

# Mahlzeit

## HABE DIE EHRE!

Was Sie heute bei uns auch essen und trinken werden.  
Zwei Zutaten enthält jedes unserer Gerichte -  
Liebe & Respekt

Der Respekt der Bauern für ihre Tiere und Pflanzen.

Der Respekt der Winzer für ihre Trauben und Reben.

Der Respekt der Brauer, Fleischer, Fischer und Bäcker  
vor Ihrem Handwerk.

Und der Respekt und Liebe zu diesen Produkten,  
die wir heute verarbeiten dürfen.

Schön das Sie da sind!

Für alle andern Angaben zu Inhaltsstoffen, falls Sie eine Allergie oder  
Unverträglichkeit beschäftigt, fragen Sie unser Service-Team.

Für Umbestellungen erlauben wir uns 1,00€ zu berechnen.



# Aperitif

€

## Mit

Aperol Spritz	Aperol, Prosecco, Soda, Orange	0,2l	6,10
Mango-Spritz	Bio Mango Sorbet, Prosecco, Soda	0,2l	6,10
Alpen-Kracherl	Josef-Gin "Alpine Botanicals" Grapefruit, Zitronensaft, Ingwer, Soda, Rosmarin	0,3l	8,20
Porto-Tonic	Weißer Portwein, Tonic Water, Orange	0,2l	8,20
"CAVA"	Oa Glaserl spanischer "Champagner" geht olawei und is g'sund fürn Kreislauf	0,1l	5,10
LIMONCELLO BRUTAL! REGIONAL!	Limoncello, Tonic, Prosecco,	0,2l	6,10
Holler-Weiße	Eigener Holler-Sirup mit Weißbier	0,3l	3,90

## Ohne

Mango-Spritz "ohne"	Bio Mango Sorbet, Soda alkoholfreier Prosecco	0,2l	5,90
Alpen-Kracherl "ohne"	Alkoholfreier Gin, Grapefruit, Soda Zitronensaft, Ingwer, Rosmarin	0,3l	7,90
Hugo "nüchtern"	Hollundersirup, Soda, Minze alkoholfreier Prosecco	0,2l	5,90

# Mundart

- Eine überraschende Mundreise durch die Alpen -

Euer Vertrauen - Unsere Mühe in

**3 Gängen** 39.-

**5 Gängen** 58.-

**mit**

Gmias, Kräutern, Salat, Fleisch, Fisch  
und zum Schluss was Siass

**ohne**

Innereien, Exotischem, Lamm, Krustentiere

**unbedingt**

Geschmack, Respekt & viel Amore

- **Weinreise** -

Der passende Wein, abgestimmt auf jedes Gericht von Peter

**3 Gläser** 17.-

**4 Gläser** 21.-

- **Bierreise** -

Das passende Bier, abgestimmt auf jedes Gericht von Barbara

**3 Gläser** 9.-

**4 Gläser** 12.-

# Vorspeisen

## MAGENDRATZERL FÜR 2

Verschiedene Alpenschmankerl aus unserer Vorspeisenkarte auf einem Brett'l zum teilen.

24,9

## G'SCHWOLLNE BRUST

36 Stunden gegarte Kalbsbrust mit Bier-Miso-Marinade dazu Zucchini-Basilikum-Püree, scharfer Gelbe Rüben-Salat & Kernderlöl-Mayonnaise

14,9

## Carpaccio vom Chiemgauer Ox'n

mit frischen Pfifferlingen, Parmesan, Radieserl-Pesto, bestes Olivenöl & Zitrone

15,9

## Aus'm Woid

Mit Pfifferlingen gefüllte Kartoffelteig-Tascherl in Bergbauernbutter, Salbei und gerösteten Pfifferlingen geschwenkt

15,9



## Gebackene Trischtl'n (Tirtler)

Ziegen-Frischkäse-Füllung mit Marille | Wössner Honig | Gurkensalat

9,9

Trischtln, auch Tirtler genannt, sind ein traditionelles Schmalzgebäck, ursprünglich aus dem Pustertal, die Ihren Weg über die Alpen fand

## Chiemsee-Fisch'n

Chiemsee-Renken "Wan Tan", dazu Ingwer-Karotten-Salat

9,9



Lactosefrei



Glutenfrei



Vegetarisch

# Suppen & Salat



**Süßkartoffel-Chili-Suppe**  
dazu Croutons & Sesam-Stangerl  
6,9

**Briah von de Kiah**  
kräftige Brühe mit Bergkaspessknödel und Schnittlauch  
5,4



**Bergkas-Salat**  
gebackener Achantaler Bergkas, auf Blattsalate,  
mit Tomate, Gurke und Gelbe Rüben, Kernd'l und Brotchips  
14,9



**Bio Backhendl-Salat**  
gebackenes Bio-Henderl, auf Blattsalate, mit Kartoffel-Kürbiskern-Salat,  
Tomate, Gurke, Gelbe Rüben, Kernd'l und Brotchips  
14,9

# Brotzeit



**Gebratene Pfifferlinge**  
auf Rührei-Landbrot mit Tomaten  
13,9



**Bayerischer Wurstsalat**  
mit Essiggemüse und Bauernbrot  
7,9



**Hauseigener Bierbatzda (Obatzda)**  
mit Essiggemüse und Bauernbrot  
7,9

# Hauptsache

 **FÜR ZWOA! Roastbeef 500g vom heimischen Rind**  
mit getrüffelten Parmesan-Pommes, BBQ-Dip, Gartenkräuterbutter  
und gebratenem Gemüse mit Schmortomaten

54,0

**zwiebelrostiger Zwiebelrostbraten**  
aus der heimischen Rinderlende, mit Röstzwiebelsoße,  
Zwiebelpürree, gerösteten Zwiebeln und Röstkartoffeln

21,9

## **Böfflamott vom Ox**

36 Stunden eingelegte und geschmorte Ochsenbacke  
mit Spinatknödel und Selleriecreme

17,9

## **Aus'm Stoi**

Maishenderlbrustfilet in Heubutter und Kräuter  
mit bayerischem Reis und Thai-Curry-Gemüse

16,9

## **Die inneren Werte zählen**

gebratene Kalbsleber mit Rotweinsauce,  
Grundbirnnocken, eingelegtem Apfel, Röstzwiebeln  
und Speckbonen

18,9

 Lactosefrei

 Glutenfrei

 Vegetarisch

# Hauptsache

 **Ragout von der Muh**  
mit Daumnidei & Wurzelwerk  
15,9

Daumnidei sind "Daumennudeln", sie sind die Antwort  
auf Gnocchi & Schupfnudeln

**Picata Milanese**  
Schweinelendchen in Parmesan-Ei-Hülle gebraten  
mit selbst gemachte Tagliatelle und Tomatensoße  
15,9

**Cordon Bleu "Bavaria"**  
Schweineschnitzel mit Obatzda & rohem Schinken gefüllt, dazu  
Röstkartoffeln und Preiselbeeren  
15,9

**Oans, zwo gschwumma**  
Gebratenes Seesaiblingsfilet mit Weißbier-Buttermilch-Soße,  
serviert mit gebratenen Pfifferlingen,  
dazu Petersilienkartoffeln & geschwenkter Spitzkohl  
17,9

# ohne Fisch & Fleisch

## 2 Spinatknödel

mit Apfel-Parmesan-Soße, Pinienkernen, Tomaten und Parmesan  
10,9

## Mid ohne Speck

Hausgemachte Maultascherl mit cremiger Parmesan-Ei-Füllung,  
Salbeibutter und gebratener grüner Spargel  
13,9

## Daumnidei

mit Wein-Sauerkraut und Junglauch  
10,9

## VEGAN: Sojageschnetzeltes

mit bayerischem Reis  
11,9

## Von Hand gemacht

frische Tagliatelle in Pfifferlings-Rahm, mit Schnittlauch  
15,9