

Suppen:

Leberknödelsuppe oder Pfannkuchensuppe	€ 4,50
Terrine hausgemachte Gulaschsuppe vom Rind (pikant) dazu 1 Scheibe Brot	€ 7,90

Salate:

Kleiner gemischter Beilagensalat € 4,50	Großer gemischter Salatteller € 8,50
Portion hausgemachter Speckkrautsalat € 3,90	Portion hausgemachter Kartoffelsalat € 3,90

Frisches Wild aus unseren Wäldern!

2 Stück hausgemachte Hirschbratwürscht mit Kartoffelsalat	€ 8,90
Zartes Gamsgulasch mit frischen Pfifferlingen dazu Preiselbeerbirne und Spätzle	€ 18,90

Hauptgerichte!

Currywurst mit hausgemachter Currysoße dazu Pommes	€ 8,50
Abgebräunter Leberkas mit Spiegelei und Kartoffelsalat	€ 8,90
Tegernseer Bierbratwürscht auf Sauerkraut dazu 1 Scheibe Brot	€ 9,90
2 Stk. hausgemachte Almpflanzerl vom Kalb mit Bergkäse gefüllt dazu Kartoffel- Radiserlsalat	€ 10,90
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites	€ 10,90
Gebackenes Seelachsfilet mit Sc. Remoulade dazu Kartoffelsalat	€ 11,90
„Bergspatzn“ Käsespätzle mit würzigem Käse und Röstzwiebeln dazu gemischter Salat	€ 11,90
Backhendl (aus der Keule, ohne Knochen) mit Sc. Remoulade dazu Kartoffel- Gurkensalat	€ 11,90
Saftgulasch vom Almoachsen mit Nudeln	€ 12,90

Fische aus der Herzoglichen Fischzucht in Kreuth! Frisch aus unserem Becken!

Forelle „Müllerin“ oder „Blau“ mit zerlassener Butter dazu Kartoffeln	€ 18,90
Saibling in Mandelbutter gebraten oder „Blau“ mit Kartoffeln	€ 19,90

HAUSGEMACHTE KUCHEN AUF ANFRAGE Stck. Kuchen € 3,20

Benötigen Sie Informationen über eventuelle Allergene, sprechen Sie uns bitte an!

ZAHLUNGEN IN BAR ODER  AB 25,00 €

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.