

SPEISEKARTE

VORSPEISEN UND SALATE

Bunt gemischter Beilagensalat	6,90
Zucchini-Auberginen-Tarte mit Salsa Verde an Rucolasalat in Tomaten-Dressing	16,90
Tranche vom gebeizten Rotwein-Lachs auf Beluga-Himbeer-Linsen, dazu Baby-Leaf-Salat in Birnen-Dressing	18,90

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	9,90
Kartoffelcremesuppe mit Kräuter-Pesto und Croutons	10,20

BROTZEIT

Weißbierobazda auf Carpaccio von der Strauchtomate mit Schnittlauch-Vinaigrette, dazu geröstetes Treber-Brot	14,30*
Ofenfrische Brezn	2,20

WÜRSTL

Hopfenbratwurst vom Strohschwein ^{1,2} mit Kräuter- senf, dazu Fass-Sauerkraut oder Kartoffel-Gurken-Salat	18,90
--	-------

VEGETARISCHES UND VEGANES

Spinat-Käsespätzle mit Appenzeller Bergkäse und Röstzwiebeln	17,90*
dazu ein gemischter Beilagensalat	6,90
Artischocken-Ravioli mit Kirschtomaten und Salsa Verde, dazu geriebener Parmesan	21,50*
Kross gebratenes Sellerie-Schnitzel mit Kohlrabi-Zitronen-Püree, Bratkartoffeln und Preiselbeeren	21,90*

ENTENSCHMANKERL AUS DER SCHWAIGE

Pulled-Duck-Burger im Laugen-Brioche, mit Blaukraut-Salat, Ahorn-Cranberry-Mayonnaise, Appenzeller Bergkäse, Romana-Herzen,	21,80
dazu Pommes frites	3,80

Bauernente von WICHMANN ENTENSPEZIALITÄTEN 8 Stunden bei Niedertemperatur gegart, zart und saftig in krosser Honig-Bier-Glasur mit Apfel-Preiselbeer-Blaukraut und Kartoffelknödel ^{3,4}	
¼ Ente	28,90
oder ½ Ente	37,90

KLASSIKER

Münchner Fleischpflanzerl mit Schalottenjus und Kartoffel-Gurken-Salat	19,90*
Schweinsbraten vom Strohschwein Nacken und Wammerl in Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel ^{3,4} und Speck-Krautsalat ^{1,3}	23,90*
Kalbsleberscheiben mit Schalotten-Jus, mit Apfel-Chutney, glasierte Zuckerschoten und Kartoffel-Majoran-Püree	32,90*
Böfflamott von der Simmentaler Färse aus dem Chiemgau, im Reindl geschmort, mit Preiselbeer-Blaukraut und Kartoffel-Schmelzzwiebel-Püree	29,90
Wiener Schnitzel in Butter wellig gebraten mit Bratkartoffeln, Apfel-Kren und Preiselbeeren	34,90*

FISCH

Gebratenes Zanderfilet mit Rieslingschaum auf Gröstl von Kartoffel-Nocken, Blattspinat und Granatapfelkernen	34,90
---	-------

FLAMMKUCHEN

mit Kräuterschmand und zweierlei Zwiebeln	
dazu Tomate, Mozzarella, Rucola und Balsamico	14,90
dazu Speck ¹	15,20
dazu Graved Lachs, Mozzarella, und Rucola	15,80
dazu Parmaschinken ¹ , Mozzarella, Rucola und Trüffelöl	16,00

DESSERTS

Apfelstrudel ^{3,4} in Rahm gebacken, mit Vanillesauce serviert	10,80*
Apfelkücherl im Bierteig gebacken, in Zimtzucker gewälzt, und Vanilleeis	11,80*
Mango-Crème Brûlée mit Ananas-Ragout und Passionsfrucht-Sorbet	12,90
Königlich Bayerischer Kaiserschmarrn mit Rum flambiert, dazu Apfelmus und Zwetschgenröster pro Person	15,50 (ab 2 Personen, dauert ca. 25 Minuten)

**Diese Gerichte bieten wir Ihnen auch
als kleine Portionen an. Sollten Sie
an Allergien oder Unverträglichkeiten
leiden, können Sie sich jederzeit gerne
an unser Servicepersonal wenden.*

¹ Nitrit-Pökelsalz, ² Geschmacksverstärker, ³ Zitronensäure, ⁴ Konservierungsstoffe

WERFEN SIE AUCH EINEN BLICK AUF UNSERE MONATS-SPECIALS! EXKLUSIV UND NUR FÜR KURZE ZEIT!
JANUAR - STROHSCHWEIN | FEBRUAR - CHIEMGAUER RIND | MÄRZ - ENTE | APRIL - KARTOFFEL

SCHLOSSWIRTSCHAFT SCHWAIGE | SAISONBIERE DER BRAUEREI HOFBRÄU

HB Winterzwickl Harmonischer Genuss für die kalte Jahreszeit



Verfügbarkeit:	Ende Oktober – Mitte Januar
Geschmack:	Harmonisch, kräftig, mit leichten Fruchtaromen und dezenter Malzsüße im Ausklang. Passt zu opulenten Gerichten wie gefülltem Geflügel und Wild, Pilzgerichten und Süßspeisen.
Alkoholgehalt:	5,5 % Vol.

HB Maibock



Verfügbarkeit:	Mitte Februar – Ende April
Geschmack:	Barockes, leicht estriges Malzaroma im Bukett, sehr vollmundig, malzaromatisch und mit einem samtig-weichen und hopfigen Ausklang Passt zu Wurst und Käse, Bratengerichten, Haxen, Gulasch und Süßspeisen
Alkoholgehalt:	7,2 % Vol.