

Vom Angus-Rind aus eig´ner Haltung:

Deftige Goulaschsuppe, Holzofenbrot vom Sollner Reis Bäck´ vorweg

€ 5,10/als

Hauptgericht

€ 7,90

„Kloans“ Bouef á la mode, die eig´ne kräftige Soß´,

ab´bräunter Brezenknödel, Ismaninger Feldblaukraut

€ 11,20

„3-Gang-Menü“:

Selleriesuppe, Trüffelöl

oder

kloana g´mischer Salat

**Bouef á la mode vom Angus-Rind aus eig´ner Haltung, ab´bräunter Brezenknödel,
Ismaninger Feldblaukraut**

Tiramisu von der Gartenquitte

€ 15,70

„Wärmt von innen“:

„Vitaminbombe“ : Haferl heißer Hollersaft

€ 4,-

Haferl heißer Großeichenhausener Glühmost aus Streuwiesenobst

€ 4,50

Feine Sellerie-Cremesuppe, Trüffelöl

€ 4,90

Festtagssuppe (Leberspätzle, Pfannkuchen, Grießnockerl)

€ 4,70

1/2 lebendfrischer Aumühle- Karpfen :

-„gebacken“ mit Erdäpfel-Radieserlsalat und

Remouladensoß oder

-„blau“ mit zerlassener Butter und Ismaninger Dampfkartoffeln

€ 14,10

„Tagesempfehlung“:

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust, Balsamico-Orangensoß ´, hausg ´ machte Erdäpfelkrapferl, mediterran mariniertes, lauwarmer Grill-Chicoree

€ 14,90

„Wiener Backendl“ von Maishendl-Innenfilet-Spitzen, Klacks Erdäpfel-Radieserlsalat, Rohkost- und Blattsalate, hausg ´ machte Remouladensoß ´

€ 11,90

„Schußfrisch auf den Tisch“:

„Wildes Duo “: Lendensaltimbocca vom Reh aus der Klosterjagd , feines Ragout „Südtiroler Art“ vom Rotwild aus dem Forstenrieder Park, abg ´ rösteter Maroni-Serviettenknödel, Feldsalatbouquet, mit reifem Parmesan und frischer Feige, Preiselbeer-Dressing

€ 17,80

„Vom Angus-Ochsen aus eig ´ ner Haltung“ :

„Vielgelobt“ : Eine Angus-Bratwurst vom hauseig ´ nen Angus-Ochsen und eine „kälberne“ Bratwurst vom Miesbacher Fleckvieh, Bratkartoffel und Ismaninger Faßkraut

€ 9,40

„Zweierlei vom Miesbacher Fleckvieh“:

In kräftiger Rotweinssoß ´ g ´ schmorte Ochsenbackerl und zart g ´ sottenes Tellerfleisch aus der mageren Schulter samt Meerrettichsoß ´ , Petersilienkartoffel, winterliches Gmias

€ 13,90

„Vollreif von der Steirischen Alm-Kalbin“:

Mit Johannisbeer-Balsamico marinierte Tagliata von der Lende, Tegernseer Bergkäsespäne, ein mit Kürbiskern dressing und Kirschtomaten verfeinertes Feldsalatbüschel, Baguette

€ 14,70

Zart rosa gebratenes Rib eye -Steak (230g) , gut marmoriert und gereift, Süßkartoffel-Pommes, Kräuterbutter, Salat

€ 19,20

„Es muss nicht immer Fleisch sein..“

„Luftiges Knödel-Trio“ : Gebackene (Tegernseer)Bergkäs-,Bärlauch-und Tomaten-Olivenserviettenknödel „,bayrischer Tzatziki“ zum Tunken, Feldsalatbouquet, Kräuterdressing

€ 9,60

Gebackenes Schnitzel vom Ismaninger Feldsellerie auf einem Carpaccio von der Ismaninger roten Feldrübe, mit Himbeer-Balsamico mariniert, dazu mediterran eingelegte Artischocken, Baguette , garniert mit gerösteten Kräuterseitlingen, Parmesan

€ 10,80

Klosterbräu-Schmankerl:

Wie man in Bayern die Kartoffeln veredelt?„Man füttert die Schweine damit...von unserem Miesbacher Hausmetzger :

Ofenfrischer Schweinebraten , Dunkelbiersoß ´ , Kartoffel- und Semmelknödel , lauwarmer Speck-Krautsalat

€ 10,30

„Gut für die Figur“ : Knackige Blatt- und Rohkostsalate dazu gegrillte Streifen von der Rottaler Hähnchenbrust, Apfelwürfel , Kräuterdressing und Baguette

€ 11,10

„geht allerweil...“:

Abgebräunter Leberkäse mit Erdäpfelsalat und Spiegelei

€ 8,90

Hausg´ machte Tellersülze mit Bratkartofferl

€ 8,90

„Für unsere Naschkatzen“:

„Überraschungsdessert“ („täglich wechselnd-streng geheim“)

€ 2,80

Backfrische, große Auszog´ne

€ 3, 90