluss:

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