

FRISCHE MARKTSALATE



Kleiner bunter Salatteller der Saison

3.80



Gurkensalat in Joghurt Dressing

3.80



Knackiger Speckkrautsalat

3.80



Hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat

4.20



Kirschtomatensalat mit Zwiebelringen

4.20



Knackiger Marktsalat

mit gebackenen Ementalerriegeln und Preiselbeeren

11.90



Knackiger Marktsalat

mit gebratenem Hokaido Kürbis und karamellisierten Birnenspalten

11.90



Schnittsalat

gemischter Salat mit feinen Schnitzelstreifen vom Kalb
und hausgemachtem Preiselbeerdressing

13.40

SUPPEN



Klare Rinderkraftbrühe wahlweise mit

Gemüse 4.20 • Grießnockerl 4.20 • Pfannkuchenstreifen 4.20 • Leberknödel 5.80



Kürbiscremesuppe

mit Kernd'l und steirischem Öl

4.80



Kartoffelcremesuppe mit frischem Gemüse

5.80

Alle angegebenen Preise verstehen sich in €.

VORSPEISEN



Renken-Matjesfilet „Hausfrau“ in Sauerrahmsauce
mit Äpfeln, Essiggurken & Zwiebeln, dazu Kräuerkartoffeln

11.90



Ochsentatar
mit Ei, Senf und Zwiebeln mit gerösteten Bauernbrot

12.80

BAYERISCHE SCHMANKERL



2 Stück Münchner Weißwürste (nur bis 16 Uhr)
mit süßem Händlmeier Senf und einer frischen Brez'n

6.50



Altmünchner Wurstsalat
mit frischem Bauernbrot

7.50



Portion Obatzter
dazu rote Zwiebelringe und frisches Bauernbrot

8.50



Angebräunter Leberkäse
mit Spiegelei und Kartoffel-Gurkensalat

8.90



Gemischter Käseteller
mit Obatzter, Bergkäse, Bavaria Blue und Camembert
mit Weintrauben, Butter und frischem Bauernbrot

11.40



Rustikales Brotzeitbrettl
mit Kaminwurzn, Südtiroler Schinkenspeck, kalten Schweinebraten, Leberkas,
Leberwurst, Obatzter, Bergkäse, Bierradi, Radiserl und Kren
serviert auf Holzbrettl mit frischem Bauernbrot

14.50

HAUPTSPEISEN



Schweinekrustenbraten

in Dunkelbiersauce mit handgedrehten Kartoffelknödel und Speckkrautsalat

12.90



Saftiges Rindergulasch

mit handgedrehten Semmelknödel

13.10



Kalbsfleischpflanzerl (lauwarm)

mit Kartoffel - Gurkensalat

13.80



1/2 Schweinshaxn

in Dunkelbiersauce mit handgedrehten Kartoffelknödel und Speckkrautsalat

13.90



Münchner Tellerfleisch

mit frischem Kren, Rahmgemüse & Salzkartoffeln

14.20



Münchner Schnitzel

mit Senf-Meerrettich bestrichen, in Brenzpanade gebacken, dazu Kartoffel-Gurkensalat

14.50



Gegrillte Ochsenfetzen

von der Hüfte in Pfefferrahmsauce und Bratkartoffeln

17.50



Scheiben von der Entenbrust

an Orangen-Preiselbeersauce dazu Kartoffelschnee und Blaukraut

19.50



Wiener Schnitzel vom Kalb

in Butterschmalz gebacken, mit Zitrone, Preiselbeeren, Bratkartoffeln & Salatteller

21.50



Filet vom Weideochsen 200g vom Grill

dazu Kartoffelwirbel und grüne Butterbohnen mit Speck mit hausgemachter Kräuterbutter

26.50

Alle angegebenen Preise verstehen sich in €.

FISCH, FRISCH AUS DEM CHIEMSEE



In Butter geratenes Hechtfilet
mit einer Speck-Meerrettichsauce, Rahmwirsing und Salzkartoffeln
15.50



Renke aus der Pfanne „Müllerin-Art“ im ganzen gebraten
mit brauner Butter, dazu Petersilienkartoffeln & kleiner Salat
16.50



Renkenfilet in Zitronenbutter
mit Bratkartoffeln und Gurkensalat
18.50

VEGETARISCH



Allgäuer Käsespätzle
mit hausgemachten Röstzwiebeln und kleinen Salatteller
10.80



Frische Waldpilze
in Rahm mit heimischen Kräutern und handgedrehten Semmelknödel
11.50



Spinatknödel
in einer Rießling-Sahnesauce und gehobelten Bergkäse
12.50

EXTRAS



Ofenfrische Brez'n
1.30



zwei Scheiben frisches Bauernbrot
2.90



Pommes • Bratkartoffeln • Salzkartoffeln
Blaukraut • Grillgemüse • Knödel
2.90

NACHSPEISEN

■ Altmünchner Eisvariation aus drei Kugeln mit Sahne	5.50
■ Bayerisch Creme mit Fruchtspiegel im Glas serviert	5.80
■ Gebackene Apfelkücherl in Zimt & Zucker mit einer Kugel Vanilleeis	6.80
■ Kaiserschmarrn mit wahlweise Rosinen & Mandeln dazu Apfelmus	9.80

HAUSGEMACHTE KUCHEN

■ Marmor Guglhupf	3.50
■ Käsekuchen ohne Rosinen	3.90
■ Obstkuchen der Saison	3.90
■ Portion Sahne	0.60

KAFFEE • HEISSE SCHOKOLADE • TEE

■ Tasse Kaffee	2.40
■ Milchkaffe	3.20
■ Espresso	2.20
■ Espresso Macchiato	2.40
■ Cappuccino	2.80
■ Latte Macchiato	3.20
■ Eiscafé	3.20
■ Heiße Schokolade	3.20
■ Tasse Tee, Dallmayer Darjeeling • Pfefferminz • Kräuter Grün • Ingwer-Zitrone	3.20

BIER

■ Spaten Hell vom Fass 0,5	3.90
■ Löwenbräu Dunkel 0,5	3.90
■ Spaten Radler 0,5	3.90
■ Franziskaner Kellerbier vom Fass 0,5	4.10
■ Franziskaner Weißbier vom Fass 0,5	4.10
■ Franziskaner Weißbier Dunkel 0,5	4.10
■ Franziskaner Weißbier Royal 0,5	4.10
■ Franziskaner Russn 0,5	4.10
■ Dachauer Schloßberg, naturtrüb *bio 0,5	4.10
■ Becks Pils, 0,33	3.90
■ Corona Extra aus der Flasche 0,33	3.90
■ Leffe Brune Dunkel 0,33	4.10

SOFTDRINKS

■ Adelholzener Wasser Still/classic 0,25	2.80
■ Apfelschorle 0,4	3.60
■ Johannisbeerschorle 0,4	3.30
■ Afri Cola / Light 0,33	3.30
■ Bluna 0,33	3.30
■ Zitronenlimonade 0,4	3.60
■ Spezi 0,4	3.60
■ Orangen-/ Apfelsaft 0,4	3.60
■ Red Bull 0,33	4.50

DIGESTIF

■ Jägemeister 2cl	3.10
■ Obstler 2cl	3.10
■ Marillen-Brand 2cl	3.90
■ Williams Christ Birnen-Brand 2cl	3.90
■ Lantenhammer Haselnuss 2cl	5.20
■ Lantenhammer Waldhimbeergeist 2cl	5.20
■ Lantenhammer Williamsbirnenbrand 2cl	5.20
■ Lantenhammer Marillenbrand 2cl	5.80

Bei Fragen zu Allergene und Zusatzstoffen fragen Sie gerne unsere Kellner!

OFFENE WEINE 0,2 L

■ Grüner Veltliner Klassik 2015	5.10
Weingut Fritz, Wagram	
■ Grauburgunder 2014	6.40
Weingut Salwey, Baden	
■ Zweigelt Rebencuvée 2014	6.90
Weingut Glatzer, Cartuntum	
■ Cuvée zb 2014	8.10
Weingut Gesellenmann, Burgenland	
■ Weinschorle 0,4	5.40

FLASCHENWEINE 0,75 L

■ Grüner Veltliner Lössterrassen 2015	26.10
Weingut Stadt Krets, Kremstal	
■ Grauburgunder 2014	30.00
Weingut Salwey, Baden	
■ Sauvignon Blanc Jakobi 2015	36.00
Weingut Gross, Steiermark	
■ Riesling Gutswein 2015	42.00
Weingut Wittmann, Rheinhessen *bio	
■ Zweigelt Rebencuvée 2014	24.00
Weingut Glatzer, Cartuntum	
■ Spätburgunder Tradition 2012	37.00
Weingut Kuhn, Pfalz	
■ Heideboden rot 2014	45.00
Weingut Preisinger, Burgenland *bio	

SCHAUMWEINE UND CHAMPANGER 0,75 L

■ Chimpanski Perlwein	32.10
Chimpanski, Rheinhessen	
■ Chimpanski Perlwein Rosé	32.10
Chimpanski, Rheinhessen	
■ Pierre Jouet	75.00
Champanger, Frankreich	
■ Pierre Jouet, Rosé	95.00
Champanger, Frankreich	