



Griass di!

VORWEG

VORWEG AUFGSCHMIERT Veggi

8,9

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

RINDERCARPACCIO VOM GAI glutenfrei

15,9

Zupfsalat, eingelegter Spargel, Pesto, Parmesan, Brot

SPARGELSALT GRÜN-WEISS glutenfrei

12,9

Zupfsalat, Tomate, Brotchips

Vegan

CHIEMSEE RENKEN WAN TAN

9,9

Aisa-Dip, scharfer Möhrensalat mit Papaya

KLOA 7,9

SPARGELCREMESUPPE Veggi

5,9

mit Stückerl & Croutons



Griaß di!

VORWEG

BURRATA VON DA ALM

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

12,9

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 BÄRLAUCHSUPPE Veggi glutenfrei

mit 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* 12,9

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

HAUSGEMACHTE NUDELEI *Veggi* 14,9

*Frische handgemachte Pasta mit Spargel, gerösteten
Pinienkernen, heimischem Rucola und Parmesan*

KLOA 11,9

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

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

BÄRLAUCH-KÄSESPÄTZLE *Veggi* 12,9

mit Preiselbeeren & Röstzwiebeln



oben vom Gas!

HAUPTGERICHTE

RINDERLENDEN STEAK FÜR 2 *glutenfrei* **49,9**

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

ZWIEBEL ROSTIGER *glutenfrei* **23,9**

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

WOLLSCHWEIN FILETSPITZEN **18,9**

saftige Filetspitzen mit Speck & Trauben in Rahmschwammerlsauce, dazu Bärlauchspätzle

KLOA 15,9

BÖFFLAMOTT VOM OX **18,9**

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

KLOA 15,9

KALBSLEBER **18,9**

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



DO schaust!

HAUPTGERICHTE

CORDON BLEU "BAVARIA"

14,9

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

ORIG. THAI-CURRY

glutenfrei

15,9

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

KLOA 12,9

PICATTA MILANESE

15,9

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

KLOA 13,9

CHIEMSEE-CURRY

glutenfrei

17,9

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

SEESAIBLING-FILET

18,9

mit Spargel-Pasta & Weißbier-Buttermilch-Soße



mahlzeit!

SPARGELZEIT & BROTZEIT

**BAYERISCHER SPARGEL MIT HEISSER BUTTER ODER HAND
AUFGESCHLAGENER HOLLANDAISE & NEUEN BUTTERKARTOFFELN 14,50**

- + 200g Rumpsteakt nach Wunsch gebraten 14.90**
- + Schweinefilet 11.90**
- + Schnitzel "Wiener Art" 7.90**
- + mit gebratenem Seesaibling 9.90**
- + mit BIO-Kräuter Rührei 3,90**
- + roher und gekochter Schinken 6,90**

BAYERISCHER WURSTSALAT 8,9

mit Essiggemüse, Landbrot und Butter

BIO-BACKHENDL-SALAT 15,9

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