




S P E I S E K A R T E






Salate

Bunt gemischter Beilagensalat		5,90
Bunt gemischter Frühlingsalat im Kräuterdressing, dazu Gemüsekekchen und Chili Crème fraîche		16,50
dazu gebratene saisonale Pilze		17,80
dazu Ziegenkäse, Honig und Walnüsse		18,90
dazu Hendlbruststreifen		19,50

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl		8,50
Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen		8,50
Kartoffel-Kräutersuppe mit sautierten Pilzen		9,50

Brotzeit

Hausgemachter Obazda* mit roten Zwiebeln, Radieserl und frischer Brezn		12,50
Münchener Wurstsalat vom Strohschwein von der Regensburger mit Essiggurken und roten Zwiebeln „Schweizer Variante“ mit Bergkäse		14,90 16,70
Mühlen Brotzeitbrett mit hausgemachten Fleischpflanzerl, kalten Braten, gekochtem Ei, hausgemachtem Obazda, Bergkäse, Schnittlauchbrot, frischem Kren, Essiggurken und Mühlenbrot		17,90
Speckbrett Wiesenkräuter-Schinken vom Strohschwein mit frischem Kren, Essiggurke und Mühlenbrot		19,80
Käsebrett Regionale Käseauswahl auf dem Brettl serviert mit Obazda, Feigen-senfsoße, Trauben, Walnüssen und Mühlenbrot		19,80
Ofenfrische Brezn		2,00

Entenschmankerl Emmerausmühle

Pulled-Duck-Burger mit Blaukraut-Salat, Ahorn-Cranberry-Mayonnaise, Bergkäse und Romana-Herzen im Laugen-Brioche, dazu Pommes frites **24,50**

Ente vom Geflügelhof Lugeder 8 Stunden bei Niedertemperatur gegart, zart und saftig

Bauernente in krosser Honig-Bier-Glasur mit Apfel-Preiselbeer-Blaukraut ¼ **28,50**
und Kartoffelknödel ½ **36,90**


Klassiker

Münchener Fleischpflanzerl* mit Schalottenjus und Kartoffel-Gurken-Salat		18,90
Schweinsbraten vom Strohschwein* Nacken und Wammerl in Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel dazu empfehlen wir einen Speck-Krautsalat		17,50 5,10
Kalbsleberscheiben* mit saisonalem Gemüse, glasierten Äpfeln und Kartoffel-Sellerie-Püree		29,50
Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit Butterspätzle und Röstzwiebeln		34,90
Wiener Schnitzel* in Fassbutter wellig gebraten mit Kartoffel-Rucola-Salat und Preiselbeeren		34,70


Fisch

Ganze Forelle „Müllerin Art“ aus der Fischzucht Kiesle bei Markt Schwaben, mit Petersilienkartoffeln **26,90**

Würstel

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

Vegetarisches und Veganes

Käsespätzle* mit Bergkäse und Röstzwiebeln		18,50
Kross gebratenes Sellerie-Schnitzel* mit Kohlrabi-Zitronen-Dip, Kartoffel-Rucola-Salat und Preiselbeeren		18,90
Hausgemachte Krautkrapfen* mit brauner Butter und Schmelzzwiebeln		19,50
Schlutzkrapfen mit Apfel-Salbei-Butter, garniert mit Parmesan und Rucola		21,50

Desserts

Apfelstrudel* in Rahm gebacken, mit Vanillesauce serviert		9,90
Apfelkücherl* im Bierteig gebacken, in Zimtzucker gewälzt, und Vanilleeis		9,90
Königlich Bayerischer Kaiserschmarrn mit Rum flambiert, dazu Apfelmus und Zwetschgenröster für zwei Personen im Reindl serviert (dauert ca. 25 Minuten)		14,90 26,90
Hausgemachter Schokoladenkuchen - lauwarm serviert - mit Amarena-Kirsch-Eis vom Milchhof Miesbach		10,90
Eis vom Milchhof Miesbach im 125ml Becher in folgenden Sorten:		
Amarena-Kirsch		5,40
Bavarian Cheesecake		5,40
Butterkeks		5,40
Weißer Schokolade & Mohn		5,40
Erdbeer Sorbet (laktosefrei)		5,40
Mango Sorbet (laktosefrei)		5,40
Eis toGo		4,50

*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.

UNSER HOF EIS » DER GESCHMACK DES SOMMERS

Wir servieren Ihnen „Unser Hofeis“ vom Milchhof Miesbach im 125ml Becher in den Geschmacksrichtungen „Amarena-Kirsch | Bavarian Cheesecake | Butterkeks | Erdbeer Sorbet | Mango Sorbet | Weißer Schokolade & Mohn. Als Einzelportion in Ihrer Lieblingsorte oder in unserem Dessert „Hausgemachter Schokoladenkuchen“.

Milch – wie aus der guten alten Zeit! Die Milchbauern der **Region Tegernsee/Schliersee** vertreiben seit bald 100 Jahren als „**Milchhof Miesbach**“ ihre hochwertigen Produkte mit einem Konzept, das dem Zeitgeist entspricht: Die regional und klimaneutral gewonnene Milch von den Kühen unserer Landwirte wird nicht weit von hier weiter verarbeitet. Ohne Gentechnik hergestellt, dient ihre Milch als Hauptzutat für „**Unser Hofeis**“ – ein Eis so natürlich und frisch, wie die klare Bergluft, so cremig-leicht, es könnte aus Italien stammen – und doch kommt es **direkt aus Bayern**.

Die Eisherstellung ist eine wahre Handwerkskunst. Natürliche Inhaltsstoffe und vor allem die reine bayerische Bauernmilch ergeben den samtig weichen Eisgenuss – zu gut, um es nicht zu probieren. » unserhofeis.de » **DER GESCHMACK UNSERER REGION**

