

S P E I S E K A R T E



Salate und Vorspeisen

- Bunt gemischter Beilagensalat 6,30
- Frühlingssalat mit Hausdressing 15,80
- dazu gebratene Pilze 18,70
- dazu Ziegenkäse, Honig und Walnusspesto 19,70
- dazu gebratene Hähnchenbruststreifen 20,90
- 3erlei Aufstriche - Humus, saisonaler Frischkäse, Obazda - und Mühlenbrot 13,70
- Hausgemachte Bratensülze mit Kernöl, roten Zwiebeln, Salatbouquet und Mühlenbrot 18,70

Suppen

- Rinderkraftbrühe mit Leberknödel 8,90
- Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen 8,90
- Gemüse-Kräuter-Cremesuppe 8,50

Brotzeit

- Bayrischer Obazda*, im Weckglas serviert, mit roten Zwiebeln, Radieserl und frischer Brezn 12,90
- Münchener Wurstsalat, aus Regensburger Wurst vom Strohschwein, im Weckglas serviert, mit Essiggurken und roten Zwiebeln 14,90
- „Schweizer Variante“ mit Bergkäse 16,70
- Mühlen Brotzeitbrett mit hausgemachten Fleischpflanzerln, kaltem Braten, Leberkäse, gekochtem Ei, Butter, Obazda, Griebenschmalz, Bergkäse, Schnittlauchbrot, frischem Kren, Essiggurken und Mühlenbrot 19,30
- Ofenfrische Brezn 2,30

Auf Anfrage servieren wir Ihnen eine glutenfreie Beilagenvariante nach Wahl.

Klassiker

- Münchener Fleischpflanzerl* mit Schalottenjus und Kartoffel-Gurken-Radieserl-Salat 18,90
- Hopfenbratwurst* vom Strohschwein mit Kräutersenf, dazu Fass-Sauerkraut oder Kartoffel-Gurken-Radieserl-Salat 17,90
- Würstelteller Verschiedene Wurstspezialitäten mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 18,90
- Schweinsbraten vom Strohschwein*, Nacken und Wammerl, in Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel, dazu empfehlen wir einen Speck-Krautsalat 17,90
- 5,20
- Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit Spätzle, Schalottenjus und Röstzwiebeln 33,50
- Resche 1/2 Haxe mit Kartoffelknödel, Speck-Krautsalat und Kümmeljus 22,90
- Mühlen Schnitzel vom Strohschwein, in Brezn-Käse-Panade mit Kartoffel-Gurken-Radieserl-Salat 24,90
- Wiener Schnitzel*, in Fassbutter wellig gebraten, mit Kartoffel-Rucola-Salat und Preiselbeeren 34,80

Fisch

- Zanderfilet vom Grill mit Rahmspinat und Petersilien-Kartoffeln 28,90

*Dieses Gericht bieten wir auch als kleine Portion an. Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, können Sie sich jederzeit gerne an unser Servicepersonal wenden.

Entenschmankerl Emmerausmühle

8 Stunden bei Niedertemperatur gegart, zart und saftig

- Bauernente in krosser Honig-Bier-Glasur mit Apfel-Preiselbeer-Blaukraut $\frac{1}{4}$ 28,90
- und Kartoffelknödel $\frac{1}{2}$ 36,90

Vegetarisches und Veganes

- Käsespätzle* mit Bergkäse und Röstzwiebeln, dazu empfehlen wir einen gemischten Beilagensalat 17,90
- 6,30
- Kross gebratenes Sellerie-Schnitzel* mit Kohlrabi-Zitronen-Dip, Kartoffel-Rucola-Salat und Preiselbeeren 20,50
- Hausgemachte Krautkräpfen* mit brauner Butter und Schmelzzwiebeln 19,90
- Kartoffel-Brokkoli-Gratin mit Tomatensugo und Pilzen 18,70

Desserts

- Hausgemachte Bayrische Creme mit Beerenragout 9,10
- Dampfnudel in Honigkruste mit Vanillesauce 9,90
- Apfelstrudel*, in Rahm gebacken, mit Vanillesauce 10,20
- Apfelkücherl* im Bierteig gebacken, in Zimtucker gewälzt, und Vanilleeis 10,70
- Schokoknödel mit Vanilleeis und Zwetschgenröster 12,50

UNSER HOFEIS

- „Unser Hofeis“ | pro Becher 5,50
- Eis to go | pro Becher 4,60



DER GESCHMACK DES SOMMERS

im 125ml Becher in folgenden Sorten:

- Brezn-Eis, Butterkeks, Haselnuss, Weiße Schokolade & Mohn
- Erdbeer-Sorbet (laktosefrei)
- Mango-Sorbet (laktosefrei)

Zwergel Kindereis
Blaues Eis mit knackigen, bunten Schokolinsen

Schlawiner Kindereis
Cremiges Hofeis mit zarter Haselnusscreme und knusprigen Waffelstückchen



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 weiterverarbeitet. Ohne Gentechnik hergestellt, dient ihre Milch als Hauptzutat für „**Unser Hofeis**“ – ein Eis so natürlich und frisch wie die klare Bergluft, so cremig und 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**

