

SUPPEN

Rinderkraftbrühe

Pfannkuchenstreifen / Gemüsestreifen / Schnittlauch
oder

Kalbsbratstrudel / Gemüsestreifen / Schnittlauch
oder

Leberspätzle / Gemüsestreifen / Schnittlauch je 6,50

Französische Zwiebelsuppe

Croutons / Emmentaler Käse 6,80

SALATVARIATIONEN & VORSPEISEN

Winterlicher Blattsalat mit Ziegenkäse im Speckmantel

Balsamico-Honigdressing / Croutons / karamellisierte Walnüsse / Blutorangenfilets

Vorspeise 12,50 / Hauptspeise 17,90

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

gebratener Garnelenspieß

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

UNSER TAGESAPERITIF

Bratapfel-Secco Liebl's Bratapfellikör aus Bad Kötzting mit italienischem Prosecco 6,80

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



1/4 Ente

Natursoß / Kartoffelknödel / Apfelblaukraut 23,90

Roulade vom Jungrind nach „Hausfrauen Art“

herzhafte Soß / gefüllt mit Speck, Zwiebel, Senf & Essiggurke / Kartoffelpüree 24,80

Wiener Schnitzel vom Kalb

jeweils mit Preiselbeeren / Pommes frites 29,50

Knödel – Tris

Spinatknödel / Rote Beete-Knödel / Kaspressknödel / zerlassener Butter / Parmesan 19,50



Ragout von der Gams

aus dem Jagdgebiet Spitzingsee – Tegernsee / Cassis Feigen / Semmelknödel 26,50

Höhenrainer Schwammerlschnitzel

Naturschnitzel vom Truthahn / Steinpilze, Egerlinge, Austernpilze in Kräuterrahm / Topfenspätzle 19,90

Ribeye – Steak vom Simmentaler Jungrind

Kräuterbutter / Rösti-Pommes / Trüffel-Kräuterschmand 31,50

Duett von Zander- und Lachsforellenfilets

gebratenes Gemüse / Kräuterschaum / Basmati-Wildreis Mix 26,80

Gelbes Süßkartoffelcurry

Kokosmilch / grüne Sojabohnen / buntes Gemüse / Basmati-Wildreis Mix 18,50



UNSER TAGESDESSERT

Weißes Schokoladenmousse

Pistazien-Eierlikör / gebackene Apfel-Wedges 8,90

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,
Informationen über enthaltene Allergene erhalten Sie von unserem Servicepersonal