

Speisenkarte

Vorspeisen und Salate

Kleiner gemischter Beilagensalat	6,50
Weißbierobazda* auf Carpaccio von der Strauchtomate mit Schnittlauch-Vinaigrette, dazu geröstetes Treber-Brot	9,80
Gebeiztes Forellenfilet auf geröstetem Tramezzini mit Fenchel und Feldsalat in Orangen-Vinaigrette	14,60

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Kürbiskern-Grießnockerl	6,90
--	------

Würstl

Hopfenbratwurst vom Strohschwein ^{1,2} mit Kräutersenf, dazu Fass-Sauerkraut oder Kartoffelgurkensalat	11,60
--	-------

Vegetarisches

Knödel-Trilogie Kürbis-, Steinpilz- und Spinat-Knödel mit brauner Butter und geriebenem Parmesan	15,90
---	-------

Klassiker

Ente vom Geflügelhof Lugeder 8 Stunden bei Niedertemperatur gegart, zart und saftig:

Bauernente in krosser Honig-Bier-Glasur	¼ 19,90
mit Apfel-Preiselbeer-Blaukraut und Kartoffelknödel ^{3,4}	½ 25,90

Münchner Fleischpflanzerl* mit Schalottenjus und Kartoffelgurkensalat	13,90
---	-------

Schweinsbraten vom Strohschwein*, Nacken und Wammerl in Dunkelbiersauce mit Speck-Krautsalat ^{1,3} und Kartoffelknödel ^{3,4}	15,90
---	-------

Rindsroulade von der Simmentaler Färsche aus dem Chiemgau, im Reindl geschmort, mit Preiselbeer-Blaukraut und Kartoffel-Schmelzzwiebel-Püree	20,80
---	-------

Fisch

Poschiertes Welsfilet unter der Meerrettich-Kruste* auf rotem Zwiebel-Konfit, glasierte Zuckerschoten und Pfifferlings-Ravioli	21,30
---	-------

Desserts

Apfelstrudel ^{3,4} *in Rahm gebacken, mit Vanillesauce serviert	8,40
--	------

Mousse au chocolate mit Mango-Ragout und Ananas-Sorbet	9,30
--	------

Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, können Sie sich jederzeit gerne an unsere Restaurantleitung wenden.

* Diese Gerichte bieten wir Ihnen auch als kleine Portionen an.

