

TAGESKARTE

Mittwoch, 20.09.2017

VORWEG

Hausgemachte Kürbissuppe
mit Spinat-Parmesannocken 7,90

SCHNELL & FRISCH

von 12:00–15:00Uhr

Entengröstl
mit roten Zwiebeln, frischen Kräutern und
gerösteten Knödeln 10,90

Ofenfrischer Leberkas
mit Kartoffel-Gurkensalat 9,90

SPEZIALITÄTEN VOM HIRSCH

*aus dem Schlehdorfer Jagdrevier am Kochelsee hat unser Jäger Karl Schmid
saftiges und aromatisches Fleisch vom Rotwild mitgebracht. Unsere
Küchenmannschaft um Wolfgang Schmidt hat für Sie
folgendes daraus gezaubert:*

**Drei hausgemachte
Hirschbratwürstel**
fein abgeschmeckt mit Rotwein, Preiselbeeren und Abrieb
von der Orange, dazu Steinpilz-Rahmkraut und
resche Bratkartoffeln 15,90

Kotelett von der Lende
mit kräftiger Wildsoße, hausgemachtem Steinpilzstrudel,
knackigem Marktgemüse und
gebackenen Kartoffeln 36,90

Steaks aus der Keule
mit Rotweinschalotten, Preiselbeer-Pfeffersoße,
Steinpilzstrudel und hausgemachten
Kartoffelnocken 26,90

WIRTSCHAUSSCHMANKERL

Milzwurst vom Grill
mit Kartoffel-Gurkensalat 12,90

Cremiges Schwammerlragout
mit frischen Pfifferlingen und Steinpilzen, dazu
handgedrehter Semmelknödel 17,90

FISCH AUS DER REGION

Von unserem Fischer Andi Streicher vom Ammersee

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

NACHSPEISE

Hausgemachte Bayerisch Creme
auf Himbeermark, mit frischen Früchten 7,90

SPEZIALITÄTEN VOM MURNAU-WERDENFELSER RIND

Ochsenbackerl
in sämiger Rotweinsoße,
mit in Butter geschwenktem Blattspinat und
hausgemachten Peiselbeerkrapfen 20,90

Gepökelte Ochsenwade
mit Dörrobstsoße, Speckbohnen, dazu
hausgemachte Peiselbeerkrapfen 18,90

**Kalt gebeiztes Rinderfilet
und rosa gebratenes
Roastbeef**
mit Remouladensoße und reschen
Bratkartoffeln 18,90

Gesottene Ochsenbrust
mit Meerrettichsauce, knackigem Marktgemüse
und Petersilienkartoffeln 18,90

**In Rotwein geschmorter
Ochsenchwanz**
mit hausgemachten Kartoffelnocken und
frischem Marktgemüse 16,90

Herz vom Grill
mit frisch zubereiteter Kräuterbutter, Speckbohnen
und reschen Bratkartoffeln 18,90

Steak Tartar-Burger
Der Burger (200g) wird mit Tomatenscheiben,
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

Wie auf der Wiesn:

**Scheibe von der im Ganzen
geschmorten Ochsenhochrippe**
mit kräftiger Rotweinsoße, geriebenem Meerrettich
und Kartoffel-Gurkensalat 18,90

RARITÄT

**Lang gereifte Rinderlende,
wie gewachsen vom Grill**
mit unverkennbarem Fettrand,
mit frisch zubereiteter Kräuterbutter,
Ofenkartoffel mit Kräuterquark
und gemischtem Salat 38,90