

SUPPEN

Rinderkraftbrühe

Kalbsbrat-Pfannkuchenstrudel / Gemüsestreifen / Schnittlauch
oder

Leberspätzle / Gemüsestreifen / Schnittlauch je 6,50

Petersilienwurzelcremesuppe

Croutons / Schlagrahm 7,50 / Probierportion 4,30



Französische Zwiebelsuppe

Croutons / Emmentaler Käse 6,80

SALATVARIATIONEN & VORSPEISEN

Winterlicher Blattsalat mit gebratenen Medaillons vom Rinderfilet

Apfel-Balsamico-Honigdressing / Cocktailtomaten / Croutons

Heidelbeerbalsamico von Theos Essigmanufaktur

Vorspeise 13,20 / Hauptspeise 18,90

Kürbiskern-Kartoffelrösti mit buntem Salat

Kräuterschmand / Apfel-Balsamico-Honigdressing / Kürbiskernöl / geröstete Kürbiskerne

Vorspeise 12,50 / Hauptspeise 17,80



Geräuchertes Forellenfilet

Honig-Sahneerrettich / Salatgarnitur / Kartoffelrösti 16,50

Großer Bunter Salat

Apfel-Balsamico-Honigdressing & Joghurd dressing / 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

Feines Hirschragout
in kräftiger Soß geschmort / Preiselbeerbirne / Semmelknödel 21,50

Trüffel-Tagliatelle
frisch gehobelter Trüffel / Trüffelrahm / Cocktailtomaten / Lauchzwiebeln / Parmesan 18,90



Höhenrainer Teufelsteak
von der Truthahnbrust / Paprika / Zwiebeln / Mais / pikant-scharfe Soß / Basmatireis 19,90

Wiener Schnitzel vom Kalb
Preiselbeeren / Pommes frites 27,50

Käsespätzle
dreierlei Käse / Rahm / Röstzwiebeln 14,50



Höhenrainer Pfefferrahmschnitzel
Natureschnitzel vom Truthahn
Cognac-Rahmsoß mit buntem Pfeffer / Butterspatzl 17,90

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

Gebratenes Zanderfilet
cremiger Rahmspinat / Mandelbutter / Salzkartoffeln vom Schötzhof 22,80

Gemüse-Gnocchi Pfanne überbacken
Kartoffel-Gnocchi / buntes Gemüse / Tomatensoß / dreierlei Käse 17,80



UNSER TAGESDESSERT

Dessertvariation kleines Schokoladenküchlein / Apfelkücherl / Nussecke
Milch-Softeis / frische Früchte 7,50

Beilagenänderungen je 1,00 € / Die gesetzliche Mehrwertsteuer ist in allen Preisen enthalten

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