

SUPPEN

Rinderkraftbrühe

Pfannkuchenstreifen / Schnittlauch 5,50

oder

Leberspätzle / Schnittlauch 5,50

Kürbiscremesuppe vom Muskatkürbis

abgeschmeckt mit Kleinhöhenrainer Honig / geröstete Kürbiskerne

steirisches Kürbiskernöl / Schlagrahm 6,80

Probierportion 4,00



Französische Zwiebelsuppe

Croutons / Emmentaler Käse 5,80

SALATVARIATIONEN & VORSPEISEN

Kürbiskern-Kartoffelrösti mit buntem Salat

Kräuterschmand / mit Frischkäse gefüllte Mini-Kürbisse

Balsamico-Honigdressing / Kürbiskernöl / geröstete Kürbiskerne

Vorspeise 11,60 / Hauptspeise 15,90



Matjesfilet „Hausfrauen Art“

holländische Matjesfilets / Hausfrauensoße mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln

Salzkartoffeln vom Schötzhof aus der Aiblinger Au

Vorspeise 10,20 / Hauptspeise 14,50

Großer Bunter Salat

Balsamico-Honigdressing & Joghurtdressing / Croutons

dazu zur Auswahl:

Knuspergarnelen / süß-scharfe Chillisoß 16,50

oder

gebackene Falafelbällchen / Kräuterschmand 15,50

oder

gebackene Hendlfilets / Kürbiskernpanade 15,50



Gemischter Salat / Blattsalat / Kartoffelsalat / Speckkrautsalat je 5,30

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

vom Weingut CUJ aus Istrien

Malvazia^{*3}

leichter weißer Wein / trocken / fruchtig & süffig / ausgeglichene Säure 0,25l 4,80

Spekula^{*3}

Rose / halbtrocken / edel & süffig (Dessertwein) 0,125l 6,90 / Flasche 0,5l 26,50

Geburtstage, Hochzeiten, Firmenfeiern

Haben Sie schon einen Platz für Ihre Feier?

**Gerne helfen wir Ihnen bei
der individuellen Planung und
stellen Ihnen nach Ihren Wünschen
verschiedene Menüvorschläge zusammen.**

Unsere Produkte beziehen wir von folgenden Lieferanten:

- **Unser Strohschwein vom Fleischmarkt München Süd,
dieser von Bauern aus dem Süden Münchens**
 - **Wild aus heimischer Jagd
von Jägern aus Kleinhöhenrain & Umgebung**
 - **Frische und geräucherte Saiblinge und Forellen**
- **von der Fischzucht Oswald aus Pullach bei Bad Aibling**
- **Kartoffeln vom Schötzhof in der Aiblinger Au**
- **Gemüse, Salate und frische Früchte vom Fruchtland Otschik
in Feldkirchen-Westerham**
- **Bierspezialitäten beziehen wir vom AuerBräu in Rosenheim
schon seit 1913**
 - **Kaffee und Teespezialitäten vom Dallmayr seit 1954**
- **Unser Brot von der Bäckerei Krinner in Großhöhenrain**

TAGESKARTE

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG

Be chill*³

Badischer Secco mit Cranberry und einem Hauch von Lemongras und Chili 6,50

Saftiger Krustenbraten

vom bayrischen Strohschwein

Soß aus dem Reindl / Kartoffelknödel*³ / Semmelknödel 15,80

dazu empfehlen eine Portion Speckkrautsalat 5,30

Hirschragout

herzhafte Soß / Preiselbeerbirne / Semmelknödel 20,80

Leber- und Blutwurst

Specksauerkraut / Kartoffelpüree aus Kartoffeln vom Schötzhof 14,90

Spinatknödel

Lauchrahmgemüse / Cocktailtomaten / Basilikumpesto / Parmesan 17,80



Höhenrainer Teufelsteak

von der Truthahnbrust / Paprika / Zwiebeln / Mais

pikante Soß (leicht scharf) / Basmatireis 17,90

Höhenrainer Pfandl

Medaillons von der Truthahnbrust / Butterspatzl

Champignons in Honigrahmsoß / Käse überbacken / Röstzwiebeln 17,90

Wiener Schnitzel vom Kalb

Preiselbeeren / Pommes frites 26,20

Gemüse-Nudelpfanne

Nudeln vom Geflügelhof Kerschl / buntes Gemüse / Kräuter / Käse überbacken 16,90



Duett von Zander- und Lachsforellenfilet

Mandelbutter / buntes Gemüse / Salzkartoffeln vom Schötzhof aus der Aiblinger Au 22,80

Hüftsteak

vom Jungrind (ca. 250gr Rohgewicht)

Kräuterbutter / Ofenkartoffel / Kräuterschmand 23,80

Brotzeiten ab 14 Uhr

Bayerischer Wurstsalat

Zwiebeln / Essiggurken / Öl und Essig / Höhenrainer Bauernbrot 8,80

Schweizer Wurstsalat

Emmentaler Käse / Zwiebeln / Essiggurken / Öl und Essig / Höhenrainer Bauernbrot 9,80

Obazda / rote Zwiebeln / Brez'n 8,90



Höhenrainer Bauernbrotzeit

verschiedene bayrische Spezialitäten / Höhenrainer Bauernbrot 15,80

2 Paar Wiener / Estragonsenf / Semmel 6,80

Digestifempfehlung

Odl

bayrischer Ramazotti / 21 Biokräutern (35%)

2cl 3,50 / zum Mitnehmen 0,5l Flasche 25,00

MONK - Dry Rye Gin

Monk Distillery / aus unserer Gemeinde Feldkirchen-Westerham

Die Nase:

Süß, fruchtig und ein wenig würzig mit einer Zitrusfrische.

Im Mund:

Kräftig und süß die Karotte, ausgeglichen durch die Fruchtigkeit und Säure der Johannisbeere, ein wenig pfeffrig im Abgang.

Im Abgang:

Im Mund bleibt eine pfeffrige, würzige Süße und saftige Orange.

42,5 %Vol. / 2 cl 3,90

Gin Tonic

4 cl MONK - Dry Rye Gin / Schweppes Indian Tonic 10,90

Sehr geehrter Gast,
Informationen über enthaltene Allergene erhalten Sie von unserem Servicepersonal