

MEHRWEGPFLICHT 2023- WIR MACHEN MIT! ... ZUSAMMEN!



Seit dem 1.1.2023 gilt im Gastgewerbe die Mehrwegpflicht. Sprich der Gast muss die Möglichkeit haben, sein Essen im Mehrweg-Geschirr einpacken zu lassen. Wir Sachsenkamer Wirte haben uns gemeinsam für ein System entschieden. So können Sie Ihr Mehrweg-Geschirr beim Altwirt, Neuwirt und bei uns abgeben, oder wieder befüllen lassen.

*Das Pfand pro Gefäß beträgt 5 €. **Machen Sie mit, der Umwelt zuliebe, DANKE !!***

SONNTAG, 4. JUNI 2023

GENUSS-RADELN VON TAFERNWIRT ZU TAFERNWIRT (Unbegrenzt gültig)



Mit dem Drahtesel von Wirt zu Wirt radeln ... im Radwanderführer finden Sie 16 Radtourenvor- Schläge von Lenggries bis zum Starnberger See! Der Radwanderführer enthält nicht nur Karten, Wegbeschreibungen und Freizeittipps, sondern auch zehn Verzehrgutscheine im Wert von insgesamt 50 €.

Erbältlich für 5 € bei Ihrer Bedienung

Blasmusik im Biergarten, bei schönem Wetter von ca. 12-16 Uhr

08.06.	Fronleichnam	Königsoim Musi
09.07.	Sonntag	viererloa
23.07.	Sonntag	Osterleitner Spitzbuam
15.08.	Maria Himmelfahrt	Sachsenkamer Blasmusik
27.08.	Sonntag	Sigritz Musi
15.10.	Kirta-Sonntag	Königsoim Musi
16.10	Kirta-Montag	Sigritz Musi

Aperitif

Reutberger **WEISSBIERSPRITZ** 0,2 Ltr.

5,90 €

Süffig, fruchtig, mit einer angenehmen Herbe - so schmeckt unser Weißbier Spritz!

Unsere spritzige Mischung wird auf ein Weißbier aufgegossen!

Zutaten: Rhabarber, Enzian, Chinarinde, aromatische Kräuter, Bitterorangen

TAFERNWIRTE-SPRIZZ

Maémo Cool & Gin Prosecco, Soda, Eis und Beeren

(Maémo Cool & Gin = Dry Gin & Himbeergeist, Granatapfel, Limone, Ingwer & Apfelsaft)



7,90 €

Bierempfehlung

REUTBERGER JOSEFIBOCK vom Fass

4,90 €

Der saisonal angebotene Josefibock, hergestellt aus 50% dunklem und 50% hellem Malz, hebt sich durch seine bernsteinartige Farbe hervor. Der Geruch ist angenehm malzaromatisch, im Geschmack leicht malzig, vollmundig mit betonter Bittere. Der Josefibock erreicht durch seine Lagerzeit von 3 bis 5 Monaten im Lagerkeller seine Geschmacksintensität. Alk. 6,9

AEGIDIUSTRUNK vom Fass 0,5 Ltr

4,90 €

Ein naturrübes, unfiltriertes Kellerbier. Ein klassisches Festbier mit 13,5 % Stammwürze wie es früher überall gebraut wurde.

WEISSBIERBOCK aus der Flasche

4,90 €

Ein obergäriges Bockbier aus 60% Weizenmalz, 40% Gerstenmalz gebraut. Sein Geruch ist estrig-blumig, der Geschmack vollmundig und hefebetont. Diese Spezialität gibt es immer nach Ostern, solange der Vorrat reicht. Alk. 6,9 %

AUCH IM 3ER ODER 6ER PACK FÜR ZUHAUSE

Tafelwirts vom Tölzer Land, unsere Empfehlung Heute:

1/2 RESCHE STROHSCHWEINSHAXE

Mit Reutberger Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel und Krautsalat

15,90 €

➤ dazu empfehlen wir Reutberger Export Dunkel vom Fass

Suppen

RINDERKRAFTBRÜHE mit Kalbs-Brätspätzle

5,50 €

TOMATENCREMESUPPE mit Sahnetupfer und Weißbrotwürfel

5,90 €

Hauptgerichte

Ofenfrischer **KRUSTENSCHWEINSBRATEN** aus der Strohschweinsschulter mit Reutberger Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel und Krautsalat

14,50 €

FLÖSSER SCHNITZEL von der bayerischen Strohschweinslende gefüllt mit einer Zwiebel-, Senf-, Estragon Masse, Natur gebraten mit Bratensoße, Sauerkraut und Kartoffelrösti

16,90 €

2 St **HIRSCHKALBSPFLANZERL** vom Bio Gehege Liebhart Sachsenkam

Mit Wacholderrahmsoße, und Kartoffel-Gurkensalat

13,90 €

Sauers **KALBSLÜNGERL**

mit Semmelknödel und Sauerrahm

12,90 €

REUTBERGER DUNKELBIERGOULASCH vom bayerischen Jungbullen

Dazu Semmelknödel und Rahmgurkensalat

18,90 €

Fangfrischer **SAIBLING** von der Fischzucht Sappl

im Ganzen gebraten dazu zerlassene Butter, Petersilienkartoffeln und Blattsalat

20,90 €

Spargelzeit

FRISCHER BAYRISCHER SPARGEL VOM SPARGELHOF KRATZL

mit Petersilienkartoffeln dazu wahlweise Hollandaise oder zerlassene Butter

17,90 €

➤ dazu kleines Strohschweineschnitzel „Wiener Art“

+7,90 €

➤ dazu roher Schinkenspeck und gekochter Strohschweineschinken

+7,50 €

➤ dazu 2 Stück Heumilchtopfen-Bergkäsepfanzerl

+7,50 €

Aus unserm Grillhäusl

1/2 **MAISHENDL** vom Grill aus nachhaltiger Aufzucht

Mit Kartoffel-Gurkensalat

13,90 €

GRILLFLEISCH vom Strohschweinschalsgrat

Mit Ajoar, Kräuterbutter, griechischem Bauernsalat und Kartoffel Wedges

14,90 €

KÄSEWURST von der Fleischhauerei Landerer mit Tegernseer Heumilchkäse

Dazu Pommes und würzige BBQ-Sauce

9,90 €

INNVIERTLER KNÖDEL mit Grieben-, Rauchspeck-, und Brätfüllung

In Butter geschwenkt, mit Schnittlauch und Röstzwiebeln auf Sauerkraut

13,90 €

Vegetarisch

Saure **ROMADUR-BREZENKNÖDEL**

Brezenknödel mit Rotschmierkäse, steirischem Kernöl, Paprikastreifen, Rote Zwiebeln und Rucola

13,90 €

SALAT SPARGEL

großer gemischter Salat mit grünem und weißem Spargel, Ei und Baguette

14,90 €

gemischter **RAHMSCHWAMMERL**

Reherl, Egerlinge, Champignons und Steinpilze in Kräuterrahm dazu Semmelknödel

17,50 €

Nachspeisen

EISKAFFEE mit Kaffee von der Tölzer Bohne mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne

5,90 €

EISSCHOKOLADE mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne

5,90 €

BAUERNHOFEIS aus Bio-Milch & Bio-Sahne im Glas (100 ml) vom Beindlhof aus Wackersberg

5,00 €

mit Sahne unsere Sorten: Biereis mit Karamell, Joghurt-Himbeere, Erdbeer-Rhabarber-Sorbet

lauwarmer **APFEL-RAHMSTRUDEL** mit Vanillesoße und Sahne

6,90 €

DAMPFNUDEL „MÜNCHNER FREIHEIT“ mit Vanillesoße

7,00 €

KUCHEN UND TORTEN finden Sie in unserer Kuchentheke (Ratschiller's Holzkrichen) 3,90/4,10 €