



Tageskarte, Sonntag, 16. Januar 2022

Petersilienwurzelsuppe mit roter Beete 5,50

Speckknödelsuppe 5,00

kleiner Salatteller 4,00

Schweinekrustenbraten
mit Kartoffel- und Semmelknödel 11,90

Schweizer Schnitzel
Paniertes Schnitzel mit Emmentaler
überbacken, dazu Speck
und Bratkartoffeln 15,90

Unser Winterbier
Tegernseer Heller Bock
„Blaue Page“
0,3 l 3,50

Allgäuer Zwiebelrostbraten mit Käsespätzle 21,90

Raistingener Winterschnitzel

*Paniertes Putenschnitzel mit Pflaumen, Räucherkäse,
Birnen und Kürbiskernen, dazu Süßkartoffel-Pommes* 16,80

Postwirt-Burger

*Laugensemmel, Rindfleisch (230g), rote Zwiebeln, Blaukrautsalat, Speck, Bergkäse
und Burgersoße, dazu Wedges und Sour-Creme* 14,90

Ammerseer Fischburger

*Knusperburgersemmel, Fischpflanzerl,
Remoulade, Salat, Tomate, Gurke, dazu Pommes frites* 13,00

Hausgemachte Spinatspätzle

mit Rahmschwammerl und Kräuterkäse überbacken 9,90

*Paniertes Schnitzel von der Schweinelende,
wahlweise mit Pommes frites oder Kartoffelsalat* 12,90

Krautschupfnudeln mit Speck 9,50

*Forellenfilet vom Forellenhof Schönwag
mit Safransoße, Wintergemüse und Reis* 19,00

*Geschmorte Ochsenbackerl
mit Rotweinjus
und Semmelknödel*

15,90

Kalbsrückensteaks
mit Tomate und Mozzarella überbacken,
Ratatouille und Rosmarinkartoffeln 18,50

Gnocchi-Gemüsepfanne
mit Rucola und Parmesan 9,90



Salate und Brotzeiten

Hausgebeizter Lachs

auf Reiberdatschi, mit Dill-Senfsoße und Salatbouquet 12,90

bunte Blattsalate mit Kürbiskern dressing, gerösteten Kürbiskernen und Kirschtomaten,

wahlweise dazu

kleine panierte Schnitzel von der Hähnchenbrust 12,90

kleine Rinderlendensteaks 14,90

Großer bunter Salatteller

mit Putenstreifen, Champignons und Bauernbrotroutons 12,90

Saurer Knödelsalat

mit Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum 8,40

Schweizer Wurstsalat

mit Leberkäse und Käse, dazu Zwiebeln, Brot oder Semmel 8,40

Tartar pikant gewürzt,

mit Eigelb, Essiggurke, Zwiebeln, Butter und 2 Scheiben Brot 12,90

etwas Süßes zum Abschluss

Nussbecher

Walnuss- und Haselnusseis, Nüsse,
Haselnusslikör, Schokoladensoße und Sahne 6,40

Dessert der Woche

*Rohrnuudel mit Zwetschgenröster
und gebranntem Mandeleis*

6,90

Heißer Espresso traum

mit 2cl Eierlikör und Sahne 4,30

*Hausgemachtes Nougatparfait
an Orangensalat*

und Granatapfelkernen 7,40

Bananensplit

Joghurt-Bananen-, Vanilleeis, Schokosoße,
Bananenhälften, Mandelsplitter und Sahne 6,40

unser kleines Dessert

1 Kugel Vanilleeis mit Kernöl und gebrannten Kürbiskernen 2,90

warme Küche von 11.30 Uhr bis 20.30 Uhr