

Speisenkarte

Suppen

140 **Rindfleischsuppe mit Kaspreßknödel** und Röstzwiebeln 4,50

148 **Tiroler Knoblauchcremesuppe** mit Brotroutons 4,50

130 **Hinterwirt's Suppentopf** ~ Rindfleischstreifen,
Wurzelgemüse und Pfannkuchenstreifen A,C,G 6,50

Unser Schmankerl

204 gebratene **Bayerische Entenleber** ~ vom Lugeder Hof ~
mit deftigen Bratkartoffeln, Röstzwiebeln und Apfelscheibe A,G,C,I,F 11,90

344 **1/4 Bayerische Bauernente** ~ vom Lugeder Hof ~ mit Kartoffelknödel
und hausgemachtem Blaukraut A,C,G,I 16,90

322 **Jägerbraten vom Chiemgauer Rind** mit Rahmpilzen ~ Pfifferlinge, Champignons,
Steinpilze ~ dazu hausgemachte Semmelknödel und einen bunten Salatteller A,C,G,I,J 15,90

293 **geschmorte Ochsenbackerl** in Balsamico-Pflaumensoße,
dazu hausgemachte Semmelknödel A,C,G 15,90

304 **Zwiebelrostbraten** vom Chiemgauer Rind mit Röstzwiebeln
und deftigen Bratkartoffeln I 19,90

309 **Försterpfandl** ~ Schweinefilet auf hausgemachten Eierspätzle mit Bergkäse überbacken,
Rahmschwammerl ~ Pfifferlinge, Champignons, Steinpilze ~ und Röstzwiebeln C,G 16,90

551 **Bayerische Fleischpflanzerl** mit hausgemachtem Kartoffelsalat 8,90

200 deftiger **Schweinsbraten** in Märzenbiersoße mit Kartoffel- und
Semmelknödel, dazu einen gemischten Salatteller mit Hausdressing C,A,I,G 11,90

230/231 **Schweineschnitzel „Wiener Art“** mit Pommes frites oder hausgemachtem
Kartoffelsalat und einem gemischten Salatteller mit Hausdressing A,C,G,I,J 12,90

490 **Thai-Curry** mit **gebratener Landhähnchenbrust**, buntem
Grillgemüse und Jasminreis 14,90

245 gegrillte **Putenbrust** mit geschmortem Chicoree, Granatapfelkernen
und hausgemachtem Kartoffelpüree C,I,G 14,90

330 **Putenrahmgeschnetzeltes** mit hausgemachten Eierspätzle
und einen gemischten Salatteller mit Hausdressing C,I,G 13,90

Vegetarisch

483 **Pinzgauer Käsespätzle** mit Röstzwiebeln und einen gemischten Salatteller mit Hausdressing A,C,G 10,90

160 **Kaspreßknödel mit Pinzgauer Bierkäse** auf einem gemischten Salatteller mit Hausdressing und Preiselbeeren A,C,G,J 11,90

185 **Rahmpfifferlinge** ~ ~ Pfifferlinge, Champignons, Steinpilze ~ mit hausgemachten Semmelknödeln A,C,G 16,90

491 **Thai-Curry** mit buntem Grillgemüse und Jasminreis **vegan** 10,90

Fisch

vom Chiemsee-Fischer Martin Kreuz, Übersee

405 **ganzer gebratener Saibling „Müllerin“** mit Salzkartoffeln, Petersilienbutter und einen gemischten Salatteller mit Hausdressing C,D,G,J 18,90

408 gebratenes **Chiemsee-Saiblingsfilet** mit Salzkartoffeln, Petersilienbutter und einen gemischten Salatteller mit Hausdressing C,D,G,J 15,90

492 **Thai-Curry** mit **gebratenem Saiblingsfilet**, buntem Grillgemüse und Jasminreis D 15,90

410 **geräuchertes Saiblingsfilet** mit Reibedatschi, Sahnemerrettich und Salatbukett D,L,I,G 11,90

428 **feiner Räucherlachs** mit Reibedatschi, Sahnemerrettich und Salatgarnitur D,L,I,G 15,90

Dessert

857 **Windbeutel gefüllt** mit Vanilleeis, Kirschen und Sahne A,G,1 4,90

905 **Himbeer-Panna-Cotta** 3,90

906 **Kürbis-Dessert** (Kürbis-Quarkcreme auf Keksboden) 3,90

882 hausgemachter **Apfelstrudel** mit Sahne A,G 3,90

867 Hausgemachte **Himbeersahneschnitte** 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.....

Beilagenänderung Bratkartoffeln wird mit 1,-- Euro berechnet!