

TAGESKARTE

Montag, 23.10.2017

VORWEG

Pschorr's Suppensmankerl

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

Hausgemachtes Griebenschmalz

mit geröstetem Brot 5,90

Roastbeef

rosa gebraten, mit hausgemachter Sauce Remoulade und reschen Bratkartoffeln 13,90

SCHNELL & FRISCH

von 12:00–15:00Uhr

Knödelgröstel

mit roten Zwiebeln, Ei und frischen Kräutern 9,90

Kalt mariniertes Schweinebraten

in leichter Senfmayonnaise, dazu resche Bratkartoffeln 10,90

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.

Schweinespieß aus der Nuss

mit Paprikagemüse, pikanter Cognac-Pfefferrahmsoße und hausgemachten Kartoffelkrapfen 21,90

Gesurter Tafelspitz

mit herzhaftem Rahmrosenkohl und Petersilienkartoffeln 17,90

Braumeisterschnitzel aus der Lende

gefüllt mit Murnau-Werdenfelser Schinken und geriebenem Bergkäse, dazu resche Bratkartoffeln 23,90

Pikantes Lüngerl

mit einem Schuss Essig verfeinert, dazu handgedrehter Semmelknödel 9,90

Braten aus der Schulter

gefüllt mit Brot, Butter und Majoran, dazu kräftige Schweinesoße, knackiges Marktgemüse und hausgemachte Kartoffelnocken 19,90

SPEZIALITÄTEN VOM MURNAU-WERDENFELSER RIND

Gesottene Ochsenbrust

mit Meerrettichsoße, knackigem Marktgemüse und Petersilienkartoffeln 18,90

Scheibe von der im Ganzen geschmorten Ochsenhochrippe

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

Geschnetzelte Rindernierchen

mit Cognac-Pfefferrahmsoße und cremigem Kartoffelpüree 16,90

Geschmorte Ochsenquerrippe

mit kräftiger Rotweinsoße, knackigem Marktgemüse und hausgemachten Kartoffelnocken 18,90

Langsam geschmortes Kronfleisch

mit kräftiger Portweinsoße, frischem Spinat und Kräuterkartoffeln 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

RARITÄT

Gegrillter Rinderknochen

– auf dem Holzbrett serviert –

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

FISCH AUS DER REGION

Von unserem Fischer Andi Streicher vom Ammersee

Gebratene Renke

mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und kleinem Salat 19,90

NACHSPEISE

Gebrannte Creme

mit Vanilleeis, dazu Sauerkirschragout und frische Minze 7,90