



REGIONALLADEN · BISTRO · FEIEREI · nachhaltiger genuss ·

Wochenkarte 30.7.-2.8.24

Ganztägig

Salate

| | |
|---|---------|
| Gemischter Salat | 5,60 € |
| Großer Salatteller mit Räucherfisch, Röstbrot | 13,80 € |
| Borlottibohnen, Tomate, Paprika | 5,60 € |
| Wurstsalat, Zwiebeln, Gurkerl | 6,70 € |
| Kartoffeln, Bohnen, Ei, Kapuzinerkresse | 5,60 € |

Brote

| | |
|---|--------|
| Geröstetes Foccacia, Pfannengemüse, Pecorinoraspel, Salatbouquet | 8,90 € |
| „Strammer Max“ geröstetes Bauernbrot, Kochschinken, Bergkäse, Spiegeleier, Salatbouquet | 9,90 € |

Power Smoothies

| | |
|-----------------------------------|--------|
| Weizengras, Apfel | 3,80 € |
| Rote Bete, Apfel, Karotte, Ingwer | 3,80 € |

Dessert

| | |
|--|--------|
| Schokoladenmousse, Zwetschgen, Biskuit | 5,90 € |
|--|--------|

Wir verwenden Hoppe-Bier, Fisch von den Schlierseefischern, Schweinefleisch und Wurst vom Thomahof, Nudeln und Eier vom Bacher und Miaschburgerpatties in konventioneller Qualität, alle anderen Zutaten stammen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.

Zu Allergenen und Zusatzstoffen fragen Sie unser fachkundiges Personal

Wochenkarte 30.7.-2.8.24

Dienstag

Geschnetzeltes vom Strohschwein in Schwammerlsoße,
Dinkelnudeln 14,90 €
(Thomahof, Kasparhof, BGL, Bacher)

Gemüsecurry mit Joghurt und Hanfsamen, Emmerreis 13,20 €
(Wallenburg, Tagwerk, Unser Land, Lex, Chiemgaukorn)

Heute servieren wir Euch 2 Gerichte in Holzkirchen und dazu noch weitere auf dem Seefest in Tegernsee. Um 16.00 Uhr geht´s dort los mit der neuen Bioinsel von der Naturkäserei und uns in Zusammenarbeit mit der Wirkstatt. Zusammen bieten wir Euch Pulled Beef vom Oberland Bioweiderind, Miaschburger und Raclette aus bio-regionalen Zutaten. Wir freuen uns auch auf einen Besuch unserer Stammgäste

Mittwoch

Gulasch vom Weiderind, gebratener Paprika,
Petersilienkartoffeln 15,40 €
(Oberland Bioweiderind, Wallenburg, Tagwerk, Schlarb)

Urkornrisotto mit Zucchini und Stracciatella-Käse, Salat 14,50 €
(Chiemgaukorn, Wallenburg, Oifra, Tagwerk, Schlarb)

Salat vom Saiblingsmatjes mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln,
Salzkartoffeln 13,80 €
(Fischerei Schliersee, BGL, Tagwerk, Unser Land, Schlarb)

Wir verwenden Fisch von den Schlierseefischern, Schweinefleisch und Wurst vom Thomahof, Nudeln und Eier vom Bacher und Miaschburgerpatties in konventioneller Qualität, alle anderen Zutaten stammen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.

**Ganztägig Frühstück, Brotzeiten, Snacks, Kaffee und Kuchen
warmes Essen von 12:00–15:00 Uhr**

Zu Allergenen und Zusatzstoffen fragen Sie unser fachkundiges Personal

Wochenkarte 30.7.-2.8.24

Donnerstag

| | |
|--|-------------------|
| Gebräunter Leberkäse mit Spiegelei, Rahmmangold und Bratkartoffeln (Thomahof, Bacher, Wallenburg, Tagwerk, Schlarb) | 14,50 € |
| Dinkelspaghetti in Tomatenragout, Burrata, Basilikumpesto, Salat (Bacher, Wallenburg, Oifra, Ölmühle Garting, Tagwerk, Schlarb) | 14,40 € |
| Kartoffelrahmsuppe mit Fenchel und Karotten, Röstbrot mit Bratwurstradl (Tagwerk, Wallenburg, Steingraber, Thomahof) | 8,40 € 10,90 € |

Freitag

| | |
|---|---------|
| Rindergeschnetzeltes mit Speck und Gurkerl, Karottengemüse, Dinkelspätzle (Oberland Bioweiderind, Thomahof, Unser Land, Leitzachmühle, Bacher, Wallenburg, Tagwerk, Schlarb) | 15,70 € |
| Lauchquiche mit Walnüssen und Ziegenkäse, Kräuterdip, Salat (Tagwerk, Saliterhof, Anderlbauer, Naturkäserei, Unser Land, Wallenburg) | 13,70 € |
| Räucherfischtatar mit Sauerrahm, Mohn und Zwiebeln, Rucola, geröstetes Focchacia (Fischerei Schliersee, BGL, Lex, Tagwerk, Steingraber) | 13,50 € |

Wir verwenden Fisch von den Schlierseefischern, Schweinefleisch und Wurst vom Thomahof, Nudeln und Eier vom Bacher, Kräuter aus eigenem Garten und Miaschburgerpatties in konventioneller Qualität, alle anderen Zutaten stammen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.

„Hoppebräu Sommerfest“

ein ganz besonderes Fest am 10. August ab 17:00 Uhr

Das alljährliche Sommerfest an der Meser Alm in Waakirchen bringt die Hoppebräu-Familie und Hoppebräu-Freunde bei gemütlichem Lagerfeuer, guter Musik, gutem Bier und entspannter Atmosphäre zusammen. Wir freuen uns dieses besondere Event kulinarisch versorgen zu dürfen! Zu Allergenen und Zusatzstoffen fragen Sie unser fachkundiges Personal