



TAGESKARTE

REGIONAL. HAUSGEMACHT. FRISCH.

Zur Wintersaison empfehlen wir **AUGUSTINER DUNKEL frisch vom Fass.** 0,5l 4,30

EMPFEHLUNG zu ASCHERMITTWOCH

durchgehend serviert von 10-23 Uhr

GEBACKENES GOLDBARSCHFILET Kartoffelsalat Zitrone Kräuterremoulade 9,90

Pasta

Rezept von der Mama unseres italienischen Oberkellners Enzo / GRAZIE MAMA DIOMEDE

RIGATINI-NUDELN A LA BOLOGNESE „MAMA ENZO“

viel frisch geriebener Parmesan / frische Kräuter 12,90

Würstel

Die Besten vom Kitzbüheler Spitzenmetzger Karl Obermoser

KASKRAINER VOM GRILL Pommes Senf / Ketchup / Majo 12,90

Flammkuchen

FLAMMKUCHEN VEGGIE Lauch zart-geschmolzener Bavaria blue 11,90

Fisch

ZANDERFILET VOM GRILL Kartoffelpüree Zitrone Kräuterbutter 21,90

Innerei

SPANFERKELLEBER sauer Kartoffelpüree 14,90

zum Bier

AUGUSTINER - DOMTELLER

Krustenbraten Fleischpflanzerl feurige rote Bratwurst

Kartoffelsalat Sauerkraut 21,90

Ochse & Spanferkel

SCHMUTZER'S OCHSENGANGERL

OCHSENFETZEN VOM GRILL / EDELSTOFF-SENFSAUCE Semmelknödel 21,90

SPANFERKELFILETS VOM GRILL Kartoffelsalat Kräuterbutter BBQ-Sauce 20,90

Klassiker

OMA'S HACKBRATEN - DER OFENFRISCHE - Semmelknödel Rahmsauce 16,90

FLEISCHPFLANZERL „WINTERLICH“ Kartoffelpüree Sauerkraut frisch geriebener Meerrettich 15,90

Liebe Gäste, unsere **HAUSGEMACHTEN DESSERTS**

Kaiserschmarrn - Apfelkücherl - Apfelstrudel - Zwetschenknödel

finden Sie auf unserer STANDARDKARTE.

DAZU als feiner ABSCHLUSS die EDELBRÄNDE vom Lantenhammer / Schliersee.

Unser SERVICE berät Sie gerne!