



Suppen - Salate

Klare Rinderkraftbrühe mit Leberknödel	5.60 Euro
Steinpilzcremesuppe mit Croutons	5.80 Euro
Kürbiscrcemesuppe mit Kernöl und Croutons	5.80 Euro
Aufgeschäumte Maronencremesuppe mit Croutons	5.80 Euro
Drei verschiedene Aufstriche von Griebenschmalz, Obazda, Frischkäse mit rescher Breze	5.90 Euro
„Burrata“ Mozzarella aus Kuhmilch mit Basilikumpesto, gerösteten Pinienkernen und Tomatensalat	12.80 Euro
Kleiner gemischter Salatteller der Saison	5.60 Euro
Gebratene Fischfilets vom Grill mit Kräuterbutter an Blattsalaten der Saison und Honig Senfdressing	23.80 Euro
Gegrillte Ochsenfetzen mit Kräuterbutter auf großem, gemischtem Salatteller mit Kräutersauerrahm und Kürbiskerndressing	17.80 Euro



Geflügel- Wildgerichte

Portion niederbayerische Gans mit glacierten Maroni, Blaukraut und Kartoffelknödel	29.00 Euro
½ bayerische Ente mit Blaukraut und Kartoffelknödel	23.90 Euro
Geschmortes Wildschweingulasch mit Preiselbeeren, Blaukraut und hausgemachten Spätzle	19.80 Euro
Hirschrückenmedaillons vom Grill mit Steinpilzsoße, Speckrosenkohl und Schupfnudeln	23.80 Euro
Wildschweinrückenmedaillons vom Grill mit Pfifferlingssoße, Blaukraut und Kroketten	23.80 Euro
Geschmortes Rehragout mit Preiselbeeren, Mandelbrokkoli und Semmelknödel	20.80 Euro

Empfehlung unseres Sommeliers zu Wildgerichten

2018 Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore	0,2 l	9,40 Euro
S. Agricola Novaia – Venetien	0,75 l	34,00 Euro



Hauptgerichte

Pfefferbraten von der Ochenschulter mit Pfefferrahmsoße, Blaukraut und Rösti	19.80 Euro
Gegrillter Zwiebelrostbraten von der Ochsenlende mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	23.00 Euro
Knuspriger Schweinebraten in Dunkelbiersoße mit Krautsalat und Kartoffelknödel	13.80 Euro
Gebackenes Cordon bleu vom Schwein mit Schinken- Käse gefüllt und Pommes frites	16.80 Euro
Gebackenes Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln	18.80 Euro
Blaukrautpflanzerl mit Reiberdatschi, Preiselbeerdip und Salatgarnitur	16.80 Euro
Käsespätzle vom Tegernseer-Land-Bergkäse mit Röstzwiebeln	9.80 Euro



Nachspeise

Hausgemachte Auszogne mit Puderzucker	3.60 Euro
Schmandwaffel mit gebranntem Mandeleis und Karamel Schlagsahne	8.80 Euro
Warme Marillenknödel mit Zimt-Bröselbutter und gerösteten Mandeln	7.80 Euro
Gebackene Apfelkücherl in Zimtzucker gewendet mit Vanilleeis und Schlagsahne	8.60 Euro
Sorbetvariation von Mango, Himbeere, und Zitrone mit Schlagsahne und Waffel	7.80 Euro
Gemischtes Eis von Vanille-, Schokolade- und Erdbeereis mit Schlagsahne	6.20 Euro
Espresso & Eis Kräftiger Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	4.90 Euro

Empfehlung

Hofbräu München

„Winterzwickl“ naturtrüb dunkel

0,5 l

4,20 Euro