



KIRCHPLATZ 9, 83129 HÖSLWANG

Speisekarte 14. Februar

Zum Start:

Grießnockerlsuppe in Tafelspitzbrühe € 5,50

Hausgemachte Leberknödelsuppe € 5,50

Mittagsgericht:

Fisch-Kartoffel-Auflauf in cremiger Gemüse-Soße
mit bunt gemischtem Salat € 10,00

Frisch vom Metzger

2 Stück frische Weißwürste mit Breze € 6,90

Kesselfrische Blut -und Leberwürste mit Sauerkraut und Kartoffelpüree € 10,90

Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“

mit Kartoffelpüree und einem bunt gemischtem Salat € 16,90

Höslwanger Klassiker:

Portion Ente vom Lugeder-Hof, aus dem Reindl knusprig gebraten
dazu geriebenen Kartoffelknödel und frisches Apfelblaukraut
1/4 Ente € 16,90 1/2 Ente € 23,90

Ofenfrischer Schweineschulterbraten in Dunkelbiersoße
dazu Semmelknödel und einem bunt gemischtem Salat € 13,90

Portion knusprig gebratene Schweinshaxn
dazu Semmelknödel und einem bunt gemischtem Salat € 15,50

Zartes Böfflamott vom Chiemgauer Weideochs in Burgunder gegart
dazu geriebenen Kartoffelknödel und Apfelblaukraut € 16,90

Ochsentafelspitz mit Meerrettichsoße,
dazu Salzkartoffeln und bunt gemischtem Salat € 16,90

Höslwanger Kalbsrahmbraten mit Champignon-Rahmsoße,
dazu hausgemachte Spätzle und einen bunt gemischtem Salat € 16,90

Bacon-Cheese-Burger aus 100 % Bio-Rindfleisch vom Murnau Werdenfelser Rind
im Sauerteig Bun, glacierten Zwiebeln, Cheddar, BBQ-Soße und Pommes € 15,80

Vegane Variante mit Falafel-Patty, Rucola und Grillgemüse € 14,80



KIRCHPLATZ 9, 83129 HÖSLWANG

Speisekarte 14. Februar

Vom Grill und aus der Pfanne:

Panierte Milzwurst mit Bratensoße dazu hausgemachten Kartoffelsalat € 8,90

Gebratene Schweinefiletsteaks auf cremigem Pilzragout
dazu hausgemachte Spätzle und gemischtem Salat € 17,90

In Butter gebratenes Schnitzel (Schwein) „Wiener Art“
dazu Preiselbeeren, Pommes frites und gemischtem Salat € 13,90

Schweizer Schnitzel (Schwein) gefüllt mit Schinken und Käse
dazu Kräuterbutter, Pommes frites und gemischtem Salat € 14,90

Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalb
dazu hausgemachter Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren € 22,90

Zwiebelrostbraten von der argentinischen Ochsenlende
mit hausgemachtem Kartoffelgratin und gemischtem Salat € 22,90

Auf der Haut gebratenes Lachsteak vom Grill
mit Weißweinsauce, glaciertem Fenchel-Tomaten-Gemüse und Salzkartoffeln € 22,90

Gebackenes Rotbarschfilet mit Remoulade und hausgemachtem Kartoffelsalat € 13,50

Grünes auf dem Teller:

Große Salatvariation mit Senfdressing und Grillgemüse, wahlweise
mit knusprigem Hähnchen 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

Abgebräunte Topfen-Taler mit Gorgonzola gratiniert
auf fruchtigem Ratatouille, Rucola und gemischtem Salat € 14,80

Hausgemachte Kaspressknödel
auf cremigem Wirsing-Pilz-Gemüse und gemischtem Salat € 14,80

Satay-Süßkartoffel-Curry mit buntem Gemüse (vegan)
in Erdnuss-Kokosmilch, mit Basmatireis, Koriander und gemischtem Salat € 14,80

Zum Abschluss:

Karamellisierte Crème-Brûlée mit Haselnusseis € 8,50

Kaiserschmarrn mit Mandel und Apfelmus € 11,30