

Mittags – Tagesempfehlung

12 – 14 Uhr



Unsere Aperitif-Empfehlung:

Muskateller - Frizzante - Lagler € 6,-

Heidelbeer Likör mit Prosecco aufgegossen € 6,50

Glas Maier Kirschner Chardonnay – Sekt € 7,-

Winterlicher Bellini mit Prosecco aufgegossen € 8,-

Hopf Weißbier 0,1 l € 1,90 oder Stauder Pils 0,1 l € 1,90

Suppen:

Bäuerliches Gemüserahmsupperl mit Croutons
€ 6,50

Rinderkraftbrühe mit Einlage
€ 8,50

Salate

Gratinierter Ziegenkäse mit Rosmarinhonig an marinierter Rote Beete
€ 15,-

Pulpo gebraten auf mediterranem Salat
€ 18,-

Bunte Blattsalate mit Rinderfiletwürfel & Mimolettspäne
€ 23,-

Riesengarnelen vom Grill an Blattsalaten dazu Sauce Rouille
€ 26,-

Bayrische Schmankerl

Paar Weißwürste mit Breze und süßem Senf

€ 8,50

Bayrischer Wurstsalat / Schweizer Wurstsalat

€ 9,-

Obatzda (Frischkäsezubereitung mit Camembert)

€ 9,-

Kalbsfleischpflanzerl an Kartoffel - Rucolasalat

€ 14,-

*Lauwarme Scheiben von der Kalbshaxe mit Blumenkohlpüree & kleinem
Vogersalat*

€ 15,-

Vorspeisen

Tafelspitzsülzerl mit Röstkartoffeln

€ 12,-

Gebäckene Bauern - Blutwurst an Apfel - Sauerkraut

€ 14,-

Terrine vom geschmortem Ochsenbackerl & Entenleber

€ 14,-

Kalbszüngerl an Kürbispüree & Meerrettichschaum

€ 15,-

Carpaccio vom bayrischen Rinderfilet mit Rucola & Parmesan

€ 18,-

Verschiedenes aus dem Toasteisen:

Tomate – Mozzarella & Pesto Sandwich

€ 14,-

„Kirschner Spezial“ – Toast mit Rinderfilet, Speck & Salat

€ 20,-

Hauptgerichte

Aus eigener Jagd: Wildbratwürstel mit Sauerkraut & Röstkartoffeln

€ 14,-

Gröstel von der Bauernente mit kleinem Salat

€ 16,-

Almpfand'l & kleinem gemischtem Salat (Bratenfleisch, Ei, geröstete Knödel gratiniert mit Bergkäse) € 16,50

Ofenfrischer Krustenbraten vom Miesbacher – Bioschwein mit Kartoffelknödel & Blaukraut

€ 19,-

Bio-Suppenfleisch vom "Fischerweber-Hof-Rottach-Egern" mit hausgemachten Maultaschen & Gemüse dazu frischer Kren

€ 19,-

Backhendl „Kirschner Stuben“ Art mit Kartoffel-Feldsalat

€ 19,-

Wiener Schnitzel von der Kalbslende mit Kartoffel-Gurkensalat

€ 23,-

Weinempfehlung:

2015 er Weißburgunder

Bauer – Pfalz

0,2 l 8,50 / 0,75 l 28,-

2014 er Blauer Zweigelt- Wolfsgraben

Mittelbach – Rohrendorf- Niederösterreich

0,2 l 7,50 / 0,75 l 25,-

Fischgerichte

Filet vom Tegernsee – Saibling mit Petersilienkartoffeln & frischem Marktgemüse

€ 23,-

Garnelen gebraten an Pesto – Spaghettini

€ 30,-

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, erhalten Sie bei unseren Service – bzw. Küchenmitarbeitern umgehend Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten!!

Liebe Gäste wir möchten Sie höflichst darauf hinweisen,
dass wir nur EC – Karten als bargeldloses Zahlungsmittel akzeptieren.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Auf Vorbestellung bieten wir ab 2 Personen:
Fleisch-/ oder Käsefondue mit verschiedenen Dips & Gemüse
Ofenfrische Bauernente mit Kartoffelknödel & Blaukraut

Auf Vorbestellung bieten wir ab 2 Personen:
Ofenfrische Bauernente oder Kalbshaxe mit Kartoffelknödel & Blaukraut