

# TAGESKARTE

Montag, 26.06.2017

## VORWEG

### Pschorr's Suppensmankerl

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

### Gegrillte Renkenfilets

auf großem gemischtem Salat, angemacht mit Hausdressing 10,90

### Geröstetes Rindfleisch

mit roten Zwiebeln, frischen Kräutern  
und reschen Bratkartoffeln 10,90

## WIRTHSHAUSSCHMANKERL

### Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm

mit handgedrehtem Semmelknödel 18,90

## 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*

### Hausgemachte Kartoffelwurst

mit geschmolzenen Zwiebeln, Lauchgemüse  
und cremigem Kartoffelpüree 14,90

## FRISCHES VOM LAMM

*Die Weidgemeinschaft Ohlstadt legt besonderes Augenmerk auf die Rasse, Haltung und Aufzucht der Tiere. Damit erhalten wir für Sie nur das Beste, was es in der Region gibt.*

### Lamksam geschmortes Lammragout

mit handgeschabten Spätzle 18,90

### Bei Niedertemperatur gegarter Lammrollbraten

mit Zuckerschoten, dazu hausgemachter  
Kartoffel-Gemüse Kuchen 20,90

## SOMMERLICHE SALATE

### Großer gemischter Salat

Lollo Rosso, Eichblatt, Radicchio, Rucola, Tomaten und Gurken  
mit hausgemachtem Dressing

*wahlweise mit:*

Entrecôte vom Murnau-Werdenfelser Rind  
und gebratenen Champignons 33,90

gebratener Hähnchenbrust vom Geflügelhof Schönacher,  
dazu Kräuterbutter und Grissini Torino 17,90

Lende vom Murnau-Werdenfelser Rind  
rosa gebraten und in Streifen geschnitten,  
mit gestoßenem Pfeffer 28,90

gebackenem Kalbskopf, Remouladensoße  
und Kartoffel-Gurkensalat 15,90

Zu jedem Salat reichen wir unser frisches Hausbrot.

## SPEZIALITÄTEN VOM MURNAU-WERDENFELSER RIND

### Scheibe von der im Ganzen geschmorten Ochsenhochrippe

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

### Saures Lüngerl

mit einem Schuss Essig verfeinert, dazu  
handgedrehter Semmelknödel 10,90

### Rosa gebratene Hochrippe

kalt serviert, mit reschen Bratkartoffeln und hausgemachter  
Remouladensoße 18,90

### Steak Tartar-Burger

Der Burger (200g) wird mit Tomatenscheiben, gebratenen  
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

## RARITÄTEN

– auf dem Holzbrett serviert –

### Gegrillter Rinderknochen

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

### Mit Kräutern marinierte und bei Niedertemperatur gegarte Ochsenbrust

mit frischen Pfifferlingen und Ofenkartoffel  
gefüllt mit Kräuterquark 18,90

### Lang gereifte Rinderlende

wie gewachsen wird die Lende auf 350-400g runter geschnitten,  
mit frisch zubereiteter Kräuterbutter, Speckbohnenbündel und  
Kartoffel-Pfifferlingsstrudel 38,90

## FISCH AUS DER REGION

Von unserem Fischer Andi Streicher vom Ammersee

### In Butter gebratene Renke

mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln  
und kleinem Salat 18,90

### Saiblingsfilet auf der Haut gebraten

mit Kräuterrisotto und feiner  
Buttersoße 19,90

## NACHSPEISE

### Hausgemachte Panna Cotta

mit frischen Beeren 7,90