

# TAGESKARTE

## VORWEG

**Kräftige Ochsenbrühe**  
mit feinen Leberspätzle 7,90

**Hausgemachtes Apfelgriebenschmalz  
vom Chiemgauer Weideschwein**  
mit geröstetem Brot 5,90

## 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.*

### Schweinefiletmedaillons

unter der Haselnusskruste, mit Kartoffel-Bärlauchstrudel,  
Portweinsoße und Spargelragout 27,90

### In Butter gebackenes Schweineschnitzel

aus der Oberschale geschnitten, mit  
Kartoffel-Gurkensalat 17,90

### Marinierte Kräuterammsteaks

– auf dem Holzbrett serviert –  
mit Ofenkartoffel gefüllt mit Kräuterquark, dazu  
Kräuterbutter und Zuckerschoten 21,90

### Rescher Krustenbraten

mit Kartoffel-Gurkensalat 17,90

### Stielkotelett vom Grill

mit Babyspinatsalat in Zitronenvinaigrette 21,90

## FRISCH & OFFEN

*Ein Mosel Riesling durch und durch...*

### Graacher Riesling

Reichsgraf von Kesselstatt 0,2 l 7,90

## WIRTHAUSSCHMANKERL

### Lauwarmer Weißwurstsalat

mit süßem Senfdressing, roten Zwiebeln  
und gekochtem Ei 12,90

## FISCH AUS DER REGION

*aus der Fischzucht Aumühle im Isartal*

### Saiblingsfilet vom Grill

in Zitronen-Buttersoße, auf Tomten-Spargelragout  
und Petersilienkartoffeln 22,90

## SPEZIALITÄTEN VOM MURNAU-WERDENFELSER RIND

### Geschmortes Kronfleisch

mit Gemüse- und Speckwürfel, dazu hausgemachte  
Tomaten-Basilikumkräpfen, Zuckerschotengemüse und  
kräftiger Rotweinsoße 17,90

### Steak Tartar-Burger

Der Burger (200g) wird mit Champignons und Bergkäse  
gratiniert, mit Ofenkartoffel und Kräuterquark und  
BBQ-Soße auf dem Holzbrett angerichtet, dazu  
Romanasalat im Glas 18,90

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

### Gesottene Ochsenbrust

mit Salzkartoffeln, knackigem Marktgemüse  
und Meerrettichsoße 17,90

### Herz vom Grill

mit buntem Blattsalat in Himbeervinaigrette,  
dazu Kräuterbutter 18,90

### Rosa gebratenes Roastbeef

mit reschen Bratkartoffeln und hausgemachter  
Remouladensoße 18,90

### Kalt mariniertes Rindermaiserl

in Kürbis-Walnussvinaigrette mit Gemüsewürfel  
und Kräuterkartoffeln 14,90

### Geschmorter Ochsenchwanz

mit hausgemachtem Semmelknödel  
und Marktgemüse 18,90

### Rindergeschnetzeltes

in Rotwein-Pfeffersoße mit Bärlauchstrudel  
und Marktgemüse 21,90

## DIE RARITÄT

### Bei Niedertemperatur garte Ochsenbrust

– auf dem Holzbrett serviert –  
mit Kräutern mariniert, dazu Ofenkartoffel mit Kräuterquark,  
Tomaten-Zuckerschotengemüse und  
frisch geriebener Meerrettich 19,90

## NACHSPEISE

### Hausgemachte Bayerisch Creme

mit Ragout von frischen Erdbeeren und Minze 7,90

Liebe Gäste, gerne erhalten Sie vom Servicepersonal unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.

ab 26.Mai