

# Speisekarte 28. November

#### **Zum Start:**

Leberspätzlesuppe € 5,50 Hausgemachte Pfannkuchensuppe € 5,50 Almbauernsuppe

mit Brot, Speck, Käse und Zwiebeln € 6,00 **Kürbiscremesuppe** mit Kokosmilch und Ingwer € 6,50

2 Stück frische Weißwürste mit Breze€ 6,90

# Mittagsgericht:

Seelachsfilet in Dillsoße mit Butterreis und gemischtem Salat € 10,00

# Höslwanger Schamnkerl:

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

Zarter Sauerbraten vom Chiemgauer Weideochs dazu geriebenen Kartoffelknödel und cremiges Karotten-Wirsing-Gemüse € 17,90

## Höslwanger Klassiker:

Kesselfrische Blut -und Leberwürste mit Sauerkraut und Kartoffelpüree € 11,90

Ofenfrischer Schweineschulterbraten in Dunkelbiersoße dazu Semmelknödel und einem bunt gemischtem Salat € 14,90

Portion knusprig gebratene Schweinshaxn dazu Semmelknödel und einem bunt gemischtem Salat € 16,50

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

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

Panierte Milzwurst mit Bratensoße dazu hausgemachten Kartoffelsalat € 9,90



### Vom Grill und aus der Pfanne:

Gebratene Schweinefiletsteaks in scharfer Pfeffersahnesoße dazu gebackene Kartoffelkroketten und gemischtem Salat € 16,90

In Butter gebratenes Schnitzel (Schwein) "Wiener Art" dazu Preiselbeeren, Pommes frites und gemischtem Salat € 14,90

Schweizer Schnitzel (Schwein) gefüllt mit Schinken und Käse dazu Kräuterbutter, Pommes frites und gemischtem Salat € 15,90

Zwiebelrostbraten von der argentinischen Ochsenlende dazu hausgemachtes Kartoffel-Kürbis-Gratin und gemischtem Salat € 23,90

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 Knusper-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 Karotten-Wirsing-Gemüse und gemischtem Salat € 14,80

Marokkanischer Gemüse-Eintopf (vegan) mit Süßkartoffel und Kichererbsen, in würziger Tomatensoße und Kräuterreis € 14,80

**2erlei vegane Kartoffelnocken** auf buntem Ratatouille und einem gemischtem Salat € 13,80

#### Zum Abschluss:

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