

## Sommerzeit... Salatzeit

Knackige Rohkost- und Blattsalate mit:

-gegrillten Streifen von der Sonnen-Pute, Joghurt-Kräterdressing, roten Johannisbeeren, Baguette  
----- € 14,90

- gebackenem Brie, Preiselbeerdressing, Preiselbeeren, Baguette ----- € 13,90

-Backhendl-Filetspitzen, Kürbsikern dressing, Erdäpfel-Radieserlsalat ----- € 13,50

-Gebratenen Austernpilzen, Walnußkerndl, Kürbiskern dressing, Baguette ----- € 11,90

„endlich wieder Biergarten....“:

1/2 gezapftes Franziskaner Kellerbier im gekühlten Steinkrug ----- € 4,70

Erfrischende Gurkenkaltschale, geröstete Walnußkerne  
----- € 4,90

„grad recht bei dera Hitz“ : saure Knödel, saurer Käs', saurer Preßsack rot und weiß, Wurstsalat, Paprika-Radieserlvinaigrette, Zwiebeln, Schnittlauchbrot  
----- € 10,30

Spare ribs vom Miesbacher Landschweinderl vom Grill, hausg'machte Barbecuesoß', Süßkartoffelpommes, coleslaweSalat ----- € 13,90

„Dreierlei vom Mat jes“: Ein Mat jesfilet „Hausfrauen Art“, fruchtiger Curry-Heringssalat und roter Heringssalat, Ismaninger Salzkartofflerl ..... € 12,90

Dienstags-Schmankerl -nur solange der Vorrat reicht ...):

Schnitzel des Tages:

Schnitzel „Wiener Art“ mit hausg'machtem Erdäpfel-Radieserlsalat oder Pommes ..... € 11,90

Rahmschwammerl mit Pfifferlingen, Semmelknödel ..... € 12,90

Handverlesene Reherl (Pfifferlinge):

-„geröstet“ mit Zwiebeln, Ei, Bratkartoffeln und Salat mit Speck..... € 18,50 /ohne Speck ..... € 17,50

„Bräustüberlteller“ : Zweierlei Braten vom Miesbacher Landschweinderl , Dunkelbiersoß', hausg'machter Erdäpfel-Radieserlsalat, Speck-Krautsalat..... € 12,50

Hausgebeizte Aumühle-Lachsforelle, hausg'machte Senf-Dillsoß', Rösti, Blattsalatbüscherl ..... € 12,90