

Vorspeisen & Suppen

€

Kürbiscreme Suppe 6,90€

Rinderbrühe mit Pfannkuchen Streifen 6,50€



Salate & Vegetarisch

Gemischter Salat 6,50€

„Vitaminsalat“, großer gemischter Salat mit frischem Obst 12,50€

der Saison, Nüssen und Früchtedressing

mit Hähnchenbruststreifen 18,80€

mit Räucherlachs 19,80€

Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln & Beilagen Salat 15,80€

Kürbisrisotto nach italienischer Art –

cremig gerührt, mit aromatischem Kürbiskernöl 17,80€

Fischgerichte

Reiberdatschi mit Räucherlachs und Honig-Senf Dip 15,80€

Knurrhahn – Fischfilet mit Gemüse und Kartoffeln 24,80€

Zusatzstoffe: 1) mit Konservierungsstoffen, 2) mit Phosphat, 3) geschwefelt, 4) Antioxidationsmittel
5) mit Süßungsmittel, 6) mit Farbstoff, 7) koffeinhaltig, 8) Geschmacksverstärker, 9) Phenylalaninquelle,
10) Säuerungsmittel

Fleisch

2 Stück Currywurst mit Pommes frites 12,80 €

Geräuchertes Wammerl vom Landschwein,
Weinsauerkraut mit Kümmel, serviert mit Kartoffeln 16,80 €

Holzfäller Steak vom Schweinenacken mit
Grill-Kartoffel-mit Gemüse und Kren 17,80 €

Bayerisches Tellerfleisch

Saftiges Rindfleisch aus dem Suppentopf mit Wurzelgemüse,
Kartoffeln und extra scharfem Kren (Meerrettich) 19,80 €

Hausburger vom Weideochsen mit Bacon & Jalapeños 21,80€
dazu Pommes frites

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende
wahlweise mit Käsespätzle oder Pommes frites dazu Salat 29,50 €

Unsere Schnitzelauswahl

Schnitzel Wiener Art vom Schwein mit Pommes frites 17,80€

Jägerschnitzel mit Champignonrahm und Spätzle 19,80€

Puten – Schnitzel „Caprese Style“
mit Tomate und Käse überbacken mit Paprikareis 20,80€

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit
Kartoffel- Gurkensalat und
Preiselbeeren 28,80€

Schnitzelabend

Jeden Montag
ab 17.00 Uhr
20 % auf alle Schnitzel

Zusatzstoffe: 1) mit Konservierungsstoffen, 2) mit Phosphat, 3) geschwefelt, 4) Antioxidationsmittel
5) mit Süßungsmittel, 6) mit Farbstoff, 7) koffeinhaltig, 8) Geschmacksverstärker, 9) Phenylalaninquelle,
10) Säuerungsmittel

Kleine Gerichte + Brotzeiten

2 Stück Weißwurst mit Brezn	<u>NUR SA / SO bis 14.00h</u>	4,00€
2 Paar Wiener mit Brot (1,4,8)		8,50€
Obazda mit Brezn		10,80€
Bayrischer Wurstsalat mit Zwiebeln und Gurken (1,4,8)		11,80€
Schweizer Wurstsalat mit Zwiebeln und Gurken (1,4,8)		12,80€
Gemischter Brotkorb extra (1)		4,50€
Ofenfrische Breze		2,20€
Portion Butter		1,50€

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesoße		6,80€
Affogato (Espresso mit Vanille Eis)		4,20€
Kaiserschmarrn mit Apfelmus kleine Portion		9,10€
große Portion		14,80€
Eis, Miesbacher Hof-Eis		
	Kugel	2,00€
	Becher - 3 Kugeln mit Sahne	6,80€



1) Konservierungsstoffen, 2) mit Phosphat, 3) geschwefelt, 4) Antioxidationsmittel
5) mit Farbstoff, 6) mit Farbstoff, 7) koffeinhaltig, 8) Geschmacksverstärker, 9) Phenylalaninquelle,
10) Säuerungsmittel

Spezialbiere vom Fass

	<i>l</i>	€
Tegernseer Hell	0,5	4,60
Tegernseer Hell klein	0,3	3,80
Hopf Weißbier	0,5	4,80
Hopf Weißbier klein	0,3	3,90
Russ'n	0,5	4,80
Cola-Weißbier (6,7)	0,5	4,80
Radler	0,5	4,60
Radler klein	0,3	3,80
Maß (alle Biere)	1,0	9,00



Weißbierbrauerei
MIESBACH

Biere aus der Flasche

Tegernseer Pils	0,3	3,80
Tegernseer ‚Spezial‘	0,5	4,60
Tegernseer Leicht	0,5	4,60
Tegernseer Dunkel Export	0,5	4,60
Tegernseer alkoholfreies Bier	0,5	4,60
Leichtes Weißbier	0,5	4,80
Alkoholfreies Weißbier	0,5	4,80
Hopf Weißbier dunkel	0,5	4,80

Säfte und Nektare

Apfelsaft naturtrüb, Johannisbeere schwarz
Rhabarber, Orange

Zusatzstoffe: 1) mit Konservierungsstoffen, 2) mit Phosphat, 3) geschwefelt, 4) Antioxidationsmittel
5) mit Süßungsmittel, 6) mit Farbstoff, 7) koffeinhaltig, 8) Geschmacksverstärker, 9) Phenylalaninquelle
Alle Preise in Euro einschließlich ges. Mehrwertsteuer und Bedienung

Säfte und Nektare
Schorlen



0,2 2,60
0,4 3,80

Alkoholfreie Getränke

l €

Fanta (6)

0,2 2,40
0,4 3,60

Cola / Cola Zero (5,6,7,9)

0,2 2,40
0,4 3,60

Zitronenlimonade

0,4 3,60

Spezi (5,6,7)

0,4 3,60

Tafelwasser

0,4 3,20



Adelholzener Classic medium

0,25 2,80

Adelholzener Classic medium

0,75 5,60

Adelholzener Classic still

0,25 2,80

Adelholzener Classic still

0,75 5,60

Almdudler

0,35 4,50



SLYRS Premium Whisky

2 cl 6,20 €

Single Malt Classic

Single Malt Whisky Rum Cask Finish 46%

Single Malt Whisky Fifty-One 51%

Single Malt Whisky Bavarian PEAT

2 cl 8,60 €



Zusatzstoffe: 1) mit Konservierungsstoffen, 2) mit Phosphat, 3) geschwefelt, 4) Antioxidationsmittel
5) mit Süßungsmittel, 6) mit Farbstoff, 7) koffeinhaltig, 8) Geschmacksverstärker, 9) Phenylalaninquelle
Alle Preise in Euro einschließlich ges. Mehrwertsteuer und Bedienung

Edelbrände der Destillerie Lantenhammer

2 cl 5,60 €

Schlehe

Williamsgeist

Waldkirsche

Mirabelle

Heidelbeer Liqueur

Waldhimbeer Liqueur



Schnäpse

2 cl €

Bauernobstler

3,80

Himbeere

3,80

Marille

3,80

Hasennuss

3,80

Williams Christbirne

3,80

Jägermeister

4,20

Enzian

3,80

Ramazzotti

2 cl 4,20

Whiskey Bourbon / Scotch

2 cl 4,20

Grappa

2 cl 4,20



**Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer weiteren
Spirituosen - Weinauswahl**

Zusatzstoffe: 1) mit Konservierungsstoffen, 2) mit Phosphat, 3) geschwefelt, 4) Antioxidationsmittel
5) mit Süßungsmittel, 6) mit Farbstoff, 7) koffeinhaltig, 8) Geschmacksverstärker, 9) Phenylalaninquelle
Alle Preise in Euro einschließlich ges. Mehrwertsteuer und Bedienung

Weine offen oder Flasche

Weißweine

Weinschorle rot/ weiß

0,25/ 4,80€

Grüner Veltliner, Weingut Hugl-Wimmer - Niederösterreich

Frisch-fruchtiger, blumiger Veltliner mit feinen Aromen von Steinobst und dem klassischen "Pfefferl" der Region. Am Gaumen zarter Schmelz mit dezenter Würze

0,2/ 6,20€



Sauvignon Blanc Classique IGP, Weingut Luc Pirlet - Languedoc/Südfrankreich

Lebhafter und aromatischer Sauvignon mit Aromen von Stachelbeeren und weißen Johannisbeeren. Am Gaumen fein-fruchtig und zitrisch mit erfrischender Säure.

0,2/ 6,20€

0,75/ 20,00€

Grauer Burgunder QbA, Weingut Ernst Bretz - Rheinhessen

Saftiger Grauburgunder mit intensiven Fruchtaromen von reifem Kernobst und nussigen Anklängen. Am Gaumen harmonisch mit feinem Schmelz und einer eher milden Säure.

0,2/ 6,20€

0,75/ 20,00€

Lugana DOP, Weingut Tognazzi - Lombardei

Der Klassiker vom Gardasee. Opulente Aromen von reifen Birnen und Äpfeln mit zart-blumigen Noten. Am Gaumen nachhaltig und weich mit edler, milder Säure.

0,2/ 7,20€

0,75/ 23,00€

Rotweine

Zweigelt Classic QbA, Weingut Hugl-Wimmer - Niederösterreich

Ein verspielter, feuriger Zweigelt mit sortentypischen Aromen von reifen Sauerkirschen. Am Gaumen schöne Dichte mit frischer Frucht und einer eher zarten Gerbstoffnote.

0,2/ 6,20€

0,75 /

20,00€

Merlot IGP Tre Venezie, Weingut Villa San Martino - Venetien

Weicher, runder Merlot mit anhaltenden Aromen von Pflaumen und Schwarzkirschen. Am Gaumen feine Balance zwischen Fruchtextrakt und Säure. Sehr weiche Gerbstoffnote.

0,2/ 6,60€

0,75/

20,00€

Anticaia Primitivo Salento IGP, Weingut San Donaci - Apulien

Zusatzstoffe: 1) mit Konservierungsstoffen, 2) mit Phosphat, 3) geschwefelt, 4) Antioxidationsmittel
5) mit Süßungsmittel, 6) mit Farbstoff, 7) koffeinhaltig, 8) Geschmacksverstärker, 9) Phenylalaninquelle
Alle Preise in Euro einschließlich ges. Mehrwertsteuer und Bedienung

Ein warmer, samtiger Südtaliener mit intensiven Aromen von reifen Süßkirschen und Waldbeeren. Am Gaumen kräftig und weich mit zarter Würze und reifer Gerbstoffnote.
Abf. Cantina di Castelnuovo del Garda

0,2/ 6,20€

0,75/ 20,00€

Rosewein

Bardolino Chiaretto Classico DOP, Weingut Lenotti - Venetien

Blumig-fruchtiger Rosé mit kräftigen Aromen von reifen Süßkirschen und Himbeeren. Finessenreich und elegant mit einer guten Portion Fruchtschmelz und einem milden Säuregerüst.

0,2/ 6,20€

0,75/

20,00€ €