



KIRCHPLATZ 9, 83129 HÖSLWANG

Speisekarte 12. Oktober

Zum Start:

Nudelsuppe mit Rindfleisch und Gemüse € 6,00 / große Portion 9,90

Leberspätzlesuppe € 5,50

Würzige Soljanka mit Sauerrahm € 6,50

Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch und Ingwer € 6,50

Vom Kalb:

2 hausgemachte Kalbspflanzerl aus der Schmalzpfanne gebraten
auf Rahmwirsing und hausgemachten Spätzle € 14,90

Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons
dazu knusprige Kartoffelrösti und bunt gemischtem Salat € 21,90

Kalbsrahmbraten mit Champignon-Rahmsoße,
dazu hausgemachte Spätzle und einen bunt gemischtem Salat € 17,90

Höslwanger Klassiker:

Chiemgauer Hirschkalbsbraten in Burgundersoße mit Wild-Preiselbeeren,
dazu hausgemachte Spätzle und bunt gemischtem Salat € 17,90

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

Portion Ente vom Lugeder-Hof, aus dem Reindl knusprig gebraten
dazu geriebenen Kartoffelknödel und frisches Apfelblaukraut
1/4 Ente € 17,90 1/2 Ente € 24,90

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

Knuspriger Garnelen-Flammkuchen
mit cremigem Burrata, Kirschtomaten, Roten Zwiebeln und Rucola € 15,90

Hausgemachte Krautwickerl im Speckmantel gebraten
dazu Petersilienkartoffeln und bunt gemischtem Salat € 14,90

Höslwanger Rahmhackbraten
dazu hausgemachte Spätzle und bunt gemischter Salat € 12,90



KIRCHPLATZ 9, 83129 HÖSLWANG

Vom Grill und aus der Pfanne:

Panierte Milzwurst mit Bratensoße dazu hausgemachten Kartoffelsalat € 8,90

Gebratene Schweinefiletsteaks in scharfer Pfeffersahnesoße
dazu Berner Röstinchen und gemischtem Salat € 16,90

In Butter gebratenes Schnitzel (Schwein) „Wiener Art“
dazu Preiselbeeren, Pommes frites und gemischtem Salat € 13,90

Bayrisches Cordon Bleu (Schwein) mit Schinken und Obatzda gefüllt
mit Pommes frites und gemischtem Salat € 14,90

Zwiebelrostbraten von der argentinischen Ochsenlende
dazu hausgemachtes Kartoffelgratin und gemischtem Salat € 23,90

Bayrisches Rinderfilet vom Grill
mit Portweinsoße, knusprigen Bratkartoffeln und gemischtem Salat € 25,90

Auf der Haut gebratenes Filet von der Meerwasser Lachsforelle
mit Dill-Soße, Tomaten-Sardellen-Risotto 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

Nudeltaschen von Pasta Fino aus Schonstett gefüllt mit Kürbis, Honig und Ingwer
in Brauner Butter, Babypfifferlingen, Parmesan und gemischtem Salat € 15,80

Hausgemachte Kaspressknödel
auf cremigem Rahmwirsing und gemischtem Salat € 14,80

Veganes Blumenkohl-Zimt-Dal mit Kürbis
in Kokosmilch, mit Basmatireis, Koriander und einem gemischtem Salat € 14,80

Zum Abschluss:

Hausgemachte Bayrische Creme mit Beerenragout und frischen Früchten € 7,00

Weltbesten Schokoladenkuchen und frisches Zitronen-Sorbet € 8,50

Fragen Sie gerne nach unserer Kuchenauswahl