

Tageskarte

Kürbissuppe mit Kokosmilch, Kürbiskernen und Kernöl (vegan)	5,90 €
Bunter Linsensalat mit Kichererbsen, gegrilltem Gemüse, Mango und Feta	10,70 €
Pfifferlinge in Kräuterrahm und Semmelknödel	14,80 €
Rinderlendensteak auf sautierten Pfifferlingen, Kartoffelrösti und Kräuterbutter	24,80 €
Gebratener Chiemsee-Hecht an Pfifferlingen, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	23,50 €
In Knoblauch gebratene Chiemsee-Brachse an buntem Salat mit Weißbrot	17,80 €
Gebackenes Rotbarschfilet mit Sauce Remoulade und Kartoffelgurkensalat	13,40 €
Currywurst mit Pommes	8,90 €
Großer Windbeutel mit Vanilleeis, Beeren und Sahne	7,50 €

[Weiter zu unseren Klassikern](#)

<i>Unsere Klassiker – Classic dishes</i>		Euro
Pfannkuchensuppe – Pancake soup		4,90
Gemischter Beilagensalat mit Hausdressing – Mixed salad with house dressing		5,20
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat <i>Spätzle (traditional Swabian egg pasta) with grated cheese served with fried onions and salad</i>		11,90
Bunter Salatteller mit gebratenen Hähnchenbruststreifen <i>Mixed salad with sautéed chicken breast strips</i>		13,90
Bunter Salatteller mit Pilzen und Körnern 🌱 <i>Mixed salad with mushrooms and grains</i>		13,90
Schweinsbraten mit Semmelknödel und Krautsalat <i>Roasted pork with bread dumpling and cabbage salad</i>		11,50
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Preiselbeeren und Pommes Frites <i>Pork escalope, „vienna style“ with cranberries and French fries</i>		13,80
Putensteak mit tomatisiertem Grillgemüse und Butterreis <i>Turkey steak with tomatoed, grilled vegetables served with butter rice</i>		14,80
Gebratene Renkenfilets auf Tomatenzwiebelschmelze mit Salzkartoffeln <i>Fried fillet of whitefish, with melted onion-tomatoes and salt potatoes</i>		18,30
Hausgemachte Bratensülze mit Bratkartoffeln und Sauce Remoulade <i>Homemade aspic filled with cold roast pork with fried potatoes and sauce remoulade</i>		10,30
Räucherlachs auf Reiberdatschi an Salatbouquet, dazu Sahnemeerrettich³ <i>Smoked salmon on potato fritter served with salad bouquet and creamed horseradish</i>		13,80
Mit Couscous gefüllte Paprika dazu Kräuter dip 🌱 <i>Paprika filled with couscous served with herb dip</i>		10,90

Kindergeschichte – Kid's dishes

Kleines Schnitzel mit Pommes - Small Schnitzel with French fries	9,50
Portion Pommes Frites – French fries	4,00
Spätzle mit Soße - Spätzle (Swabian pasta) with sauce	3,80
Knödel mit Soße - Dumpling with sauce	3,80
Fussili mit Tomatensauce und Parmesan – Noodles with tomato sauce	5,30

Brotzeiten – Bavarian Snacks

2 Stück Weißwürste^{2,4} mit süßem Senf und Brez'n <i>2 Bavarian veal sausages with sweet Bavarian mustard and pretzel</i>	7,10
2 Paar Wiener^{2,3,4} mit Senf und Brot <i>2 Pairs of „Frankfurter“ sausages with mustard and bread</i>	6,80
Bayerischer Obatzda mit Zwiebeln, Salzgebäck und Brez'n <i>Obatzda (Bavarian cheese spread) with onions, savory snacks and pretzel</i>	8,30
Schweizer Wurstsalat^{2,3,4} mit Käsestreifen, Essiggurken⁹, Zwiebeln und Brot <i>„Swiss“ sausage salad with cheese gherkin, onion rings and bread</i>	8,50

Kuchen, Torten und Strudel aus eigener Konditorei

Eine große Auswahl unserer hausgemachten Kuchen und Torten finden Sie an unserer Kuchentheke.
At our cake buffet you find a large selection of cakes and pastry of our in-house pastry shop.

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagrahm – Apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream	6,70
Kuchen – Cakes	3,60
Torten – Tortes	3,90
Portion Sahne – Whipped cream	0,50