



REGIONALLADEN · BISTRO · FEIEREI · nachhaltiger genuss ·

## Wochenkarte 9.-12.7.24

### Ganztägig

#### Salate

Gemischter Salat	5,60 €
Großer Salatteller mit Räucherfisch, Röstbrot	13,80 €
Borlottibohnen, Tomate, Zucchini, Frühlingszwiebeln	5,60 €
Wurstsalat, Zwiebeln, Gurkerl	6,70 €
Lauch, Kohlrabi, Apfel, Sonnenblumenkerne	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

Karamellmousse, Zwetschgenkompott	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 9.-12.7.24

### Dienstag

- Pulled Beef Burger mit Cole slaw und BBQ Soße,  
Kartoffelwedges, Salatbouquet 14,90 €  
(Oberland Bioweiderind, Tagwerk, Münchner Kindl, Wallenburg)
- „Der Miaschburger“ im Dinkelbun, gebratene Radieserl,  
Kräuterdip, Salatbouquet 12,90 €  
(Lex, Tagwerk, Wallenburg, Naturkäserei, Steingraber)
- Rindfleischsülze mit Gemüse und Gurkerl, Tomaten-  
Zwiebelvinaigrette, Bratkartoffeln 12,80 €  
(Oberland Bioweiderind, Tagwerk, Unser Land, Wallenburg)

### Mittwoch

- Geschmorter Hirschbraten in Wacholderrahm, bunter  
Mangold, Bierstangerl-Pressknödel 15,70 €  
(Krug, BGL, Wallenburg, Steingraber, Unser Land, Bacher)
- Gratin von Kohlrabi, Karotten und Kartoffeln, Heublumenkäse,  
geröstete Kürbiskerne, Salat 13,80 €  
(Wallenburg, Tagwerk, BGL, Obermooser, Lechtaler)
- Kalte Gurkensuppe mit Heumilchjoghurt und Dill, gebeizte  
Seeforellenstreifen, Röstbrot 10,90 €  
(Wallenburg, Unser Land, Herbaria, Fischerei Schliersee, Steingraber)

*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.*

**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 9.-12.7.24

### Donnerstag

Schweinerückensteak mit Senf-Zwiebelkruste, Röstkartoffeln, Salat (Thomahof, Münchner Kindl, Tagwerk, Wallenburg)	15,70 €
Zucchini mit Hirse-Gemüsefüllung auf Schmortomaten, Salat (Wallenburg, Lex, Tagwerk, Ölmühle Garting)	13,90 €
„Obazda“ mit Radieserl und Brezenstangerl (Obermooser, Naturkäserei, Tagwerk, Steingraber)	10,80 €

### Freitag

Schlierseer Fischpflanzerl auf Lauchgemüse, Salzkartoffeln (Fischerei Schliersee, Bacher, Tagwerk, BGL)	15,20 €
Gemüsestrudel auf Kräuterrahm, Salat (Tagwerk, Wallenburg, Leitzachmühle, Bacher, BGL)	13,90 €
„Hokibowl“ Bunte Salatschüssel mit Tofunuggets im Quinoamantel (Wallenburg, Tagwerk, Bacher, Knab)	12,90 €

*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.*

## „Kulinarische Blumelei“

ein ganz besonderes Blumendinner am 20. Juli

Blumenschmuck gestalten mit Eva Bichler von „naturverliebt“ aus nachhaltig angebauten Slowflowers für eine festliche Tafel, Kochkurs mit Bernhard zur kreativen Blütenküche. Genießt ein leckeres 4-Gänge- Menü aus regionalen Biozutaten und jeder Menge Blüten !

Zu Allergenen und Zusatzstoffen fragen Sie unser fachkundiges Personal