



REGIONALLADEN · BISTRO · FEIEREI · nachhaltiger genuss ·

## Wochenkarte 29.-31.10.24

### Ganztägig

#### Salate

Gemischter Salat	5,60 €
Großer Salatteller mit Räucherfisch, Röstbrot	13,80 €
Hirse, Gurke, Joghurt, Dill	5,60 €
Wurstsalat, Zwiebeln, Gurkerl	6,70 €
Bunter Bratkartoffelsalat, Ei, Kochschinken	5,60 €

#### Brote

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

#### Power Smoothies

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

#### Dessert

Ingwer-Karamell Panna cotta	5,90 €
-----------------------------	--------

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

Zu Allergenen und Zusatzstoffen fragen Sie unser fachkundiges Personal

## Wochenkarte 29.-31.10.24

### Dienstag

Geschnetzeltes vom Strohschwein in Schwammerlsoße,  
Dinkelnudeln, Salat 15,80 €  
(Thomahof, Wald, BGL, Bacher, Wallenburg, Tagwerk, Schlarb)

„Der Miaschburger“ im Dinkelbun, gebratener Kürbis, Joghurt,  
Salatbouquet 12,90 €  
(Lex, Steingraber, Wallenburg, Tagwerk, Unser Land)

Kartoffelrahmsuppe mit Meerrettich, Lauch und Karotte,  
Röstbrot 8,40 €

mit Wiener Würstel 10,90 €  
(Schlarb, Tagwerk, Wallenburg, BGL, Steingraber, Thomahof)

### Mittwoch

Geschmorter Hirschbraten in Wacholder,  
Schwarzwurzelgemüse, Kürbiströsti 15,70 €  
(Krug, Rothe, Tagwerk, Wallenburg, Bacher, BGL)

Knödeltris in Salbeibutter, Reibkäse, Salat 13,90 €  
(Steingraber, Unser Land, Bacher, Tagwerk, Wallenburg, Naturkäserei, Schlarb)

Italienischer Bohnentopf „Ribollita“ mit Schwarzkohl und  
Tomaten, Kräuterröstbrot 8,90 €

mit Rinderschinkenstreifen 10,40 €  
(Lex, Wallenburg, Naderer, Steingraber, BGL, Thomahof)

*Wir verwenden Schweinefleisch und Rinderschinken vom Thomahof, Fisch von der Fischerei Schliersee, Nudeln und Eier vom Bacher, Schwammerl aus dem Wald, Hirschfleisch vom Krug und Miaschburgerpatties in konventioneller Qualität, alle anderen Zutaten stammen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.*

**Ganztägig Frühstück, Brotzeiten, Snacks, Kaffee und Kuchen**

Zu Allergenen und Zusatzstoffen fragen Sie unser fachkundiges Personal



REGIONALLADEN · BISTRO · FEIEREI · nachhaltiger genuss ·

## Wochenkarte 29.-31.10.24

### Donnerstag

Wirsingroulade mit Hackfleischfülle, Wirsingstreifen, Süßkartoffelpüree (Wallenburg, Oberland Bioweiderind, Steingraber Bacher, Tagwerk, BGL, Unser Land)	14,90 €
Dinkelspaghetti in Grünkohlpesto, Grilltomaten, Reibkäse, Salat (Bacher, Wallenburg, Garting, Naderer, Obermooser, Schlarb, Tagwerk)	13,80 €
Blumenkohlcurry mit Romanescoröschen, geröstete Hanfsamen, Urkornreis (Wallenburg, Herbaria, Bayernglück, Billesberger, Chiemgaukorn)	12,90 €

### Freitag

Feiertag Allerheiligen

*Wir verwenden Schweinefleisch und Wurst vom Thomahof, Brot vom Saliterhof, Nudeln und Eier vom Bacher in konventioneller Qualität, alle anderen Zutaten stammen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.*

Es ist wieder soweit.

**Am 08.11. ist wieder langer Freitag!**

Ab 18:00 Uhr erwartet Euch ein saisonales 4 Gang Menü der Extraklasse!  
Reserviert rechtzeitig!

Zu Allergenen und Zusatzstoffen fragen Sie unser fachkundiges Personal

machtSINN, Raiffeisenstraße 8, 83607 Holzkirchen  
08024-6088924, servus@machtsinn.bayern, DE-ÖKO-006