

EIN AUSZUG AUS UNSERER SPEISEKARTE

Wir haben durchgehend **warme Küche** von **11.30 bis 20.30 Uhr**.
Von **14.00 bis 17.00 Uhr** gibt's unsere Gerichte mit einem ☺.
Zudem bieten wir täglich wechselnde Gerichte
auf unserer Tageskarte an.

SALATE & VORSPEISEN

Gemischter Salat [klein / groß] ☺

Frittierte Kartoffel-Bergkäserösti, Senfcreme, Schnittlauch, Speck & Kren

Gebratener Goaßkas, Blattsalat, Balsamico Dressing, Gerösteter Toast
Haussalat "Rote Wand"
mit Schafskäse, Ei & Schwarzbrotcroutons
-zusätzlich Putenstreifen

SUPPEN

Pfannkuchensuppe [bfannàkuàchàsubbm] ☺

Leberspätzlesuppe [lewaschbàzzlsubbm] ☺

HAUPTGERICHTE

Vom Schwein



Täglich frischer Schweinebraten vom Bayrischem Strohschwein
mit Kartoffelknödel. Paulaner Dunkelbiersoße & Krautsalat

Holzhackersteak

Schweinenacken mit Kartoffelsalat, Kräuterbutter ☺

Schnitzel „Wiener Art“ vom Bayrischem Strohschwein
mit Pommes und Zitrone ☺

``Schwabenpfanne``

Schweinefilet mit Käsespätzle, Röstzwiebeln & Rahmchampignons

Schweinefilet im Speckmantel

Blattspinat, Pfefferrahmsauce & Kartoffelkroketten

Vom Kalb

Kalbsrahmschnitzel mit Basmatireis & Markgemüse

Wiener Schnitzel mit Pommes & Preiselbeeren ☺



Vom Rind

``Rumpssteak``

Rinderlende mit hausgemachter Cafe de Paris Butter, Pommes & Speckbohnen

Zwiebelrostbraten

Rinderlende mit Röstzwiebeln, Pommes, Speckbohnen & Jus

Knoblauchsteak

Rinderlende mit Sauce Bernaise überbacken, Pommes & Mais

Geitauer Grillteller

Viererlei vom Grill mit Pommes, Marktgemüse, Grillwürstl & Zigeunersauce

Aus dem Wasser



Backfisch (Rotbarsch) mit Kartoffelsalat, Sauce Remoulade & Zitrone

Gedämpftes Zanderfilet mit Basmatireis, Blattspinat & Dillsauce

Gebratenes Saiblingsfilet von der Fischerei Schliersee
mit Saisonal wechselnden Beilagen

Jeden Freitag gibt's frische Geitauer **Forellen** „Müllerin Art“ oder „blau“

Vegetarisch

Käseomlett, Salzkartoffeln, Schnittlauch

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln, Schnittlauch & Salat ☺

Bayrisches Gemüse Curry mit Chiemgaureis & Röstzwiebeln

BROTZEIT IST DIE SCHÖNSTE ZEIT

Wurstsalat mit Bayrischzeller Bauernbrot [wuaschdsalod] ☺

-Bayrisch

-Schweizer

Bayrisches Brotzeitbrett für 2 Personen

ois was guad is mit Brot & Butter

[Obatzda, verschiedenster Wurst & Käseaufschnitt, Gurkerl, Radieserl, Zwiebel, Ei]

Obatzda [obá:zdá] ☺

marinierter Camembert mit Brezn

Matjes Heringsfilet``Hausfrauenart`` mit Salzkartoffeln [há:ring] ☺

2 Würfel Miesbacher Weichkäse

Aus Alpenmilch hergestellter würziger Käse, mit Zwiebeln, Gurken, Kümmel, Essig, Brot & Butter

Kalter Braten

Sauce Remoulade, Bayrischzeller Bauernbrot & Butter

Klassisch Rinder Tatar [zum selbst anmachen]

Zwiebel, Gurke, Sardelle, Kapern, Paprika, Eigelb, Brot & Butter

Mailänderbrot

Schwarzbrot, Salami, Tomate, Oregano & mit Bergkäse überbacken

Haustoast

Mit Schweinefilet, frische Rahmschwammerl & Schnittlauch

WÜRSTLTOPF

1 Paar Weißwürstl mit Senf & Brezn ☺

2 Paar Wiener Würstl mit Senf & Brot ☺

Für unsere Kleinen

Portion Pommes Frites mit Ketchup ☺

Hausgemachte Spätzle mit Rahmsauce

Schinkennudeln mit Ei

Kinderschnitzel

Kleines Schnitzel``Wiener Art`` mit Pommes, Ketchup und Lutscher ☺

1 Paar Wiener mit Pommes ☺

Änderungen vorbehalten.