

SUPPEN

Rinderkraftbrühe

Pfannkuchenstreifen / Schnittlauch 6,50
oder

Leberspätzle / Schnittlauch 6,50

Französische Zwiebelsuppe

Croutons / Emmentaler Käse 6,80

VORSPEISEN & SALATVARIATIONEN

Sommerlicher Blattsalat

mit Serranoschinken, Wassermelone und Mini-Büffelmozzarella

Balsamico-Honigdressing / Lauchzwiebel / Radieserl / Cocktailtomaten

Vorspeise 13,90 / Hauptspeise 19,80

Matjesfilet „Hausfrauen Art“

Matjesfilets / Hausfrauensoße mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln / Salzkartoffeln

Vorspeise 11,40 / Hauptspeise 16,20

Geräuchertes Forellenfilet

Honig-Sahneerrettich / Salatgarnitur / Kartoffelrösti 16,50

Großer Bunter Salat

Apfel-Balsamico-Honigdressing & Joghurtdressing / Croutons

dazu zur Auswahl:

gebratenen Garnelenspießen / mediterran gewürzt 19,90

oder

gebackene Gemügesticks / Kräuterschmand 18,90

oder

gebackene Hendlfilets / Kürbiskernpanade 18,90



Gemischter Salat / Blattsalat je 6,30

Kartoffelsalat / Speckkrautsalat je 5,30

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Spätburgunder Weißherbst Rose*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.**

Viele unserer Produkte beziehen wir von folgende 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**
 - **Gemüse, Salate und frisches Obst von Früchte Feldbrach
aus 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

Höhenrainer Schwammerlschnitzel

Naturschnitzel von der Truthahnbrust / frische Reherl in Kräuterrahm / Butterspatzl 19,90

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

Bauernnudeln mit Reherl in Kräuterrahm

Nudeln vom Geflügelhof Kerschl bei Bruckmühl / Cocktailtomaten / Parmesan 18,90



Medaillons von der Rinderlende mit gebratenen Reherl

vom Jungrind / Kräuterbutter / Rösti-Pommes (saugud) / Kräuterschmand 28,50

Zartes Rehragout mit gebratenen Reherl

aus Höhenrainer Jagd

in feiner Soß geschmort / Preiselbeerbirne / Bergkräuter-Latschenkiefer Tagliatelle 21,50

Hähnchenfiletspieß vom Grill

zweierlei Paprika / bunter Couscous-Salat / Dipsoß 17,60

Wiener Schnitzel vom Kalb

Preiselbeeren / Pommes frites 26,50

Hähnchen-Kokos-Curry

zarte Hähnchenbrust / Champignons / Ananasstücke / Kaiserschoten
pikante Curry-Kokossoß / Basmatireis 18,90

Gebratenes Lachsforellenfilet

mediterranes Zucchini-Tomatengemüse / Kräuterkartoffeln 23,50

Tiroler Schlutzkrapfen

Spinat-Käsefüllung / Cocktailtomaten / Kräuterbutter / Parmesan 17,30



UNSERE DESSERTEMPFEHLUNG

Topfenmousse

feines Beerenragout / im Weckglas serviert 7,90

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