

Warme Küche von 11.30 - 14-00 Uhr und 17.00 - 21.00 Uhr

Aus der Suppenkuchl

Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen
und Schnittlauch 3,90 €

**

Rinderbrühe mit Leberspätzle
und Schnittlauch 3,90 €

**

A Haferl Baumburger Bierkutscher Supp'n ²⁾³⁾⁴⁾⁸⁾
mit Speckzwiebeln, Bierkas und Schwarzbrotwürfeln
in herzhafter Tafelspitzbrühe 4,30 €

G'sund und knackig frisch

"Speckiger Kartoffel"

Ofenkartoffel mit Schnittlauchquark, gebratenem Speck
und Zwiebeln an bunter Salatgarnitur 8,20€

**

Bunte Salatschüssel ¹⁾⁴⁾⁹⁾

mit gebratenen Putenbruststreifen
in Chili dip, Frenchdressing und Baguette 11,80 €

**

Kleiner gemischter Salatteller 3,90 €

*Liebe Gäste, gerne erhalten Sie von unserem Service unseren Dokumentationsordner,
in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert
aufgeschlüsselt sind.*

Für unsere Kleinen

Pommes frites mit Ketchup ⁹⁾ 3,20 €

Spätzle mit Soße 3,90 €

Kinderschnitzel paniert(Schwein)mit Pommes
und Ketchup ⁹⁾ 5,90 €

3 Stück Rösti mit Apfelmus ⁹⁾³⁾ 4,00€

**

Vegetarisch

De drei Guadn aus Tirol ¹⁾

Des san, hausgemachte Steinpilz,-und Spinatknödel und
Kasnockerl an zerlassener Süßrahmbutter &
Schnittlauch mit frischem Parmesan 10,20 €

**

2 Stück hausgemachte gebackene Teigtaschen gefüllt mit
Spinat, Mangold und Käse an Salatgarnitur mit
Kräuterquark 10,90€

**

Fetakäse gebacken mit Preiselbeeren
an bunter Salatgarnitur 9,20 €

**

Kasspatz`n ¹⁾⁶⁾

mit Röstzwiebeln im Pfandl serviert
dazu gibt`s an Salatteller 10,40 €

**

Pasta „mediterran“ (vegan) 10,20 €
Frische Pasta mit gebratenem Gemüse

Hauptgerichte

2 Stück hausgemachte gebackene Teigtaschen
mit pikanter Rindfleischfüllung,
dazu Kräuterquark an Salatgarnitur 12,70€

**

Hähnchenbruststreifen gebraten ⁹⁾
in fruchtiger Curryrahmsoße im Basmatireisrand
und Salatteller 12,90€

**

Zarte Schweinelende gegrillt
mit Rahmchampignons
dazu Butterspätzle und Salat 13,20 €

**

Kalbstafelspitz gekocht mit Apfelkren ¹⁾
Kartoffel-Kürbispüree mit Parmesan
dazu Blattspinat 15,90 €

**

Gebratene Kalbsleber mit Bratensoße, Röstzwiebeln,
Kartoffelpüree und Salatteller 15,80 €

Hauptgerichte

Pfeffersteak „Madagaskar“

aus der Jungbullenlende nach Wunsch gebraten , mit
grünem Pfeffer in feiner Cognacrahmsoße,
Kartoffelecken und Salatteller 18,60 €

**

Wiener Schnitzel vom Schwein ⁷⁾

mit Preiselbeeren und Zitrone
dazu Pommes frites und kleinem Salat 11,80 €

**

Bayrisches Cordon bleu vom Schwein mit
Schinkenspeck und Obatzdn gefüllt in Brezenpanade,
dazu Pommes frites und Salatteller ²⁾⁴⁾⁸⁾ 13,80€

**

Putensteak vom Grill

mit grünem Pfeffer in Cognacrahmsoße
dazu Kartoffelecken und Salatteller 13,20 €

**

Schwabenteller ¹⁾

Saftig gebratene Medaillons vom Schweinefilet
mit Champignons in Rahm auf Käsespätzle 13,90 €

Hauptgerichte

Lachsforellenfilet gebraten an Hummersoße
mit Basmatireis dazu Gemüse 15,80 €

**

Chiemseerenkenfilet gebraten an Estragonsoße
mit Basmatireis und Gemüse 16,20 €

**

Garganelli "Lachs"

Frische Pasta mit gebratenen Lachswürfeln in feiner
Hummersoße dazu Rucola und Parmesanspäne 12,90€

**

„Scharfer Schorschi“^{2),(3),(8)}

Schweinelende gegrillt mit Paprika, Mais, Speck und
grünem Pfeffer in
pikanter Soße dazu Rösti und Salat 13,20 €

**

Rehgulasch vom heimischen Wild in Rotwein-
Balsamicosoße mit Serviettenknödel, Preiselbeeren und
Salatteller ^{2),(9)} 13,80 €

**

Hauptgerichte

Wildschweingulasch aus heimischen Walde
in feiner Rotweinsoße mit Serviettenknödel
und Salat 13,80€

**

Seeoner Biergulasch vom Jungbullen
mit Serviettenknödel
und kleinem Salatteller 13,50 €

**

Zwiebelrostbraten von der Jungbullenlende ²⁾³⁾⁸⁾
auf Bratensoße mit frischen Röstzwiebeln
dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln 18,60 €

**

Grillteller „zum alten Wirt“ ²⁾³⁾⁸⁾
kleines Lendensteak von Jungbulle und Schwein
an grünem Pfeffer in Cognacrahmsoße auf
Bratkartoffeln und Speckbohnen 15,70 €

**

Gefüllte Rinderroulade hausgemacht
mit Kartoffelpüree und Salat 13,50 €

Bitte beachten Sie dass wir für Beilagen
Umbestellungen 0,50 € berechnen