

SUPPEN

Rinderkraftbrühe

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

Knoblauchcremesuppe

Majoran / Croutons / Schlagrahm 6,80
Probierportion 4,00



SALATVARIATIONEN

Großer Bunter Salat

Balsamico-Honigdressing & Joghurtdressing / Croutons
dazu zur Auswahl:

Knuspergarnelen / süß-scharfe Chillisoß 18,90
oder

gebackene Falafelbällchen / 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

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 17,90

dazu empfehlen eine Portion Speckkrautsalat 5,30

Gebratener Kalbstafelspitz

sous vide gegart / Rahmsoß / Butterspatzl / buntes Gemüse 24,80

Höhenrainer Bienenschnitzel

großes Truthahnschnitzel / Honig-Knusperpanade / Kartoffel-Feldsalat 17,80

Geschnetzeltes vom Kalb

Champignon-Paprikarahm / Bauernnudeln vom Geflügelhof Kerschl 24,90

Höhenrainer Teufelsteak

von der Truthahnbrust / Paprika / Zwiebeln / Mais

pikante Soß (leicht scharf) / Basmatireis 19,90

Hüftsteak

vom Jungrind (ca. 250gr Rohgewicht)

Kräuterbutter / Ofenkartoffel / Kräuterschmand 24,50

Riesen-Currywurst

pikante Curry-Ketchup-Soß / Pommes frites 13,50

Käsespätzle

dreierlei Käse / Rahm / Röstzwiebeln 13,50



Höhenrainer Pfandl

Medaillons von der Truthahnbrust / Butterspatzl

Champignons in Honigrahmsoß / Käse überbacken / Röstzwiebeln 19,90

Gebratenes Lachsforellenfilet

Mandelbutter / buntes Gemüse / Salzkartoffeln 23,50

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 / Estragonsenf / 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