

# TAGESKARTE

Freitag, 15.12.2017

## VORWEG

**Hausgemachte Karotten-Ingwersuppe**  
mit frischer Koriandersahne 8,90

**Hausgemachtes Griebenschmalz**  
mit geröstetem Brot 5,90

## SCHNELL & FRISCH

von 12:00–15:00Uhr

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

**Gebackener Goldbarsch**  
mit Remouladensoße und Kartoffel-Gurkensalat 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.*

**Leber vom Grill**  
mit Zwiebelsoße, Apfelwürfeln, frischen Röstzwiebeln und cremigem Kartoffelpüree 18,90

**Schweinslungerl**  
mit einem Schuß Essig verfeinert, dazu handgedrehter Semmelknödel 10,90

**Gebackener ausgelöster Schweinskopf**  
mit Remouladensoße und Kartoffel-Gurkensalat 13,90

**Schweinesteak, geschnitten aus der Nuß**  
gefüllt mit Rinderschinken und Salbei,  
dazu Tomaten-Zuckerschotenragout  
und Kräuterkartoffeln 20,90

## FISCH AUS DER REGION

von unserem Fischer Andi Streicher vom Ammersee

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

## NACHSPEISE

**Hausgemachtes Spekulatiusmousse**  
mit marinierten Sauerkirschen 7,90

## SPEZIALITÄTEN VOM MURNAU-WERDENFELSER RIND

**Gesottene Ochsenbrust**  
mit frischem Kren, knackigem Marktgemüse  
und Petersilienkartoffeln 18,90

**Steak Tartar-Burger**  
Der Burger (200g) wird mit Tomatenscheiben,  
Champignons und Käse gratiniert und mit Ofen-  
kartoffel mit Kräuterquark auf dem Holzbrett  
angerichtet, dazu Romanasalat im Glas 18,90  
Gibt's auch als große Portion  
mit 2 Stück Burger 23,90

**Mit Kräutern marinierte und bei  
Niedertemperatur gegerichte Ochsenbrust**  
– auf dem Holzbrett serviert –  
mit frischem Kren, dazu Spinattörtchen und  
Ofenkartoffel mit Kräuterquark 19,90

**Rinderherz vom Grill**  
mit frisch zubereiteter Kräuterbutter, Speckbohnen  
und reschen Bratkartoffeln 17,90

**In Rotwein geschmortes Kronfleisch**  
mit sautiertem Wirsing und hausgemachtem  
Kartoffelstrudel 18,90

**Roastbeef**  
rosa gebraten, mit Sauce Remoulade  
und reschen Bratkartoffeln 18,90

**Langsam geschmorte Ochsenwade**  
mit feiner Dörrobstsoße, Speckbohnen und  
hausgemachten Kartoffelnocken 18,90

## RARITÄT

**Langsam gereifte Ochsenlende**  
ca. 400 Gramm schwer wie gewachsen,  
mit hausgemachtem Kräuterpesto,  
Marktgemüse und gratinierten  
Kartoffeln 39,90

## SPEZIALITÄT VOM BAYERN OX

**Entrecôte vom Grill**  
ca. 400g schwer, mit würziger Rotwein-Pfeffersoße,  
Speckbohnensbüchel und Maronen-Kartoffelstrudel 38,90