



KIRCHPLATZ 9, 83129 HÖSLWANG

Speisekarte 11. September

Zum Start:

Grießnockerlsuppe € € 5,50

Leberspätzlesuppe € 5,50

Hausgemachte Kartoffelsuppe € 5,80 / mit Würstel € 8,50

Mittagstisch:

Gerösteter Knödel

mit Schinken, Zwiebeln und Ei dazu gemischter Salatteller € 10,00

Frisch aus dem Rohr:

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

dazu geriebenen Kartoffelknödel und cremiger Rahmkohlrabi € 17,90

Kalbsrahmbraten mit Champignon-Rahmsoße,

dazu hausgemachte Spätzle und einen bunt gemischtem Salat € 17,90

Knuspriger Flammkuchen „Elsässer Art“

Speck, Frühlingszwiebeln und Parmesan (auch ohne Speck möglich) € 12,90

Terrine Schwammerlagout mit frischen Babypfifferlingen

in Kräutersoße dazu Semmelknödel und bunt gemischtem Salat € 15,80



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 € 18,90

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 € 23,90

Kalbsfilet vom Grill mit Portwein-Soße
mit Babypfifferlingen und hausgemachter Kürbis-Kartoffel-Strudel € 25,90

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
mit Dill-Soße, bunten Ratatouille-Gemüse 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 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

Hausgemachter Kürbis-Kartoffel-Strudel
auf Schnittlauchsoße und gemischtem Salat € 14,80

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

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

Zum Abschluss:

Hausgemachtes Topfen-Mousse mit Beerenragout € 6,50
Karamellierte Crème-Brûlée und fruchtiges Waldbeer-Sorbet € 8,50
Kaiserschmarrn mit Mandel und Apfelmus € 11,30