



Griß di!

VORWEG

VORWEG AUFGSCHMIERT Veggi

8,9

Hausgemachter Bierbatzda mit Hausbrot, Schnittlauch, Essiggemüse und Radieserl für alle zum aufschmier'n

WEIDERIND-TATAR VOM GAI glutenfrei

15,9

KLOA 12,9

pikant angemachtes Rindertatar aus dem Chiemgau, mit Essiggurke, Kapern, Wasabi-Molke-Mayo & Parmesan-Fritten

ORANGEN-GEBEIZTER LACHS

12,9

FUI 16,9

auf handgeriebenen Kartoffelrösti, mit eingelegter Gurke, Zupfsalat und Kren

BIO-SCHWEINSBRATEN-SÜLZ glutenfrei

10,9

Radieserlvinaigrette, Zupfsalat, Kartoffelstroh

CHIEMSEE RENKEN WAN TAN

9,9

KLOA 7,9

Aisa-Dip, scharfer Möhrensalat mit Papaya



BURRATA VON DA ALM FÜR 2

Burrata ist eine "Sonderform" von Mozzarella. Hauptsächlich aus Kuhmilch zubereitet und sehr cremig. Diesmal aus der Region.

mit marinierten Tomaten, Basilikum-Creme, Zupfsalat und Grissini serviert

*Veggi
glutenfrei*

11,9

GEBACKENE TRISCHT'LN *Veggi*

*mit Ziegenfrischkäse-Marillen-Füllung
auf eingelegten Gurken, mit Radieserl & Wössner Honig*

Trischtl'n, auch Tirtler genannt, sind ein traditionelles Schmalzgebäck aus den südlichen Alpen

11,9

KLOA 8,9

BIO FRÜHLINGSKRÄUTERSUPPE *Veggi glutenfrei*

Parmesan-Grießnockerl

5,9

BRIA VON DE KIAH

*Kräftige Rindersuppe mit Parmesan-Grießnockerl,
Kräuterfrittaten und Gemüsestreifen*

5,9



günstlich beim

OHNE FISCH & FLEISCH

SPINATKNÖDEL & BERGKÄS *Veggi* 11,9

*2 Spinatknödel mit cremiger Apfel-Parmesan-Soße,
Schnittlauch und Parmesan-Topping*

HAUSGEMACHTE NUDELEI *Veggi* 12,9

*Frische handgemachte Zitronenpasta mit Zucchini,
gerösteten Pinienkernen, heimischem Rucola und Parmesan*

KLOA 9,9

ORIG. THAI-GEMÜSECURRY *Vegan
glutenfrei* 12,9

*von unserer Kollegin aus Thailand mit
buntem Gemüse, Limettenblätter, Thai-Basilikum,
Basmatireis und gerösteter Sesam*

FRISCHES KRÄUTERRISOTTO *glutenfrei
Veggi* 9,9

aus Gartenkräutern, mit gerösteten Pinienkernen



oben vom Gas!

HAUPTGERICHTE

RINDERLENDEN STEAK FÜR 2 *glutenfrei*

49,9

500g heimisches Rinderlendensteak, mit Kräuter-Pfeffer-Topping, dazu hausgemachte Kräuterbutter, Rotweinsöße, Speckbohnen, getrüffelte Parmesan-Pommes und BBQ-Dip

ZWIEBEL ROSTIGER *glutenfrei*

22,9

Zwiebelrostbraten auf der Lende geschnitten (200g), serviert mit g'schmackigem Soßerl, Röstkartoffeln, Zwiebelmousse, und Röstzwiebeln

WOLLSCHWEIN FILETSPITZEN

18,9

KLOA 15,9

saftige Filetspitzen mit Speck & Trauben in Rahmschwammerlsoße, dazu selbst gemachter Kartoffelrösti

BÖFFLAMOTT VOM OX

18,9

KLOA 15,9

5 Tage eingelegte und sanft geschmorte Ochsenbacke, serviert mit Spinatknödel und Selleriepüree



DO schaust!

HAUPTGERICHTE

KALBSLEBER

18,9

mit Grundbirnnocken (Kartoffelgebäck), Speckbohnen, eingelegten Äpfeln und Röstzwiebeln

CORDON BLEU "BAVARIA"

14,9

Schnitzel vom Wollschwein, gefüllt mit Schinken und cremigem Bierbatzda, dazu Röstkartoffeln und Preiselbeeren

ORIG. THAI-CURRY *glutenfrei*

15,9

KLOA 12,9

von unserer Kollegin aus Thailand gekocht, mit Bio-Hähnchen, buntem Gemüse, Basmati & Limettenblätter

PICATTA MILANESE

15,9

KLOA 13,9

zartes Wollschwein in Parmesan - Ei - Hülle gebraten, serviert mit hausgemachter Zitronen-Pasta & Zucchini, mit Tomatensoße



mahlzeit!

HAUPTGERICHTE

SEESAIBLING-FILET

17,9

mit Bio-Kräuter-Risotto & Weißbier-Buttermilch-Soße

LACHSFILET GEBRATEN

18,9

*mit selbst gemachter Zitronen-Pasta, Zucchini, gerösteten
Pinienkernen und wilder Rauke*

CHIEMSEE-CURRY

glutenfrei

17,9

*von unserer Kollegin aus Thailand gekocht, mit
Seesaibling, buntem Gemüse, Basmati &
Limettenblätter*



anfbrezeln

BROTZEIT & SALAT

BIO-SCHWEINSBRATEN-SÜLZ

15,9

Radieserl vinaigrette, Zupfsalat, Bauernbrot & Butter

BIO-BACKHENDL-SALAT

15,9

mit bunten Salaten, Kartoffelsalat, Gurken, Tomaten, Croutons und Radieserl

SCHWEIZER WURSTSALAT

8,9

mit Essiggemüse, Landbrot und Butter

CREMIGER BIERBATZDA

8,9

mit Essiggemüse und Breze

1 PAAR WEISSWÜRSTE

8,9

mit süßem Develey Senf und Breze