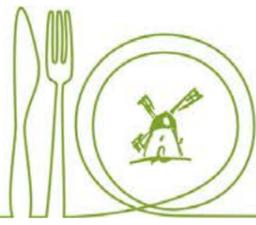


S P E I S E K A R T E



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
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	¼	28,90
und Kartoffelknödel	½	36,90

Vegetarisches und Veganes

Käsespätzle* mit Bergkäse und Röstzwiebeln, dazu empfehlen wir einen gemischten Beilagensalat	17,90
Kross gebratenes Sellerie-Schnitzel* mit Kohlrabi-Zitronen-Dip, Kartoffel-Rucola-Salat und Preiselbeeren	20,50
Hausgemachte Krautkrapfen* 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 Zimtzucker 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**

