

SUPPEN

Rinderkraftbrühe

Pfannkuchenstreifen / Schnittlauch 6,50
oder Leberspätzle / Schnittlauch 6,50

Bärlauchcremesuppe

Croutons / Schlagrahm 6,80 Probierportion 4,00



Französische Zwiebelsuppe

Croutons / Emmentaler Käse 6,80

VORSPEISEN & SALATVARIATIONEN

Blattsalate mit Bärlauchpfannkuchen-Roulade

Bärlauchpfannkuchen gefüllt mit Frischkäse und Räucherlachs / Apfel-Honig dressing / Croutons
Vorspeise 11,80 / Hauptspeise 16,80

Matjesfilet „Hausfrauen Art“

holländische Matjesfilets / Hausfrauensoße mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln / Salzkartoffeln
Vorspeise 11,40 / Hauptspeise 16,20

Großer Bunter Salat

Balsamico-Honig dressing & Joghurtdressing / Croutons
dazu zur Auswahl:

Knuspergarnelen / süß-scharfe Chillisoß 18,90
oder

gebackene Gemüsesticks / Kräuterschmand 18,90
oder

gebackene Hendlfilets / Kürbiskernpanade 18,90



Gemischter Salat / Blattsalat je 6,30

Kartoffelsalat / Speckkrautsalat je 5,30

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Primitivo^{*3}

Intensiv rubinrot / komplexes Aroma / Beeren und Kirschen / Holzfass Reifung
röstig-würziger Charakter / Körperreich / weich / langanhaltend
Glas 0,25 8,60 Flasche 0,75 L 24,80

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**
- **Gemüse, Salate und frisches Obst von Früchte Feldbrach
aus München**
 - **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

Déjà-Vu – Die Essenz der Ferne

Französisches Weindestillat / Zitrusnoten / ganz leichte Ingwerschärfe / orientalische Gewürze
Schweppes Tonic Water / Tafelwasser / Orange 6,90

Saftiger Krustenbraten vom bayrischen Strohschwein
Soß aus dem Reindl / Kartoffelknödel*³ / Semmelknödel 17,90

dazu empfehlen eine Portion Speckkrautsalat 5,30

Geschmorter Lamnbraten von der Keule
Rosmarinsoß / Kartoffelgratin / Speckbohnen 21,80

Fleischpflanzerl

Bratensoß / Bärlauch-Kartoffelpüree / Röstzwiebeln 17,50

Kalbsrahmgulasch

herzhafte Rahmsoß / Erbsen / Frühlingslauch / Bauernnudeln vom Geflügelhof Kerschl 19,90

Wiener Schnitzel vom Kalb

Preiselbeeren / Pommes frites 26,50

Käsespätzle

dreierlei Käse / Rahm / Röstzwiebeln 14,50



Lendensteak vom Jungrind (ca. 250gr Rohgewicht)
Bärlauchbutter / Ofenkartoffel / Kräuterschmand 28,50

Höhenrainer Teufelsteak

von der Truthahnbrust / Paprika / Zwiebeln / Mais
pikante Soß (leicht scharf) / Basmatireis 19,90

Bärlauchpfannkuchen überbacken

gefüllt mit buntem Gemüse / Sauce Hollandaise / dreierlei Käse / Salzkartoffeln 17,80



Duett von Zander- und Lachsforellenfilet

Bärlauchpesto / Tagliatelle / Cocktailtomaten 23,50

Eine kleine Nascherei zum Abschluss

Affogato

Espresso / zartschmelzendes Vanilleeis 4,50

Brotzeiten ab 14 Uhr

Bayerischer Wurstsalat

Zwiebeln / Essiggurken / Öl und Essig / Höhenrainer Bauernbrot 9,90

Schweizer Wurstsalat

Emmentaler Käse / Zwiebeln / Essiggurken / Öl und Essig / Höhenrainer Bauernbrot 10,90

Obazda / rote Zwiebeln / Brez'n 9,90



Höhenrainer Bauernbrotzeit

verschiedene bayrische Spezialitäten / Höhenrainer Bauernbrot 17,90

2 Paar Wiener / Senf / Semmel 7,70

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