

TAGESKARTE

Dienstag, 22.08.2017

VORWEG

Pschorr's Suppenschmankerl

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

SCHNELL & FRISCH

von 12:00–15:00Uhr

Ofenfrischer Leberkas

mit Kartoffel-Gurkensalat 10,90

Haxengröstl

mit frischen Kräutern, roten Zwiebeln und Bratkartoffeln 10,90

VOM CHIEMGAUER WEIDESCHWEIN

Die Tiere leben in großen Gruppen auf weitläufigen Wiesen und Feldern des Biohofs Schwingenstein. Das Futter ist aus eigenem Anbau – streng nach Regeln des Verbandes „Biokreis“. Das Fleisch ist durch artgerechte Haltung und stressfreie Schlachtung aromatisch und einzigartig im Geschmack.

In Bier marinierte Holzfällersteaks

auf dem Holzbrett serviert, mit Speck, Röstzwiebeln, zweierlei Gewürzbutter und Ofenkartoffel mit Kräuterquark 19,90

Schweinesteaks aus der Nuss

mit Salbei und Rinderschinken gefüllt, dazu Meerrettichschaum und cremiges Gemüserisotto 22,90

Gebackene Leber

mit großem buntem Salatteller 14,90

Pikantes Lüngerl

abgeschmeckt mit einem Spritzer Essig, dazu handgedrehter Semmelknödel 12,90

Geschnetzelte Nierchen

mit Pfifferlingen in Calvados-Rahmsauce, dazu cremiges Kartoffelpüree 14,90

Stielkotelett vom Grill

– auf dem Holzbrett serviert –
ca. 450 Gramm schwer, mit rescher Kruste und getrüffeltem Kartoffel-Rucolasalat 25,90

NACHSPEISE

Hausgemachte Grießflammerie

gefüllt mit Aprikosen und Johannisbeeren, im süßen Bröselmantel auf Himbeermark 8,90

SPEZIALITÄTEN VOM MURNAU-WERDENFELSER RIND

Lang gereifte Rinderlende unter der Kräuterkruste

mit Portweinsauce, Kaiserschoten und hausgemachtem Kartoffelgratin 32,90

Entrecôte vom Grill

mit hausgemachter Café de Paris-Butter, Ragout von Schalotten, Pfifferlingen und getrockneten Tomaten, dazu hausgemachter Kartoffel-Steinpilzstrudel 32,90

oder

mit großem Sommersalat und gestoßenem Pfeffer 32,90

Scheibe von der im Ganzen geschmorten Ochsenhochrippe

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

Langsam geschmortes Kronfleisch

mit kräftiger Rotweinsauce, frischem Lauchgemüse, Rahmpfifferlingen und Kartoffel-Speckplätzchen 19,90

Rosa Roastbeef

mit reschen Bratkartoffeln und hausgemachter Remouladensoße 18,90

Steak Tartar-Burger

Der Burger (200g) wird mit Tomatenscheiben, gebratenen Pfifferlingen 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

Herz vom Grill

mit frisch zubereiteter Kräuterbutter, Speckbohnenbündel und reschen Bratkartoffeln 18,90

RARITÄTEN

Lang gereifte Rinderlende, wie gewachsen vom Grill

mit gebratenen Schalotten und Pfifferlingen, Speckbohnenbündel und Kräuterkartoffeln 38,90

Mit Kräutern marinierte und bei Niedertemperatur garte Ochsenbrust

– auf dem Holzbrett serviert –

mit frischen Pfifferlingen und gefüllter Ofenkartoffel mit Kräuterquark 19,90

Gegrillter Rinderknochen

– auf dem Holzbrett serviert –

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