

SUPPEN

Rinderkraftbrühe

Pfannkuchenstreifen / Schnittlauch 6,50
oder

Leberspätzle / Schnittlauch 6,50

Tomatencremesuppe

Croutons / Schlagrahm / frittiertes Rucola 6,50
Probierportion 4,00



Französische Zwiebelsuppe

Croutons / Emmentaler Käse 6,80

VORSPEISEN & SALATVARIATIONEN

Sommerlicher Blattsalat mit gebratenen Reherl und Medaillons vom Rehrücken

aus Höhenrainer Jagd

Balsamico-Honigdressing / Lauchzwiebel / Radieserl / Cocktailtomaten / Croutons
Vorspeise 13,90 / Hauptspeise 19,80

Matjesfilet „Hausfrauen Art“

Matjesfilets / Hausfrauensoße mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln / neue Kartoffeln
Vorspeise 11,40 / Hauptspeise 16,20

Großer Bunter Salat

Balsamico-Honigdressing & 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

Spätburgunder Weißherbst*³

halbtrocken / Ökologisches Bioland Weingut Helde / Jechtingen am Kaiserstuhl / Baden,
brillante Farbe / angenehmer Duft / mild am Gaumen / leichte Säure im Abgang

Glas 0,25 7,70 Flasche 1 L 29,80

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 von der Kaffeerösterei Schärf
aus Wiener Neustadt**
- **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 wir eine Portion Speckkrautsalat 5,30

Schweinelende vom bayrischen Strohschwein
weißer Schrobenausener Spargel / Bärlauchhollandaise / neue Kartoffeln 20,60

Rehbraten von der Keule
aus Höhenrainer Jagd, sous vide gegart
Wildrahmsoß / Preiselbeerbirne / Butterspätzle / Apfelblaukraut 21,80

Höhenrainer Schwammerlschnitzel
Naturschnitzel von der Truthahnbrust
frische Reherl in Kräuterrahm / Butterspätzl 19,90

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

Tagliatelle mit Reherl in Kräuterrahm / Cocktailtomaten / Parmesan 18,50



Medaillons von der Rinderlende mit gebratenen Reherl
|Kräuterbutter / Rösti-Pommes / Kräuterschmand 28,50

Wiener Schnitzel vom Kalb
Preiselbeeren / Pommes frites 26,50

Duett von Doradenfilet und Garnelenspieß
Ratatouille / neue Kartoffeln 22,50

Ravioli mit Spargelfüllung
weißer Schrobenausener Spargel / Spargelrahm / Cocktailtomaten / Parmesan 18,80



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

Softeis mit frischen Erdbeeren / Schlagrahm 7,50

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

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