

## SUPPEN

### Rinderkraftbrühe

Pfannkuchenstreifen / Gemüestreifen / Schnittlauch  
oder  
Kalbsbratstrudel / Gemüestreifen / Schnittlauch  
oder  
Leberspätzle / Gemüestreifen / 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-Sahnemeerrettich / 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 untermauert 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 Bratapfelliör aus Bad Kötzting mit italienischem Prosecco 6,80

**Saftiger Krustenbraten** vom bayrischen Strohschwein  
Soß aus dem Reindl / Kartoffelknödel\*<sup>3</sup> / 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

**Weiße 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

### OdI

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 Guest,

Informationen über enthaltene Allergene erhalten Sie von unserem Servicepersonal