



Salate

Bunt gemischter Beilagensalat ^H	5,90
Bunter Gemüsekekuchen ^{A,C,D} mit Chili Crème fraîche und Kräuter-Salat	16,50
Blattsalate im Kräuterdressing mit Ziegenkäse, Honig und Walnüssen	18,90

Suppe

Rinderkraftbrühe ^{A,C,G} mit Grießnockerl	8,50
Rinderkraftbrühe ^{A,C,D,G} mit Pfannkuchenstreifen	8,50
Pastinaken-Cremesuppe mit karamellisierten Zwiebeln ^{J,D}	8,90

Brotzeit

Weißbierobazda* ^C auf Laugen-Brioche mit Radieschen-Salat	11,90
Mühlen Brotzeitbrett ^{A,C,D,F,H} mit hausgemachtem Fleischpflanzerl, Leberkas, kalten Braten, gekochtem Ei, Weißbierobazda, Bergkäse, Schnittlauchbrot, frischem Kren, Essiggurken und Mühlenbrot	17,90
Münchner Wurstsalat vom Strohschwein von der Regensburger mit Essiggurken und roten Zwiebeln	14,90
„Schweizer“ Variante: mit Bergkäse	+1,80
Ofenfrische Brezn ^C	2,00





Fisch

Ganze Forelle „Müllerin Art“ ^{B,D}
aus der Fischzucht Kiesle bei Markt Schwaben
mit Petersilienkartoffeln

26,90

Entenschmankerl aus der Emmeransmühle

Pulled-Duck-Burger ^{C,D,G,J}
mit Blaukraut-Salat, Ahorn-
Cranberry-Mayonnaise, Bergkäse
und Romana-Herzen im Laugen-Brioche,
dazu Pommes frites

24,10

Ente vom Geflügelhof Lugeder

8 Stunden bei Niedertemperatur
gegart, zart und saftig

Bauernente ^{C,G}
in krosser Honig-Bier-Glasur
mit Apfel-Preiselbeer-Blaukraut
und Kartoffelknödel ^{3,4}

¼ 28,50

½ 36,50





Klassiker

Münchner Fleischpflanzerl* A,C,D,H mit Schalottenjus und Kartoffelgurkensalat	18,90
Schweinsbraten vom Strohschwein* C,G 3,4 Nacken und Wammerl in Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel dazu empfehlen wir einen Speck--Krautsalat	17,50 5,10
Kalbsleberscheiben* D,G mit Pastinaken Gemüse, glasierten Äpfeln und Kartoffel-Sellerie-Püree	29,50
Böfflamot A,C,D,G von der Simmentaler Färse aus dem Chiemgau mit Preiselbeeren-Blaukraut, und Kartoffelknödel	29,50
Wiener Schnitzel* A,C,D,F in Fassbutter wellig gebraten mit Kartoffel-Feld-Salat und Preiselbeeren	33,50

Würstel

Hopfenbratwurst* 1,2 G,H vom Strohschwein mit Kräutersenf, dazu Fass-Sauerkraut oder Kartoffelgurkensalat	17,40
Warmer Bayrischer Leberkäse* mit Kartoffel-Gurken-Salat	14,80



Vegetarisches und Veganes

Käsespätzle* ^{A,C,D} mit Bergkäse und Röstzwiebeln	18,50
Kross gebratenes Sellerie-Schnitzel* ^G mit Kohlrabi-Zitronen-Dip, mit Kartoffel-Feld-Salat und Preiselbeeren (vegan)	18,90
Schlutzkrapfen mit Apfel-Salbei-Butter garniert mit Parmesan und Rucola	21,50

Beilagen

Pommes	5,50
Kartoffelsalat	5,50
Ein Kartoffelknödel ^{3,4 C}	3,50
Zwei Kartoffelknödel ^{3,4 C}	5,50
Kartoffel-Sellerie-Püree ^{D,G}	5,50
Soße Extra ^G	1,90
Preiselbeeren	1,90
Speck-Krautsalat ^{1,3} , Sauerkraut, Blaukraut	5,10



Desserts

Apfelstrudel* ^{3,4} A,C,D,E in Rahm gebacken, mit Vanillesauce serviert	9,90
Apfelkücherl* ^{A,C,D,E} im Bierteig gebacken, in Zimtzucker gewälzt, und Vanilleeis	9,90
Vegane Mascarpone-Limonen-Schnitte ^{C,I} mit Ananas-Ragout und Mango-Sorbet vom Milchhof Mießbach	11,50
Königlich Bayerischer Kaiserschmarrn ^{A,C,D,E} mit Rum flambiert, dazu Apfelmus und Zwetschgenröster für zwei Personen im Reindl serviert (dauert ca. 25 Minuten)	14,90 26,90
Hausgemachter Schokoladenkuchen ^{B, C, D, E,} - lauwarm serviert – mit Amarena-Kirsch-Eis vom Milchhof Mießbach	9,90

*Diese Gerichte bieten wir Ihnen auch als kleine Portionen an.

Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, können Sie sich jederzeit gerne an unser Servicepersonal wenden.

¹ Nitrit-Pökelsalz, ² Geschmacksverstärker, ³ Zitronensäure, ⁴ Konservierungsstoffe ⁶ Sellerie
^A Eier, ^B Fisch, ^C Gluten, ^D Lactose, ^E Nüsse, ^F Schwefel, ^G Sellerie, ^H Senf, ^I Soja, ^J Sulfite

