Tageskarte:

Aus dem Suppentopf:

Pfannkuchensuppe	4,60
Pfifferlingrahmsuppe mit Croutons	5,80
Leberknödelsuppe	4,70

Hauptgerichte:

Bayrischer Schweinebraten an Dunkelbiersoße, dazu Semmelknödel und Krautsalat (A,C,G,L)	14,80
Schnitzel „Wiener Art“, vom Schwein, aus der Pfanne , dazu Salzkartoffeln oder Pommes frites und Beilagensalat (A,C,G,L)	17,80
„Schwabenpfannderl“ , gegrillte Schweinemedaillons an Champignonrahmsoße , dazu hausgemachte Eierspätzle und Gemüse (A,C,G,L)	19,80
Krautwickerl mit Kartoffelpürree	12,80
Gegrillte Schweinefilets mit Tomaten und Mozzarella überbacken serviert auf Oliven-Tomatenjus mit frischem Basilikum , dazu Tagliatelle (ACGLO)	21,80
„Bavaria Schnitzel“, (Schwein), mit Obatzd`n , Schinken, dazu Bratkartoffeln (A,CG,L)	17,80
Mexico Schnitzel „El- Smello“, mit pikanter Zwiebel- Chili- Zwiebel-Knoblauch- und Käsefüllung dazu Westernkartoffeln (A,C,G,L)	17,80
„Jagatöpferl“ Edelhirschgulasch aus dem Freilassinger Gehege mit Pfifferlingen, dazu Serviettenknödel und Blaukraut	21,80
Weich gekochte Jungbullenbrust mit Kren, Kartoffelgratin und Sommergemüse	15,80
Zwiebelrostbraten von der Rinderlende, dazu Bratkartoffeln (a,C,G,L)	23,80
Gegrilltes Rinderlendensteak ca 200g mit hausgemachter Kräuterbutter, Speckbohnen und Kartoffelkroketten	27,80
Gebackener Blumenkohl mit Schinken und Käse dazu Salzkartoffeln	11,80
Geschnetzelte Hähnchenbrust an Champignonsoße dazu Reis (a,l)	15,50
Bratwurst mit hausgemachtem Kartoffelsalat	7,50
Geschnetzeltes vom Schwein , an Paprikasoße dazu Reis (a,l)	13,50
Käsespätzle, mit Pinzgauer Bierkäse Röstzwiebeln und Salat(a,c,g,l)	13,80
Tomaten- Mozzarella an Olivenöl und Balsamico, mit frischem Basilikum und Baguette (A,G)	9,80

Vom Fisch:

Alaska Seelachsfilet im Knuspermantel, dazu hausgemachte Kartoffelsalat	15,80
Salat mit Garnelen dazu Weißbrot	14,80
Matjesfilet „Hausfrauen Art “, mit Äpfel, Gurkerl und frischen Zwiebeln dazu Salzkartoffeln	14,20
Gebackenes Karpfenfilet mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Salzkartoffeln	16,80
Tunfischsalat mit frischen Zwiebeln und Oliven dazu Weißbrot	15,80
Spaghetti an Tomatensoße mit gebratenen Garnelen	14,00

Desserts:

Apfelkücherl mit Vanilleeis und Sahne	6,80
Gemischtes Eis mit Schlagsahne A,C,G,)	5,80
Warmer Apfelstrudel mit Stracciatella Eis und Sahne	4,80

Guten Appetit!

Wir bieten auch Senioren Portionen an!!!

1=Farbstoff, 2=Konservierungstoffe, 3Nitritpökelslaz,6 Geschwefelt, 7geschwärzt,8Phospaht 9 Stabilisator10 Milcheiweiß, 11 Geschmacksverstärker, 12Antioxdationsmitel ,13Süßungsmittel Allergene: A=Glutenhaltig, C= Bio Eier, D= Fisch, G=Milch, H =Schalenfrüchte, Laktose; L= Sellerie; O=Sulfite

Unsere Ware kommt aus der Oberbayrischen Qualitäts Metzgerei Ott, Wiesmühl/Alz und Metzgerei Winkelmair Freilassing, Fisch: Fischzucht und Vertrieb Bierbichler Rosenheim.

Frische Reherl:

Pfifferlinge in Rahm mit hausgemachtem Semmelknödel *(A,C,G,L)*	***15,80***
Rinderlendensteak , (ca.200g) in Pfifferlingrahmsoße mit gebratenen Knödelscheiben (A)	***28,80***
„Lungauer Schnitzel“, gefülltes Schweineschnitzel mit Eierschwammerl, Zwiebeln und Speck , dazu Bratkartoffeln *(A,C,G,L)*	***21,80***
Schweinefilet mit Rahmpfifferlingen und gebratenen Knödelscheiben *(A,C,G,L)*	***25,80***
Gebratene Kalbsleber mit gerösteten Pfifferlingen, Zwiebeln und Salzkartoffeln	***27,80***
Spaghetti mit Pfifferlingrahmsoße *(A.G.L)*	***15,50***

Guten Appetit!

1=Farbstoff, 2=Konservierungstoffe, 3Nitritpökelslaz,6 Geschwefelt, 7geschwärzt,8Phospaht 9 Stabilisator, 10 Milcheiweiß, 11 Geschmacksverstärker, 12Antioxdationsmitel ,13Süßungsmittel

Allergene: A=Glutenhaltig, C= Ei, D= Fisch, G=Milch, H =Schalenfrüchte, Laktose; L= Sellerie; O=Sulfite;