

TAGESKARTE

Sonntag, 20.08.2017

VORWEG

Pschorr's Suppenschmankerl

mit Scheiben vom Murnau-Werdenfelser Rind, Brätneckchen und frischem Gemüse, dazu reichen wir hausgemachte Kräutermayonnaise und Baguette 8,90

VOM CHIEMGAUER WEIDESCHWEIN

Die Tiere leben in großen Gruppen auf weitläufigen Wiesen und Feldern des Biohofs Schwingenstein. Das Futter ist aus eigenem Anbau – streng nach Regeln des Verbandes „Biokreis“. Das Fleisch ist durch artgerechte Haltung und stressfreie Schlachtung aromatisch und einzigartig im Geschmack.

Rosa gebratene Schweinefiletmedaillons

mit Schnittlauchsoße, sautierten Pfifferlingen, Speckbohnen und hausgemachten Kartoffelkrapfen 25,90

Schweinesteaks aus der Nuss

mit Salbei und Rinderschinken gefüllt, dazu Meerrettichschaum und cremiges Gemüserisotto 22,90

Ofenfrischer Krustenbraten

aus dem Bauch geschnitten, mit Altbiersoße und Kartoffel-Gurkensalat 15,90

Braumeisterschnitzel

gefüllt mit Murnau-Werdenfelser Schinken und geriebenem Bergkäse, dazu resche Bratkartoffeln 22,90

Stielkotelett vom Grill

– auf dem Holzbrett serviert –
ca. 450 Gramm schwer, mit rescher Kruste und getrüffeltem Kartoffel-Rucolasalat 25,90

Pikantes Lüngerl

abgeschmeckt mit einem Spritzer Essig, dazu handgedrehter Semmelknödel 12,90

WIRTSCHAUSSCHMANKERL

Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm

mit handgedrehtem Semmelknödel 18,90

FISCH AUS DER REGION

Von unserem Fischer Andi Streicher vom Ammersee

Gebratene Renke

mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und kleinem Salat 19,90

NACHSPEISE

Hausgemachter Aprikosenknödel

im süßen Bröselmantel, mit Vanillesoße und frischen Beeren 8,90

SPEZIALITÄTEN VOM MURNAU-WERDENFELSER RIND

Lang gereifte Rinderlende unter der Kräuterkruste

mit Portweinssoße, Kaiserschoten und hausgemachtem Kartoffelgratin 32,90

Entrecôte vom Grill

mit hausgemachter Café de Paris-Butter, Ragout von Schalotten, Pfifferlingen und getrockneten Tomaten, dazu hausgemachter Kartoffel-Steinpilzstrudel 32,90

oder

mit großem Sommersalat und gestoßenem Pfeffer 32,90

Scheibe von der im Ganzen geschmorten Ochsenhochrippe

mit kräftiger Rotweinssoße, geriebenem Meerrettich und Kartoffel-Gurkensalat 18,90

Langsam geschmortes Kronfleisch

mit kräftiger Rotweinssoße, frischem Lauchgemüse, Rahmpfifferlingen und Kartoffel-Speckplätzchen 19,90

Steak Tartar-Burger

Der Burger (200g) wird mit Tomatenscheiben, gebratenen Pfifferlingen und Käse gratiniert und mit Ofenkartoffel mit Kräuterquark auf dem Holzbrett angerichtet, dazu Romanasalat im Glas 18,90

Gibt's auch als große Portion mit 2 Stück Burger 23,90

Herz vom Grill

mit frisch zubereiteter Kräuterbutter, Speckbohnenbündel und reschen Bratkartoffeln 18,90

RARITÄTEN

Lang gereifte Rinderlende, wie gewachsen vom Grill

mit gebratenen Schalotten und Pfifferlingen, Speckbohnenbündel und Kräuterkartoffeln 38,90

Mit Kräutern marinierte und bei Niedertemperatur garte Ochsenbrust

– auf dem Holzbrett serviert –
mit frischen Pfifferlingen und gefüllter Ofenkartoffel mit Kräuterquark 19,90

Gegrillter Rinderknochen

– auf dem Holzbrett serviert –
mit hausgemachtem Zwiebel-Senfrelisch, dazu geröstetes Roggenbrot 12,90