

SUPPEN

Rinderkraftbrühe

Pfannkuchenstreifen oder Leberspätzle
beides mit Gemüsestreifen & Schnittlauch je 6,50

Kürbiscremesuppe vom Hokkaido-Kürbis

geröstete Kürbiskerne / steirisches Kürbiskernöl / Schlagrahm 7,50 Probierportion 4,30



Französische Zwiebelsuppe

Croutons / Emmentaler Käse 6,80

SALATVARIATIONEN & VORSPEISEN

Kürbiskern-Kartoffelrösti mit buntem Salat

Kräuterschmand / Balsamico-Honigdressing / Kürbiskernöl / geröstete Kürbiskerne
Vorspeise 11,80 / Hauptspeise 16,80



Geräuchertes Forellenfilet

Honig-Sahneerrettich / Salatgarnitur / Kartoffelrösti 16,50

Großer Bunter Salat

Apfel-Balsamico-Honigdressing & Joghurtdressing / Croutons
dazu zur Auswahl:

gebackene Hendlfilets / Kürbiskernpanade
oder

gebackener Blumenkohl / Remouladensoße
oder

gebackene Kürbis-Falafelbällchen / Kräuterschmand
je Salat Vorspeise 13,20 / Hauptspeise 18,90



Gemischter Salat / Blattsalat je 6,30 / Kartoffelsalat / Speckkrautsalat je 5,30

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG

LAV'A BELLE TONIC SPRITZ

Duft und Farbe von Lavendelfeldern und ein Kräutergarten der Provence, sowie Aromen von
Zitrone und Vanille am Gaumen. Dazu Tonic Water, Eiswürfel und Zitrone
Mit oder ohne Alkohol!!! Glas 6,90

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

Softiger Krustenbraten vom bayrischen Strohschwein
Soß aus dem Reindl / Kartoffelknödel*³ / Semmelknödel 17,90
dazu empfehlen wir eine Portion Speckkrautsalat 5,30



Gulasch vom Wildschwein
aus Ginshamer Jagd / herzhafte Soß / Bauernnudeln vom Geflügelhof Kerschl 19,90

Höhenrainer Pfefferschnitzel
von der Truthahnbrust
Cognac-Rahmsoß mit buntem Pfeffer / Kartoffelkroketten 18,90

Käsespätzle
Topfenspätzle / dreierlei Käse / Rahm / Röstzwiebeln 14,50



Wiener Schnitzel vom Kalb 29,50
oder
„Wiener Art“ vom Schwein 18,90
jeweils mit Preiselbeeren / Pommes frites

Hähnchen-Kokos-Curry
zarte Hähnchenbrust / Champignons / Kaiserschoten
pikante fruchtige Curry-Kokossoß / Basmatireis 19,90

Höhenrainer Pfandl
Medaillons von der Truthahnbrust / Topfenspätzle
Champignons und Austernpilze in Honigrahmsoß / Käse überbacken / Röstzwiebeln 20,90

Zwiebelrostbraten vom Jungrind
Zwiebelsoß / Röstzwiebeln / Kartoffelrösti / Speckbohnen 29,50

Duett von Lachsforellen- & Zanderfilet
Mandelbutter / buntes Gemüse / Salzkartoffeln aus der Aiblinger Au 25,90

Maultaschen – Gemüse – Gröstl
Maultaschen mit Schwammerlfüllung / buntes Gemüse / rote Zwiebeln
Cocktailtomaten / Kräuterrührei 18,50



DESSERTEMPFEHLUNG

Apfelkücherl mit hausgemachtem Softeis
Zimt-Zucker / Schlagrahm 6,90

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



Speck – Käseplatte

Mühlviertler Karreespeck & kräftiger Bergkäse
Griebenschmalz / geriebener Meerrettich / Essiggurke 14,50

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,