Wir wissen wo´s herkommt...

z.B. unseren beliebten MAISLANDHENDL von Wech aus Österreich

Die Ställe und Freiflächen unserer 200 Bauernfamilien bieten ausreichend Platz für eine stresslose Aufzucht, Fenster sorgen für natürliches Tageslicht und ein ausgewogenes Futter für gesunde Ernährung. Durch die Einführung der Bauernhofgarantie und einer ausgefeilten Logistik weiß man bei jedem WECH-Hendl, wo es geboren wurde und bei welchem Bauern es aufgewachsen ist.

Weitere Infos unter www.wech.at

DIENSTAG, 16. APRIL 2024

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 €.

Erhältlich für 5 € bei Ihrer Bedienung

MUSIK IM BIERGARTEN BEI SCHÖNEM WETTER VON CA.12:00 -16:00 UHR

01.05. Tag der Arbeit	Osterleitner Spitzbuam
09.05. Christi Himmelfahrt	Blaskapelle Sachsenkam
12.05. Muttertag	Blaskapelle Sachsenkam
19.05. Pfingstsonntag	Sigritz Musi
20.05. Pfingstmontag	Blaskapelle Sachsenkam
30.05. Fronleichnam	Blaskapelle Sachsenkam
21.07.	Viererloa
04.08.	Viererloa
15.08. Maria Himmelfahrt	Blaskapelle Sachsenkam
20.10 Kirtasonntag	Königsoim Musi
21.10.Kirtamontag	Osterleitner Spitzbuam

Aperitif

Reutberger WEISSBIERSPRITZ *0,2 Ltr.* — *6,90*

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

TAFERNWIRT-SPRIZZ — *7,90 €*

Dry Gin & Himbeergeist, Granatapfel, Limone, Ingwer,
Apfelsaft Frizzante, Soda, Eis und Beeren

HUGO *0,2 Ltr.* — *6,90 €*
mit Frizzante, Soda, Eis und Hollundersiup

APEROL Sprizz *0,2 Ltr.* — *6,90 €*
mit Aperol, Frizzante, Soda, Eis und Oragnenscheiben

FRIZZANTE 0,1 Ltr. — *4,10 €*

FRIZZANTE mit Hollersirup — *4,40 €*

Weinempfehlung

Frank + Frei ROTLING 0,2 — *6,50 €*
Leichter, aromatischer Wein gekeltert aus Rot- und Weißweintrauben

Bieremp fehlung

JOSEFIBOCK 2024 — *5,10 €*
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 — *5,10 €*
Ein naturtrübes, unfiltriertes Kellerbier. Ein klassisches Festbier mit 13,5 % Stammwürze wie es früher überall gebraut wurde.

Tafernwirt vom Tölzer Land, unsere Empfehlung Heute:

HIRSCHFILET *vom Hirsch aus dem Bio-Wildgehege Liebhart, Sachsenkam*
rosa gebarten dazu Kräuterbutter, Ratatouille und Herzoginkartoffeln 32,40 €

- *dazu empfehlen wir Reutberger Aegidisu vom Faß*

Suppen/Vorspeise

RINDERKRAFTBRÜHE *mit Speckknödel* 6,60 €

SPARGELCREMESUPPE *mit Weißbrotkrusterl, Sahnetupfer und Spargelstückerl* 6,90 €

MARINIERTER SPARGEL
grün und weiß mit 2 Stück Räucherlachs-Heumilchtopfenpflanzerl 14,90 €

Hauptgerichte

Resche ½ **SCHWEINSHAXE** *vom Strohschwein*
dazu Reutberger Dunkelbiersoße und Kartoffelknödel dazu Krautsalat 18,90 €

Ofenfrischer **KRUSTENSCHWEINSBRATEN** *aus der Strohschweinsschulter*
dazu Reutberger Dunkelbiersoße und Kartoffelknödel dazu Krautsalat 16,90 €

WILDKRÄUTERBRATEN *vom Strohschweinsnacken*
mit Specksoße und Kartoffelrösti 17,90 €

BÄRLAUCH-SCHNITZEL
gebackene Strohschweinslende gefüllt mit Frischkäse, Schinken, und Bärlauch dazu Kartoffelsalat 18,90 €

HOLZFÄLLERSTEAK *vom Strohschweinsnacken*
mit Bratensoße, Röstzwiebeln und Pommes dazu kleiner gemischter Salat 18,90 €

OCHSENBRATEN *von der Hochrippe 12 h sanft geschmort*
mit kräftiger Rotweinsoße, Kartoffelknödel und Apfelblaukraut 23,90 €

Saures **KALBSLÜNGERL**
mit Semmelknödel und Sauerrahm 15,50 €

KALBSRAHMGOULASCH
mit Semmelknödel dazu kleiner gemischter Salat 22,90 €

Vegetarisch

SAURE ROMADOUR-BREZENKNÖDEL
Brezenknödel mit Rotschmierkäse, sauer angemacht, dazu geröstete Kernen, rote Zwiebeln, Paprikastreifen, steirisches Kernöl und Rucola 16,60 €

SALAT ANTIPASTI
großer gemischter Salat mit verschiedenen Antipasti dazu Baguette 16,90 €

Spargelzeit

frischer **PÖRNBACHER SPARGEL**
wahlweise *mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter dazu Petersilienkartoffeln* 19,90 €
dazu empfehlen wir:

- *kleines* **STROHSCHWEINSSCHNITZEL „WIENER ART“** + 9,00 €
- *3 Stück* **HEUMILCHTOPFEN-BÄRLAUCHPFLANZERL** + 8,90 €
- **SCHINKENTELLER** *mit gekochtem Strohschweinsschinken und geräuchertem Schinkenspeck* + 8,90 €

Nachspeisen

kleines Dessert... geht immer... **SCHOKO-BANANEN-MOUSSE** *im Glas´l* 5,60 €

JOGHURT-MARILLENPALATSCHINKEN *auf Sauerkirschen dazu Vanilleeis und Sahne* 8,90 €

FRECHER BENGEL *2 Kugeln Vanilleeis mit Orangensaft aufgegossen* 5,70 €

EISKAFFEE *mit Kaffee von der Tölzer Bohne, 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne* 6,40 €

BAUERNHOFEIS *aus Bio-Milch & Bio-Sahne im Glas (100 ml) vom Beindlhof, Wackersberg mit Sahne. Unsere Sorten: Biereis mit Karamell, Erdnuss-Chrunch, Beeren-Sorbet, Joghurt-Himbeere* 6,40 €

lauwarmer **RAHM-APFELSTRUDEL** *mit Vanillesoße und Sahne* 7,70 €

DAMPFNUDEL „MÜNCHNER FREIHEIT“ *mit Vanillesoße* 8,30 €

KUCHEN UND TORTEN *von der Konditorei Klaus finden Sie in unserer Kuchentheke* 4,40/4,60 €