

## Auswahlkarte

Bunt gemischter Beilagensalat	6,90
Tranche vom gebeizten Rotwein-Lachs auf Beluga-Himbeer-Linsen, und Baby Leaf Salat in Birnen-Dressing	18,90
Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	9,90
Weißbierobazda auf Carpaccio von der Strauchtomate mit Schnittlauch-Vinaigrette, dazu geröstetes Treber-Brot	14,30*
Bauernente in krosser Honig-Bier-Glasur mit Apfel-Preiselbeer-Blaukraut und Kartoffelknödel <sup>3,4</sup>	¼ 28,90 ½ 37,90
Spinat-Käsespätzle mit Appenzeller Bergkäse und Röstzwiebeln	17,90*
Kross gebratenes Sellerie-Schnitzel (vegan) mit Kohlrabi-Zitronen-Püree, Bratkartoffeln und Preiselbeeren	21,90*
Hopfenbratwurst <sup>1,2</sup> vom Strohschwein mit Kräutersenf, dazu Fass-Sauerkraut	18,90
Gebratenes Zanderfilet mit Rieslingschaum auf Gröstl von Kartoffel-Nocken, mit Blattspinat und Granatapfelkernen	34,90
Münchner Fleischpflanzerl mit Schalottenjus und Kartoffel-Gurken-Salat	19,90*
Schweinsbraten vom Strohschwein Nacken und Wammerl in Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat <sup>3,4</sup>	23,90*
Böflamott von der Simmentaler Färse aus dem Chiemgau im Reindl geschmort mit Preiselbeer-Blaukraut und Kartoffel-Schmelzzwiebel-Püree	29,90
Apfelstrudel <sup>3,4</sup> in Rahm gebacken, mit Vanillesauce serviert	10,80*
Königlich Bayerischer Kaiserschmarrn mit Rum flambiert, dazu Apfelmus und Zwetschgenröster (ab 2 Personen, dauert ca. 25 Minuten)	pro Person 15,50

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

\* Diese Gerichte bieten wir Ihnen auch als kleine Portionen an, z.B. auch als Vorspeise oder Zwischengericht