

IN DER SOMMER-ZEIT EISKAFFEE UND EISSCHOKOLADE

# Speisekarte 26. fuli

## 7um Start:

Hausgemachte Leberknödelsuppe € 5,50 Grießnockerlsuppe mit frischen Kräutern € 5,50

2 Stück frische Weißwürste mit Breze € 6.90

## Mittagsgericht:

Gebratener Seelachs mit Kräutersoße, Grillkartoffeln und bunt gemischtem Salatteller € 10,00

## Frisch aus dem Rohr:

1/4 Höslwanger Gans <sup>°</sup> l dazu geriebenen Kartoffelknödel und frisches Apfelblaukraut € 27,90

Portion Ente vom Lugeder-Hof, aus dem Reindl knusprig gebraten dazu geriebenen Kartoffelknödel und frisches Apfelblaukraut 1/4 Ente € 15.90 1/2 Ente € 23.90

## Höslwanger Klassiker:

Ofenfrischer Schweineschulterbraten in Dunkelbiersoße dazu Semmelknödel und einem bunt gemischtem Salat € 13,80

Portion knusprig gebratene hintere Schweinshaxn dazu Semmelknödel und einem bunt gemischtem Salat € 14,90

Kalbsrahmbraten mit Champignons, dazu hausgemachte Spätzle und einen bunt gemischtem Salat € 16,90

> Ochsentafelspitz mit Meerrettichsoße, dazu Salzkartoffeln und bunt gemischtem Salat € 15,80

Zartes Böfflamott vom Chiemgauer Weideochs dazu geriebenen Kartoffelknödel und frisches Apfelblaukraut € 16,90

Hausgemachte Ochsen-Lasagne, mit Käse überbacken auf Tomatensoße und gemischtem Salat € 13,80

Höslwanger Rahmhackbraten dazu hausgemachte Spätzle und bunt gemischter Salat € 12,90

Knuspriger Pfifferlings-Flammkuchen mit Speck, Frühlingszwiebeln und Parmesan (auch ohne Speck möglich) € 12,90



IN DER SOMMER-ZEIT EISKAFFEE UND EISSCHOKOLADE

Speisekarte 26. fuli

# Vom Grill und aus der Pfanne:

Panierte Milzwurst mit Bratensoße dazu hausgemachten Kartoffelsalat € 8,90

Jungschweinefilet vom Grill auf cremigem Pilzragout mit frischen Babypfifferlingen dazu hausgemachte Spätzle und gemischtem Salatteller € 17,50

In Butter gebratenes Schnitzel (Schwein) "Wiener Art" dazu Preiselbeeren, Pommes frites und gemischtem Salat € 13,80

Schweizer Schnitzel (Schwein) gefüllt mit Schinken und Käse dazu Kräuterbutter, Pommes frites und gemischtem Salat € 14,80

Zwiebelrostbraten von der argentinischen Ochsenlende mit knusprigen Country-Kartoffeln und gemischtem Salat € 22,90

Gebratenes Zanderfilet in Mandelbutter auf cremigem Risotto mit Babypfifferlingen und Frühlingslauch € 20,90

Gebackenes Rotbarschfilet mit Remoulade und hausgemachtem Kartoffelsalat € 13,50

## Grünes auf dem Teller:

Große Salatvariation mit Senfdressing und Grillgemüse, wahlweise mit Knusper-Pute und Parmesan € 13,80 mit gebratenen Fischen vom Grill € 16,00 mit gegrilltem Honig-Ziegenkäse € 13,80 mit Rote Beete-Puffer im Maismantel (vegan) € 13,80

## Vegetarische Gerichte:

Chiemgauer Kasspatzen gerösteten Zwiebeln und gemischtem Salat € 12,80

#### 2erlei Vegane Kartoffelnocken

auf buntem Zucchini-Paprika-Gemüse und einem gemischtem Salat € 13,80

Hausgemachte Spinatknödel auf mediterranem Gemüse mit Tomatensoße, Rucola, Parmesan und gemischtem Salat € 13,80

Veganer Burger mit knusper No-Chicken-Patty Spicy-Burgersoße, Veggi-Cheddar, Grillgemüse, Rucola und Pommes frites € 14,90

## Zum Abschluss:

Karamellisierte Crème-Brûlée dazu Blaubeer-Buttermilch-Eis € 7,50 Amarena-Becher mit Eis, Kirschen und Sahne € 7,00 Kaiserschmarrn mit Mandel und Apfelmus € 11,30