

Wochenkarte 21.-24.1.25

Ganztägig

Salate

Gemischter Salat	5,60 €
Großer Salatteller mit Räucherfisch, Röstbrot	13,80 €
Hirse, gelbe und Ringelbete, Postelein	5,60 €
Wurstsalat, Zwiebeln, Gurkerl	6,70 €
Kartoffel, rote Zwiebel, Gurkerl, Ei	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

Panna cotta, Karamellsoße, gebrannte Kürbiskerne	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 21.-24.1.25

Dienstag

Pulled beef Burger im Dinkelbun, Rotweinzwiebeln, BBQ Soße, Salatbouquet (Oberland Bioweiderind, Steingraber, Wallenburg, Tagwerk, Münchner Kindl)	14,90 €
„Der Miaschburger“ im Dinkelbun, Postelein, Kräuterquark, Riedersteiner, Salatbouquet (Lex, Steingraber, Wallenburg, Tagwerk, Naturkäserei)	12,90 €
Schwarzer Bohnentopf mit Steckrübe und Lauch, Röstbrot	8,40 €
mit Bratwurstradl (Billesberger, Wallenburg, Steingraber, Thomahof)	10,90 €

Mittwoch

„Schwalbennest“ Schweineschnitzel mit Kochschinken und Ei gefüllt auf Kartoffelpüree, Röstzwiebeln (Thomahof, Bacher, Tagwerk, Unser Land)	15,80 €
Süßkartoffelpuffer, Schwarzkohl in Rahm, Peccorinospäne, Salat (Tagwerk, Wallenburg, BGL, Anderlbauer, Billesberger)	13,90 €
„Hoki-Bowl“ winterliche Salatschüssel, Goldhirse, Sprossen, Röstbrot	8,90 €
mit Putenstreifen (Tagwerk, Wallenburg, Billesberger, Steingraber)	12,40 €

Wir verwenden 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 21.-24.1.25

Donnerstag

Hausgebeizter Sauerbraten, Schwarzwurzel-Karottengemüse, Rösti (Oberland Bioweiderind, Tagwerk, Wallenburg, BGL)	15,20 €
Gebackenes Sellerieschnitzel in Brezenbrösel, Weizengrasremoulade, Kartoffelsalat (Wallenburg, Bacher, Steingraber, BGL, Tagwerk, Grimm, Garting)	13,90 €
Mediterraner Gemüsetopf, Nudelreis mit Lachsforellenwürfeln (Wallenburg, Tagwerk, Billesberger, Steingraber, Fischerei Schliersee)	8,40 € 12,90 €

Freitag

Rückensteak vom Strohschwein auf Rahmkäsespätzle, Schmorzwiebeln (Thomahof, BGL, Leitzachmühle, Bacher, Obermooser, Naturkäserei, Tagwerk)	15,70 €
Hirse-Gemüsetaler auf bunter Bete in Rahm, Hanfsamen, Salat (Billesberger, Tagwerk, Wallenburg, BGL, Lex)	13,70 €
Luftiger, karamellierter Kaiserschmarrn mit Haselnüssen, Apfelmus	10,90 €

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

Langer Freitag

Am 24.1. begrüßen wir Euch wieder zum feinen Menüabend

4-Gänge im Wohnzimmerambiente

Ein paar Plätze sind noch frei – bitte um Reservierung

Zu Allergenen und Zusatzstoffen fragen Sie unser fachkundiges Personal