

SUPPEN

Rinderkraftbrühe

Pfannkuchenstreifen / Schnittlauch

oder

Tiroler Speckknödel / Schnittlauch je 4,80

Französische Zwiebelsuppe

Croutons / Emmentaler Käse 4,80

VORSPEISEN, SALATE & WAS FÜR ZWISCHENDURCH

Höhenrainer Bauernsalat



Sommerlicher Blattsalat / Apfel-Honig dressing / Hirtenkäsewürfel (Kuhmilch) in Kräuteröl

Balsamico-Champignons / Croutons / geröstete Pinienkerne

Vorspeise 8,90 / Hauptspeise 13,50

Matjesfilet „Hausfrauen Art“

neue Kartoffeln vom Schötzhof aus der Aiblinger Au

Vorspeise 8,90 / Hauptspeise 11,80

Großer Bunter Salat

Balsamico-Honig dressing & Joghurtdressing / Croutons

dazu zur Auswahl:

gebratener Garnelenspieß / mediterran gewürzt 13,80

oder

gebackene Hendlfilets / Kürbiskernpanade 13,80

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Wein aus Kroatien vom Weingut CUJ aus Istrien

Malvazia^{*3}

leichter weißer Sommerwein / trocken / fruchtig & süffig 0,25l 4,50

Spekula^{*3}

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

Teran^{*3}

unkomplizierter Rotwein / trocken / leicht 0,25l 3,90

Sehr geehrter Gast,

Informationen über enthaltene Allergene erhalten Sie von unserem Servicepersonal

Geburtstage, Hochzeiten, Firmenfeiern Weihnachtsfeiern!!!

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.**

Digestifempfehlung

Sleepy 4Gin

Hauseigener Gin, intensiv nach Wacholder und ein Duft von Fichte,
mit einer Komposition aus noch 15 versch. Botanicals (57 %) 2 cl 4,80

Sleepy 4Gin Tonic

4 cl hauseigner Gin mit Schweppes Indian Tonic 12,80

Tresterbrand

aus der Rieslingtraube im Fass gelagert 2cl 3,80

Odl

die bayrische Antwort auf Ramazotti, Likör aus 21 Biokräutern (35%)

2cl 3,00 / zum Mitnehmen 0,5l Flasche 20,00

TAGESKARTE

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG

Erdbeer-Palio

Secco mit dem prickelnd intensiven Geschmack nach erntefrischen Erdbeeren Glas 3,80

Saftiger Krustenbraten vom bayrischen Strohschwein

Soß aus dem Reindl / Kartoffelknödel / Semmelknödel 12,80

Kürbiskern-Kartoffelrösti



Kräuterquark / bunter Salat / Kürbiskernöl / geröstete Kürbiskerne 12,80

Gesottenes Tellerfleisch vom Jungrind

Kürbisgemüse / geriebener Kren / neue Kartoffeln vom Schötzhof aus der Aiblinger Au 16,80

Wiener Schnitzel vom Kalb

Preiselbeeren / Pommes frites 18,90

Zartes Kalbsrahmgulasch

gebratene Reherl / Bauernnudeln vom Geflügelhof Kerschl 16,80

Steak von der Truthahnbrust

Reherl & Champignons in Kräuterrahm / hausgemachte Butterspatzl 14,80

Bayrisch für Anfänger: Reherl=Bayrisch / Pfifferlinge=Deutsch / Eierschwammerl=Österreichisch

Bauernudeln mit gebratenen Reherl



Gemüestreifen / Cocktailtomaten / Parmesan 15,80

Hüftsteak vom Jungrind (ca.250gr)

Kräuterbutter / Ofenkartoffel / Kräuterquark 18,90

Ganzer Mangfalltaler Saibling vom Grill

zerlassene Butter / neue Kartoffeln vom Schötzhof aus der Aiblinger Au 21,80

UNSERE DESSERTEMPFEHLUNG

Apfel-Honig-Scheiterhaufen

Bavarian-Cheesecake Eis (Unser Hofeis vom Milchhof Miesbach) / frische Beeren / Schlagrahm 7,90

**Liebe Gäste bitte wechseln Sie nicht unnötig die Tische,
da es jedes Mal nötig ist diese zu desinfizieren. Danke für Ihr Verständnis**

Brotzeiten ab 14 Uhr

Bayerischer Wurstsalat,

Zwiebeln / Essiggurken / Öl und Essig / Höhenrainer Bauernbrot 6,80

Schweizer Wurstsalat,

Emmentaler Käse / Zwiebeln / Essiggurken / Öl und Essig / Höhenrainer Bauernbrot 7,80

Obazda / rote Zwiebeln / Brez'n 7,80



Höhenrainer Bauernbrotzeit

geräucherter Schinken / Bio-Käse von der Hofkäserei Stroblberg,

Obazda / Griebenschmalz / verschiedene Spezialitäten / Höhenrainer Bauernbrot 13,50

2 Stück Wollwürste,

abgebräunt / Soß aus dem Reindl 5,80

dazu empfehlen wir eine Portion Kartoffelsalat 4,00

2 Paar Wiener / Estragonsenf / Semmel 5,20

Eis und Dessert

Schokoladensouffle

flüssiger Kern / Vanilleeis / Schlagrahm 6,90

Walnussbecher

drei Kugeln Walnusseis / Eierlikör / Haselnusskrokant / Schlagrahm 5,90

Heiße Liebe

zwei Kugeln Vanilleeis / warme Himbeeren / Schlagrahm 5,90

Affogato

eine Kugel Vanilleeis / feinster Dallmayr Espresso 3,30

Steirisches Vanilleeis

eine große Kugel Vanilleeis / steirisches Kürbiskernöl 3,80

Warmer Apfelstrudel

warme Vanillesoße / Schlagrahm

oder

eine Kugel Vanilleeis / Schlagrahm je 4,90