

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 1,50€ zu berechnen.

UNSERE SPEISEKARTE AUF ENGLISCH



Aperitif

€

Mit

Aperol Spritz	Aperol, Prosecco, Soda, Orange	0,2l	7,50
Cassis-Spritz	Bio Cassis Sorbet, Prosecco, Soda	0,2l	7,50
Alpen-Kracherl	Josef-Gin "Alpine Botanicals" Grapefruit, Zitronensaft, Ingwer, Soda, Rosmarin	0,3l	9,10
Dirndl-Spritz	Ingwer, Zitrone, Prosecco, Soda	0,2l	7,50
"CAVA"	Oa Glaserl spanischer "Champagner" geht olawei und is g'sund fürn Kreislauf	0,1l	6,20
Männer-Sache	Bier, Gin, Hollersirup, Zitrone	0,3l	7,90
Holler-Weiße	Eigener Holler-Sirup mit Weißbier	0,3l	4,20
Limoncello-Spitz	Limoncello, Soda, Prosecco	0,2l	7,90

Ohne

Cassis-Spritz "ohne"	Cassis Sorbet, Soda, Prosecco o. Alkohol	0,2l	7,50
Hugo "nüchtern"	Hollersirup, Alk.freier Prosecco, Soda	0,2l	7,50
Dirndl "nüchtern"	Ingwer, Zitrone, Prosecco o. Alkohol,	0,2l	7,50
Sanbitter Spritz	Sanbitter, Alkoholfreier Prosecco, Soda	0,2l	7,90

Mundart

- Eine überraschende Mundreise durch die Alpen -

Euer Vertrauen - Unsere Müh in

3 Gängen 43.-

5 Gängen 65.-

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 23.-

4 Gläser 28.-

- Bierreise -

Das passende Bier, abgestimmt auf jedes Gericht von Barbara

3 Gläser 12.-

4 Gläser 15.-

Vorspeisen

"Bayerische Rolle"

3 große bayerische Frühlingsrollen, gefüllt mit Gemüse, Glasnudel und Schweiners.
Dazu mariniertes Spitzkraut mit Kürbis-Mayo und Asia-Dip

11,9

AUS´M CHIEMSEE

Glutenfrei

Geräuchertes Forellenfilet

ERBSENGAZPACCHO | ROTE LINSENSALAT | KREN 14,9

Chiemgau Burrata (aus Ruhpolding)

mit Waldbeeren-Crema, karamellisierte Nüsse & marinierte Rohnen

Veggi

14,9

Blunz´nkrapfen & Kraut

Gebackene Blutwurst-Krapferl auf Veltliner Fass-Kraut

9,5

als Hauptgang

14,5

Apfel-Sellerie-Suppe

mit Frischkäse und Petersilienöl

Veggi

6,9

Briah von de Kiah

mit Kaspessknödel und Schnittlauch

6,9

Gemischter Salat

mit Croutons und Hausdressing (Essig-Öl)

Veggi

5,5

Brotzeit

5 Nürnberger Rostbratwürstl

mit Wein-Sauerkraut, Bauernbrot und Butter

12,9

Backendl-Salat

gebackenes Bio-Henderl mit frischen Pflücksalaten, Tomate, Gurke und Karotte, dazu Kracherl, Radieserl und Sprossen

16,5

Bayerischer Wurstsalat

Bauernbrot, Butter, Essiggurken

9,8

Mein Steak

Premium Rumpsteak aus der bayerischen Rinderlende geschnitten

fein marmoriert und herzhaft - serviert mit BBQ-Dip & Kräuterbutter

200g 21,00

300g 31,00

500g 52,00

BEILAGEN

kleiner gemischter Salat 5,5

Bratkartoffeln mit Zwiebel & Speck 5,0

frisches Pfannengemüse 5,0

getrübte Parmesan-Pommes 5,0

Pommes 4,5

Liebstöckel-Pommes 4,5

Rotweinsöße 2,0

Hauptsache

Chiemsee-Zanderfilet mit Kräuteröl, mariniertem Kürbis, bayrischem Kürbis-Risotto und Kernd'l	19,5
Fisch-Curry Gebratenes Zanderfilet mit Thai-Curry, Limettenblätter, Basmatireis und frischem Gemüse	19,5
Heimischer Lachsforellenfilet mit cremigem Bergkäsepüree, Veltliner-Soße & Thymian-Karotten	21,5
Spinatknödel & Bergkas Veggi 2 große Spinatknödel mit Bergkas und Apfel-Parmesan-Soße	12,9
Topfen-Spinat-Schlutzkrapfen Veggi mit Bergkas, Tomaten, Pinienkerne und brauner Butter	16,9
	als Vorspeise 13,9
Rotes Thai-Curry Vegan Glutenfrei von unserer thailändischen Kollegin gekocht, mit frischem Marktgemüse, Limettenblätter und Basmati-Reis	15,5
	klein 13,9
Risotto vom "bayerischen Reis" Veggi bestes Produkt vom Chiemgau-Korn als "Kürbis-Risotto", mit eingelegtem Kürbis, Parmesan und Kernöl	14,9

Hauptsache

Unser Klassiker: Sauerbraten vom Ox-Backerl

Über 7 Tage eingelegte Ochsenbacke & 14 Stunden geschmort. Serviert mit Spinatknödel, Röstzwiebeln und Selleriecreme

18,9

Hirschrücken-Schnitzel in Kürbis-Panade

in Preiselbeer-Pfeffer-Soße, mit cremigem Bergkäsepüree, eingelegten Äpfeln und Röstzwiebeln

22,9

BIO-Maishenderlbrust

bestes Produkt vom Chiemgau-Korn als "Kürbis-Risotto", mit eingelegtem Kürbis, Parmesan und Kernöl

18,9

Thai-Curry vom Henderl (scharf)

von unserer thailändischen Kollegin zubereitet - mit Hähnchenbrust, frischem Markt-Gemüse, Kokosmilch, Basmati

15,5

Münchner Schnitzel vom Schwein

mit süßem Senf in Kräuterpanade gebacken, dazu Bratkartoffeln, Kren und Preiselbeeren

15,5

Schnitzel "Wiener Art"

mit Pommes und Ketchup/Mayo

14,5

PIKANTES HIRSCH-EDELGULASCH

mit gebratenen Brezenknödel-Scheiben, Kürbis, Sellerie & Blaukraut-Salat

19,9

Süßkram

Schokolocko	Veggi	
Schoko-Kaffee-Brownie & Sauerrahmeis		8,9
Marzipan-Mousse	Veggi	
mit BIO-Himbeersorbet & Cantuccini		9,9
1 Nocke BIO-Vanilleeis	Veggi	
in karamellierte Kürbiskerne gewelzt und Steirisches Öl		4,9
Apfelkücherl		
mit Vanilleeis, Zimt & Zucker, Sahne		6,9
	Veggi	
BIO-Zwetschensorbet		
mit Zwetschgenröster & Ingwer-Brösel		6,9
	Vegan	
"Kaffeetscherl"		
Espresso mit 1 Kugel BIO-Vanilleeis		4,8

We 
Kaiserschmarrn!

We ♥ Kaiserschmarren!



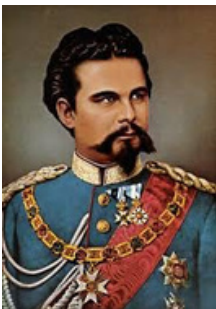
SISSI

Unser gut bürgerlicher Kaiserschmarren mit Mandeln gewälzt, veredelt mit frischen Beeren und BIO-Himbeer-Sorbet 21,90



FRANZ

Nicht überheblich, aber bestimmend - der Kaiserschmarren mit reschen Mandeln, Marillenröster und Vanilleeis 19,90



KÖNIG LUDWIG

Unser Schmarren mit Mandeln und Zwetschgenröster 18,90

FRISCH G'MACHT DAUERT HALT

wir benötigen 25 Minuten für den Kaiserschmarren - am Besten gleich vorbestellen, damit der Teig schon gerührt werden kann.