

# Speisenkarte

## Suppen

- 135 **Rindfleischsuppe mit Pfannkuchenstreifen** c,G 3,90
- 136 **Pinzgauer Bio-Graukasrahmsuppe** mit aufgeschmolzene Almbrotbreckerl 4,50
- 130 **Hinterwirt's Suppentopf** ~ Rindfleischstreifen, Wurzelgemüse  
und Pfannkuchenstreifen A,C,G 6,50
- 171 **tomatisierte Chiemsee-Fischsuppe** klein 6,90  
groß 12,90

## Vorspeise

- 128 **feine Lachsrollchen** mit Frischkäse gefüllt auf Kräutersalat  
mit Honig-Senf-Sauce 7,90

## Schmankerl

~~~~~

**Eine echte Rarität: Chiemsee-Zander** – Gewicht 6 kg,  
gefangen von **Heinz Wallner, Thomafischer von Chieming**  
zu sehen auf unserer Facebook Seite

437 frisches **Chiemsee-Zanderfilet** in Mandelbutter gebraten, dazu  
Salzkartoffeln und eine gemischten Salatteller mit Hausdressing 22,90

~~~~~

- 304 **Zwiebelrostbraten** vom Chiemgauer Rind mit  
Röstzwiebeln und deftigen Bratkartoffeln 19,90
- 325 **Bayerischer Sauerbraten** mit hausgemachte Kartoffelknödel  
und einen gemischten Salatteller mit Hausdressing 15,90
- 309 **Försterpfandl** ~ Schweinefilet auf hausgemachten Eierspätzle  
mit Bergkäse überbacken, Rahmpfifferlingen und Röstzwiebeln c,G 16,90
- 215 deftiges **Bierkutschergulasch** ~ gemischtes Gulasch ~ Rind-  
und Schweinefleisch ~ mit hausgemachten Semmelknödeln A,C,I 14,90
- 303 **Bergsteigerpfandl** ~ Schweinerücken vom Grill mit Speckstreifen,  
deftigen Bratkartoffeln, Röstzwiebeln und einen gemischten Salatteller A,C,I,G,8 14,90
- 202 **Portion Schweinshaxe** ~ knusprig gebraten ~ mit Semmel- und  
Kartoffelknödel sowie Krautsalat A,C,G,I 13,90
- 200 deftiger **Schweinsbraten** in Märzenbiersoße mit Kartoffel- und  
Semmelknödel, dazu Krautsalat 11,90

- 569 hausgemachte **Schweinsbraten-Tellersülze** mit deftigen Bratkartoffeln A,G 9,90
- 314 **Jägerlendchen** ~ Schweinerücken vom Grill mit Rahmpfifferlingen  
hausgemachten Eierspätzle und einen bunten Salatteller A,C,G,I,J 14,90
- 230/231 **Schweineschnitzel „Wiener Art“** mit Pommes frites oder hausgemachtem  
Kartoffelsalat und einem gemischten Salatteller mit Hausdressing A,C,G,I,J 12,90
- 246 **Schnitzel „Zigeuner Art“** ~ Schweineschnitzel paniert mit pikanter Zigeunersoße,  
dazu Pommes frites und einen gemischten Salatteller mit Hausdressing 14,50
- 571 gebratener **Leberkäs** mit Spiegelei und hausgemachtem Kartoffelsalat C,J,3,6 8,40
- 161 gebratene **Wolpertinger-Knödel** aus Kartoffel-, Semmelknödel, Speck, Leberkäse,  
Karottenraspel und Käse auf einem gemischten Salatteller mit Hausdressing A,C,G,J 12,90
- 330 **Putenrahmgeschnetztes** mit hausgemachten Eierspätzle  
und einen gemischten Salatteller mit Hausdressing C,I,G 13,90
- 169 gebratene **Putenbruststreifen** auf einem gemischten Salatteller  
mit Hausdressing und Parmesanspänen C,J,G 12,90
- 162 **gemischter Beilagensalat** mit Haus- oder Balsamicodressing C,J,G 3,90

## Fisch

### vom Chiemsee-Fischer Martin Kreuz, Übersee

- 338 **Steckerlfisch** ~ frischer **Saibling** ~ vom Chiemsee-Fischer Martin  
Kreuz, Übersee ~ mit Zitrone, Bärlauchpesto und Kartoffelsalat 16,90
- 410 in Rosmarin, Knoblauch und Olivenöl **konfiertes Saiblingsfilet** mit  
frischem Meerrettich und Salzkartoffeln D,C,J,G 14,90

~~~~~

### vom Thoma-Fischer, Chieming

- 406 gebackenes **Renkenfilet** mit Kartoffelsalat und hausgemachter Remoulade C,D,J,G 14,90
- 407 **Chiemsee-Renkenfilet** in Butter gebraten, dazu Salzkartoffeln und einen gemischten  
Salatteller mit Hausdressing C,D,J,G 15,90
- 421 **Chiemseefischersalat** ~ **gebratenes Renkenfilet** auf einem  
gemischten Salatteller mit Hausdressing C,D,J,G 14,90

**Beilagenänderung Bratkartoffeln wird mit 1,- berechnet**

## Vegetarisch

- 483 **Pinzgauer Käsespätzle** mit Röstzwiebeln und Krautsalat G 10,90
- 185 **Rahmpfifferlinge** mit hausgemachten Semmelknödeln A,C,G 16,90
- 160 **Kaspreßknödel mit Pinzgauer Bierkäse** auf einem gemischten Salatteller mit Hausdressing und Preiselbeeren A,C,G,J 11,90
- 488 **Rote Beete-Schnitzel in Gewürzkruste** auf Kartoffel-Kräuter-Quark und frischem Meerrettich 12,90
- 542 **gebratene Pfifferlingstaler** auf einem gemischten Salatteller mit Hausdressing A,C,G,J 12,90
- 482 **Vegetarischer Auberginenauflauf** mit Tomate-Mozarella, Rucola und Zaziki 10,90

## Brotzeiten

- 743 **Hinterwirts Biergartenteller** ~ Wurstsalat, Essigknödel, Obazda, Zwiebelringe, Brot A,J,G,3,12 8,90
- 520 **2 Paar Schweinswürstel** auf Sauerkraut mit Brot 6,50
- 733 **Schweizer Wurstsalat** mit Wurst- und Käsestreifen, Zwiebelringen und Brot A,J,G,3,12 7,90
- 731 **Bayerischer Wurstsalat** mit Zwiebelringen und Bauerbrot A,J,3,12 6,90
- 737 **Pressack** weiß und rot mit Zwiebelringen, Essig, Öl und Bauernbrot A 6,90
- 756 **Obazda** mit Zwiebelringen und Brot C,G 7,90

## Dessert

- 857 **Windbeutel** gefüllt mit Vanilleeis, Kirschen oder Erdbeeren und Sahne A,G,1 4,90
- 862 Frische bayerische **Erdbeeren** mit Vanilleeis und Sahne G 5,90
- 884 hausgemachter **Apfelstrudel** mit Vanilleeis und Sahne G 4,90
- 895 **Zwetschgendatschi** mit Sahne 3,20

**Wir beziehen alle Eissorten von den Milchwerken Berchtesgadener Land\*100 % Bio-Eis** ~ hergestellt aus bestem Berchtesgadener Land Bio-Schlagrahm und frischer Bio-Alpenmilch, keine künstlichen Aromen und Zusätze, ohne Farb- und Konservierungsstoffe

1 = Farbstoff, 3 = Antioxidationsmittel, 6 = mit Konservierungsstoffen, 8 = geschwefelt, 10 = mit Geschmacksverstärker, 11 = geschwärzt, 12 = Phosphat, A = glutenhaltiges Getreide-Weizen B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Nüsse, F = Soja, G = Milch, H = Schalenfrüchte, I = Sellerie, J = Senf, L = Schwefeldioxid und Sulfite, N = Weichtiere, X = kann Spuren enthalten von.....