



REGIONALLADEN · BISTRO · FEIEREI · nachhaltiger genuss ·

Wochenkarte 26.-29.11.24

Ganztägig

Salate

Gemischter Salat	5,60 €
Großer Salatteller mit Räucherfisch, Röstbrot	13,80 €
Rote Bete, Karotte, Apfel	5,60 €
Wurstsalat, Zwiebeln, Gurkerl	6,70 €
Urkorn, Pak choi, Urkarotte	5,60 €
„Wünsch dir was“ aus unserer Feinkosttheke 4erlei	13,80 €

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

Topfenmousse mit Papaya und Schokobrownie	5,90 €
---	--------

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

Zu Allergenen und Zusatzstoffen fragen Sie unser fachkundiges Personal

Wochenkarte 26.-29.11.24

Dienstag

- Gröstl von der Bauernente mit Kartoffeln, Äpfeln und Zwiebeln, Salat
(Lugeder, Schlarb, Grasslhof, Tagwerk, Wallenburg) 15,40 €
- „Der Miaschburger“ im Dinkelbun, Tomaten, Kräuterquark, Salatbouquet
(Lex, Steingraber, Wallenburg, Tagwerk, Naturkäserei, Unser Land) 12,90 €
- Gemüserahmsuppe mit gebratenen Tofuwürfeln, Röstbrot
(Tagwerk, Wallenburg, Angermaier, Steingraber) 10,40 €

Mittwoch

- Krustenschweinebraten in Biersoße, Bayrisch Kraut, Semmelknödel
(Thomahof, Hoppebräu, Tagwerk, Steingraber, Unser Land, Bacher) 14,90 €
- Spaghettikürbis, Rahmschwarzkohl, Bergkäseraspel, Tomatensalat
(Bilesberger, Tagwerk, BGL, Unser Land, Obermooser, Wallenburg, Schlarb) 13,80 €
- Rosa gebratenes Roastbeef von der Biokuh, Remouladensoße, Bratkartoffeln
(Oberland Bioweiderind, Münchner Kindl, Unser Land, Bacher, Schlarb) 13,90 €

Wir verwenden Schweinefleisch und Wurst vom Thomahof, Bayrische Ente vom Lugeder, Bier vom Hoppebräu, 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 26.-29.11.24

Donnerstag

Rindergulasch, Rosenkohl, Petersilienkartoffeln (Oberland Bioweiderind, Wallenburg, Tagwerk, Schlarb)	15,60 €
Grünkohlquiche mit Süßkartoffeln, Heublumenkäse und Walnüssen, Kräuterdip, Salat (Wallenburg, Leitzachmühle, Unser Land, Bacher, Obermooser, Saliterhof, Naturkäserei, Tagwerk, Schlarb)	13,80 €
Pichelsteiner Gemüsetopf mit Rind- und Schweinefleisch, Röstbrot (Thomahof, Oberland Bioweiderind, Tagwerk, Wallenburg, Steingraber)	13,40 €

Freitag

Ragout von Schlierseefischen in Dillrahm, Karotten und Fenchelstreifen, Salzkartoffeln (Fischerei Schliersee, BGL, Tagwer, Schlarb)	15,90 €
Spätzlepfanne in Kürbisrahm, gebratener Kürbis, Salat (Leitzachmühle, Bacher, Wallenburg, Tagwerk, Schlarb)	13,70 €
Schwarzwurzeltopf mit blauen Kartoffelwürfeln, Buttercroutons mit Kochschinkenstreifen (Tagwerk, BGL, Steingraber, Thomahof)	8,40 € 9,90 €

Wir verwenden Schweinefleisch und Schinken vom Thomahof, Fisch von der Fischerei Schliersee, Nudeln und Eier vom Bacher und Walnüsse vom Saliterhof in konventioneller Qualität, alle anderen Zutaten stammen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.

Erlebnisvortrag Räuchern

Räuchern öffnet das Tor zur Seele

In diesem Vortrag geht es um den kraftvollen Umgang mit Räucherwerk. Erlebe energetisches Räuchern mit 100 % naturreinen Kräutern, Hölzern, Blüten und Baumharzen.

Mittwoch 27.11. um 19:00 Uhr Reservieren Sie schnell!

Zu Allergenen und Zusatzstoffen fragen Sie unser fachkundiges Personal