

SUPPEN

Rinderkraftbrühe

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

Karotten-Ingwer Cremesuppe

Croutons / Schlagrahm 6,50 / Probierportion 3,50



Französische Zwiebelsuppe

Croutons / Emmentaler Käse 6,80

SALATVARIATIONEN & VORSPEISEN

Winterlicher Blattsalat mit Honig gratiniertem Ziegenkäse

Apfel-Balsamico-Honigdressing / Cocktailtomaten / karamellisierte Walnüsse / Croutons
Heidelbeerbalsamico von Theos Essigmanufaktur
Vorspeise 13,20 / Hauptspeise 18,90



Kürbiskern-Kartoffelrösti mit buntem Salat

Kräuterschmand / Apfel-Balsamico-Honigdressing / Kürbiskernöl
Vorspeise 12,50 / Hauptspeise 17,80



Geräuchertes Forellenfilet

Honig-Sahneerrettich / Salatgarnitur / Kartoffelrösti 16,50

Großer Bunter Salat

Apfel-Balsamico-Honigdressing & Joghurtdressing / Croutons
dazu zur Auswahl:

Knuspergarnelen / Sweet-Chilisauce 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

2016er Blaufränkisch

Weingut Migsich / Antau bei Mattersburg / Burgenland / Österreich

Weichseln, Kirschen wie auch dunkle Beeren drehen in der Nase ihre Kreise. Alles untermalt von allerfeinster Würze. Dunkle Beerenfrüchte leisten Führungsarbeit, die Weichsel sorgt für Pepp in der Zentrale. Ein flotter und angenehmer Trinkwein.

0,25l 8,90 / Flasche 1l 32,50

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.**

Viele unserer 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**
 - **Kartoffeln vom Schötzhof in der Aiblinger Au**
 - **bei Bad Aibling**
- **Eier und Nudeln vom Geflügelhof Kerschl bei Bruckmühl**
- **Gemüse, Salate und frisches Obst von Früchte Feldbrach
aus Taufkirchen bei München**
 - **Bierspezialitäten beziehen wir vom AuerBräu
in Rosenheim, schon seit 1913**
 - **Diverse Obstbrände von der Brennerei Messerer
bei Kleinhöhenrain**
- **Kaffee und Teespezialitäten von der Kaffeerösterei Schärf
aus Wiener Neustadt**

TAGESKARTE

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

dazu empfehlen wir eine Portion Speckkrautsalat 5,30

Zartes Kalbsrahmgulasch

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

Tellerfleisch von der gesottene Rinderbrust vom Jungrind

geriebener Meerrettich / Rahmwirsing / Salzkartoffeln 19,90

Hähnchen-Kokos-Curry

zarte Hähnchenbrust / Champignons / Ananasstücke / Kaiserschoten
pikante Curry-Kokossoß / Basmatireis 19,90

Höhenrainer Schwammerlschnitzel

Naturschnitzel vom Truthahn
Champignons in Kräuter-Honigrahmsoß / Topfenspätzle 17,90

Wiener Schnitzel vom Kalb

Preiselbeeren / Pommes frites 27,50

Käsespätzle

Topfenspätzle / dreierlei Käse / Rahm / Röstzwiebeln 14,50



Lendensteak vom Jungrind

ca. 250gr Rohgewicht / Kräuterbutter / Rösti-Pommes (saugud) / Kräuterschmand 29,50

Gebratenes Zanderfilet

Mandel-Erdnussbutter / buntes Gemüse / Salzkartoffeln 23,80

Ravioli mit Steinpilz-Frischkäsefüllung

Schwammerlbutter / Cocktailtomaten / Lauchzwiebel / Parmesan 18,80



UNSER TAGESDESSERT

Apfelkücherl mit hausgemachtem Softeis

Zimt-Zucker / Schlagrahm 6,90

Brotzeiten ab 14 Uhr

Bayerischer Wurstsalat

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

Schweizer Wurstsalat

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

Obazda / rote Zwiebeln / Brez'n 9,90



Höhenrainer Bauernbrotzeit

verschiedene bayrische Spezialitäten / Bauernbrot 17,90

2 Paar Wiener / Senf / Semmel 7,70

2 St. Debrecziner / Senf / Semmel 5,50

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