

TAGESKARTE

Freitag, 23.06.2017

VORWEG

Pschorr's Suppenschmankerl

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

SCHNELL & FRISCH

von 12:00–15:00Uhr

Haxengröstl

mit roten Zwiebeln, frischen Kräutern und Bratkartoffeln 10,90

Kälberner Rahmhackbraten

mit handgeschabten Spätzle 10,90

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

Hausgemachte Kartoffelwurst

mit geschmolzenen Zwiebeln, Lauchgemüse
und cremigem Kartoffelpüree 14,90

FRISCHES VOM LAMM

Die Weidgemeinschaft Ohlstadt legt besonderes Augenmerk auf die Rasse, Haltung und Aufzucht der Tiere. Damit erhalten wir für Sie nur das Beste, was es in der Region gibt.

Lammsam geschmortes Lammragout

mit handgeschabten Spätzle 18,90

Bei Niedertemperatur gegarter Lammrollbraten

mit Gemüse von Blattspinat, Fenchel und Tomaten, dazu
hausgemachtes Kartoffelgratin 20,90

SOMMERLICHE SALATE

Großer gemischter Salat

Lollo Rosso, Eichblatt, Radicchio, Rucola, Tomaten und Gurken
mit hausgemachtem Dressing

wahlweise mit:

Entrecôte vom Murnau-Werdenfelser Rind
und gebratenen Champignons 33,90

gebratener Hähnchenbrust vom Geflügelhof Schönacher,
dazu Kräuterbutter und Grissini Torino 17,90

Lende vom Murnau-Werdenfelser Rind
rosa gebraten und in Streifen geschnitten,
mit gestoßenem Pfeffer 28,90

gebackenem Kalbskopf, Remouladensoße
und Kartoffel-Gurkensalat 15,90

Zu jedem Salat reichen wir unser frisches Hausbrot.

NACHSPEISE

Hausgemachte Panna Cotta

mit frischen Beeren 7,90

SPEZIALITÄTEN VOM MURNAU-WERDENFELSER RIND

Scheibe von der im Ganzen geschmorten Ochsenhochrippe

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

Saures Lüngerl

mit einem Schuß Essig verfeinert und
handgedrehtem Semmelknödel 10,90

Rosa gebratene Hochrippe

kalt serviert, mit reschen Bratkartoffeln und hausgemachter
Remouladensoße 18,90

In Rotwein geschmorter Ochsenchwanz

mit kräftiger Rotweinsoße, handgerolltem Semmelknödel
und knackigem Marktgemüse 16,90

Steak Tartar-Burger

Der Burger (200g) wird mit Tomatenscheiben, gebratenen
Champignons 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

RARITÄTEN

– auf dem Holzbrett serviert –

Gegrillter Rinderknochen

mit hausgemachtem Zwiebel-Senfrelisch,
dazu geröstetes Roggenbrot 12,90

Mit Kräutern marinierte und bei Niedertemperatur gegarte Ochsenbrust

mit frischen Pfifferlingen und Ofenkartoffel
gefüllt mit Kräuterquark 18,90

Lang gereifte Rinderlende

wie gewachsen wird die Lende auf 350-400g runter geschnitten,
mit frisch zubereiteter Kräuterbutter, Speckbohnenbündel
und Mandelkroketten 38,90

Frische Pfifferlinge in Kräuterrahmsoße

mit handgedrehtem Semmelknödel 18,90

FISCH AUS DER REGION

Von unserem Fischer Andi Streicher vom Ammersee

In Butter gebratene Renke

mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln
und kleinem Salat 18,90