

TAGESKARTE

Donnerstag, 14.12.2017

VORWEG

Hausgemachte Karotten-Ingwersuppe
mit frischer Koriandersahne 8,90

Hausgemachtes Griebenschmalz
mit geröstetem Brot 5,90

SCHNELL & FRISCH

von 12:00–15:00Uhr

Bratengröstel
mit roten Zwiebeln, frischen Kräutern, Ei
und gebratenen Knödeln 10,90

Abgebräunter Leberkas
mit Spiegelei und reschen Bratkartoffeln 9,90

VOM CHIEMGAUER WEIDESCHWEIN

Die Tiere leben in großen Gruppen auf weitläufigen Wiesen und Feldern des Biohofs Schwingenstein. Durch artgerechte Haltung und stressfreie Schlachtung ist das Fleisch aromatisch und einzigartig im Geschmack.

Leber vom Grill
mit Zwiebelsoße, Apfelwürfeln, frischen Röstzwiebeln und cremigem Kartoffelpüree 18,90

Schweinslungerl
mit einem Schuß Essig verfeinert, dazu handgedrehter Semmelknödel 10,90

Gebackener ausgelöster Schweinskopf
mit Remouladensoße und Kartoffel-Gurkensalat 13,90

Schweinesteak, geschnitten aus der Nuß
gefüllt mit Rinderschinken und Salbei,
dazu Tomaten-Zuckerschotenragout
und Kräuterkartoffeln 20,90

FISCH AUS DER REGION

von unserem Fischer Andi Streicher vom Ammersee

Gebratene Renke
mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln
und kleinem Salat 19,90

NACHSPEISE

Hausgemachtes Spekulatiusmousse
mit marinierten Sauerkirschen 7,90

SPEZIALITÄTEN VOM MURNAU-WERDENFELSER RIND

Gesottene Ochsenbrust
mit frischem Kren, knackigem Marktgemüse
und Petersilienkartoffeln 18,90

Steak Tartar-Burger
Der Burger (200g) wird mit Tomatenscheiben,
Champignons und Käse gratiniert und mit Ofen-
kartoffel mit Kräuterquark auf dem Holzbrett
angerichtet, dazu Romanasalat im Glas 18,90
Gibt´s auch als große Portion
mit 2 Stück Burger 23,90

**Mit Kräutern marinierte und bei
Niedertemperatur gegarte Ochsenbrust**
– auf dem Holzbrett serviert –
mit frischem Kren, dazu cremiges Karottenmousse
auf Zucchini, und Ofenkartoffel
mit Kräuterquark 19,90

Rinderherz vom Grill
mit frisch zubereiteter Kräuterbutter, Speckbohnen
und reschen Bratkartoffeln 17,90

Gebackene Rinderzunge
mit Remouladensoße und Kartoffel-Gurkensalat 16,90

Roastbeef
rosa gebraten, mit Sauce Remoulade
und reschen Bratkartoffeln 18,90

Langsam geschmorte Ochsenwade
mit feiner Dörrobstsoße, Speckbohnen und
hausgemachten Süßkartoffelkrokettchen
im Pinienkernmantel 18,90

RARITÄT

Langsam gereifte Ochsenlende
ca. 400 Gramm schwer wie gewachsen,
mit hausgemachtem Kräuterpesto,
Marktgemüse und gratinierten
Kartoffeln 39,90

SPEZIALITÄT VOM BAYERN OX

Entrecôte vom Grill
ca. 400g schwer, mit würziger Rotwein-Pfeffersoße,
Speckbohnenbündel und Maronen-Kartoffelstrudel 38,90