



TAGESKARTE

REGIONAL. HAUSGEMACHT. FRISCH.

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

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

ORIGINAL TIROLER „BERG-KASKRAINER“ VOM GRILL Pommes Senf / Ketchup / Majo 12,90

Flammkuchen

FLAMMKUCHEN VEGGIE Lauch zart-geschmolzener Bavaria blue 11,90

Frischer heimischer Fisch

ZANDERFILET VOM GRILL Kartoffelpüree Zitrone Kräuterbutter 21,90

Innerei

GERÖSTETE SPANFERKELLEBER & PFLANZERL / KRÄUTERSAUCE Bratkartoffeln 13,90

zum Bier

AUGUSTINER - DOMTELLER

Krustenbraten Fleischpflanzerl feurige rote Bratwurst
Kartoffelsalat Sauerkraut 21,90

SAUERBRATEN!

nach Rezept unseres Sous-Chefs Wolfgang Stelzer fein mariniert & sanft geschmort

ZARTER SAUERBRATEN vom Weideochsen Kartoffelknödel Apfel-Blaukraut 18,90

Ochse

SCHMUTZER'S OCHSENGANGERL

OCHSENFETZEN VOM GRILL / EDELSTOFF-SENFSAUCE Semmelknödel 21,90

Klassiker

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

FLEISCHPFLANZERL „WINTERLICH“ Kartoffelpüree & frisch geriebener Meerrettich 14,90

Liebe Gäste, unsere **HAUSGEMACHTEN DESSERTS**

Kaiserschmarrn - Apfelkücherl - Apfelstrudel - Zwetschenknödel

finden Sie auf unserer **STANDARDKARTE.**

DAZU als feiner **ABSCHLUSS** die **EDELBRÄNDE vom Lantenhhammer / Schliersee.**

Unser **SERVICE** berät Sie gerne!