

Vorspeisen und Zwischengerichte

***Marinierte Kalbshaxenscheiben in Sauerbratenmarinade
mit gerösteten Mandeln und Weinbeeren***
€ 14,50

***Wurstsalat mit Bergkäse von der Käsealm,
roten Zwiebeln und Bratkartoffeln***
€ 13,50

Knackiger Ackersalat und Radieserl in Kartoffel-Speckdressing
€ 8,50

Dreierlei aus der herzoglichen Fischerei Kreuth mit Rahmkren und Kresse
€ 16,50

***Ein Paar Weißwürstl im Petersiliensud
serviert mit Händelmeiers süßem Senf und Laugenbrezen***
€ 9,50

Spinat-Brezenknödel mit Speck und Egerlingen in Schnittlauchrahm
€ 13,50

Suppen

***Griesnockerlsuppe mit Ochsenbrust
und Lauchzwiebel***
€ 9,00

***Cremige Kartoffelsuppe
mit Sauerkraut und Blutwurst Gröstl***
€ 8,50

Leberknödelsuppe mit Frittaten und Wurzelwerk
€ 9,50

Hauptgerichte

***Hirsch-Fleischpflanzerl auf Serviettenknödel
mit Brombeerrahmsauce
€ 17,50***

***Ganze gebratene Forelle mit Kräuterbutter,
Kopfsalat und Butterkartoffeln
€ 18,50***

***Tegernseer oder Wiener Schnitzel
mit Kopfsalat und Bratkartoffeln
€ 21,50***

***Eine Portion Bauernente mit Rahmwirsing
und Kartoffelkloß in Bröselbutter an kräftiger Rosmarinjus
½ Ente € 24,50 / ¼ Ente 17,00***

***Rinderroulade in Tegernseer Hof geschmort mit Bohnenkernen
und Kartoffelbrei
€ 24,50***

Dessert

***Bayerische Creme mit Fruchtmark
€ 8,50***

***Kaiserschmarrn mit Karamell und Apfelmus
€ 15,50***

***Topfen-Palatschinken mit Schokolade und Beeren
€ 12,00***