



KIRCHPLATZ 9, 83129 HÖSLWANG

IN DER SOMMER-ZEIT
EISKAFFEE UND
EISSCHOKOLADE

Speisekarte 06. September

Zum Start:

Leberspätzlesuppe in Tafelspitzbrühe € 5,50

Hausgemachte Pfannkuchensuppe mit frischen Kräutern € 5,50

2 Stück frische Weißwürste mit Breze € 6,90

Mittagsgericht:

Gebratenes Seelachsfilet in gelber Curry-Soße mit Basmatireis und gemischtem € 10,00

Frisch aus dem Rohr:

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

Knuspriges bayrisches Grillhendl

mit Pommes frites und gemischtem Salatteller € 13,90

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

Ochsentafelspitz mit Meerrettichsoße,

dazu Salzkartoffeln und bunt gemischtem Salat € 15,80

Zartes Böfflamott vom Chiemgauer Weideochs in Burgunder gegart

dazu geriebenen Kartoffelknödel und Apfelblaukraut € 16,90

Kalbsrahmbraten mit Champignons,

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

Knuspriger Pfifferlings-Flammkuchen

mit Speck, Frühlingszwiebeln und Parmesan (auch ohne Speck möglich) € 12,90

Cheese-Burger aus 100 % Bio-Rindfleisch vom Murnau Werdenfelser Rind

im Sauerteig Bun, mit Bacon, Schmelzzwiebeln, Cheddar, BBQ-Soße und Pommes € 14,80

Panierte Milzwurst mit Bratensoße dazu hausgemachten Kartoffelsalat € 7,90



KIRCHPLATZ 9, 83129 HÖSLWANG

IN DER SOMMER-ZEIT
EISKAFFEE UND
EISSCHOKOLADE

Speisekarte 06. September

Vom Grill und aus der Pfanne:

Gebratene Schweinefiletsteaks in scharfer Pfeffersahnesoße
dazu Kartoffelkroketten und gemischtem Salat € 15,80

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 hausgemachtem Kartoffelgratin und gemischtem Salat € 22,90

Ganze Forelle „Müllerin Art“
mit Salzkartoffeln, Brauner Butter und gemischtem Salat € 22,90

Gebratenes Lachsfilet vom Grill in Zitronensoße
auf cremigem Kohlrabi und Petersilienkartoffeln € 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

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

Terrine Schwammerlragout mit frischen Babypfifferlingen
in Kräutersoße dazu Semmelknödel und bunt gemischtem Salat € 15,80

Abgebräunte Topfen-Taler mit Gorgonzola gratiniert
auf fruchtigen Ratoutille, Rucola und gemischtem Salat € 13,80

Zum Abschluss:

Hausgemachtes Bayerische Creme mit Beerenragout € 6,50
Kaiserschmarrn mit Mandel und Apfelmus € 11,30
Arme Ritter mit Vanilleeis und Sahne € 5,50