



KIRCHPLATZ 9, 83129 HÖSLWANG

Speisekarte 07. August

Zum Start:

Grißnockerlsuppe € € 5,50

Hausgemachte Leberknödelsuppe € 5,50

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

2 Stück frische Weißwürste mit Breze € 6,90

Mittagsgericht:

Gebräunter Leberkäse mit Spiegel, Pommes frites und gemischtem Salatteller € 10,00

Frisch aus dem Ofen:

Krustenbraten vom Schweinewammerl
mit hausgemachtem Kartoffelsalat € 13,50

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

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

Höslwanger Klassiker:

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

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

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

Knuspriger Pfifferlings-Flammkuchen
mit Speck, Frühlingszwiebeln und Parmesan (auch ohne Speck möglich) € 13,90

Panierte Milzwurst mit Bratensoße dazu hausgemachten Kartoffelsalat € 8,90



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

Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet aus Markt Schwaben
mit Riesling-Soße, auf buntem Ratatouille und Salzkartoffeln € 21,90

Ganze Forelle „Müllerin Art“
mit Salzkartoffeln, Brauner Butter und gemischtem Salat € 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

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

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:

Karamellierte Crème-Brûlée und fruchtiges Waldbeer-Sorbet € 8,50
Kaiserschmarrn mit Mandel und Apfelmus € 11,30