

## Wochenkarte 4.-7.2.25

### Ganztägig

#### Salate

Gemischter Salat	5,60 €
Großer Salatteller mit Räucherfisch, Röstbrot	13,80 €
Linsen, Wintergemüse	5,60 €
Wurstsalat, Zwiebeln, Gurkerl	6,70 €
Lauch, Apfel, Hanfsamen	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

Tonkatopfen mit Kirschen	5,90 €
--------------------------	--------

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

Zu Allergenen und Zusatzstoffen fragen Sie unser fachkundiges Personal



REGIONALLADEN · BISTRO · FEIEREI · nachhaltiger genuss ·

## Wochenkarte 4.-7.2.25

### Dienstag

Fischragout in Dillrahm, Blattspinat, Salzkartoffeln (Fischerei Schliersee, BGL, Tagwerk, Billesberger)	15,90 €
„Der Miaschburger“ im Dinkelbun, Curryblaukraut, Joghurdip, Salatbouquet (Lex, Steingraber, Wallenburg, Tagwerk, Unser Land)	12,90 €
Rahmsuppentopf mit Kohlrabi, Karotten und Kartoffeln, Röstbrot mit Bratwurststrahl (BGL, Billesberger, Tagwerk, Steingraber, Thomahof)	9,40 € 11,90 €

### Mittwoch

Pfannengyros vom Strohschweinnacken, Schnittlauchquark, Krautsalat, Fladenbrot (Thomahof, Wallenburg, Naturkäserei, Tagwerk, Steingraber)	15,20 €
Hanfpfannkuchen gefüllt mit bunter Bete, Apfeljoghurt, Salat (Lex, Bacher, Unser Land, Tagwerk, Grashof, Wallenburg)	13,70 €
Winterlicher, bunter Salatteller mit Kartoffel-Pizzawaffeln (Wallenburg, Tagwerk, Billesberger, Naderer, Naturkäserei)	12,80 €

*Wir verwenden Schweinefleisch und Wurst vom Thomahof, Nudeln und Eier vom Bacher, Fisch von der Fischerei Schliersee 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

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



REGIONALLADEN · BISTRO · FEIEREI · nachhaltiger genuss.

## Wochenkarte 4.-7.2.25

### Donnerstag

- Geschmorte Rindsbackerl in Rotweinsauce, Winterrettich,  
Sellerie-Kartoffelpüree 15,70 €  
(Oberland Bioweiderind, Rothe, Billesberger, Wallenburg, Unser Land, BGL)
- Buntes Gemüsecurry auf Perlemmer, geröstete  
Sonnenblumenkerne 13,90 €  
(Tagwerk, Wallenburg, Billesberger, Chiemgaukorn, Lechtaler)
- „Ribollita“ Toskanischer Bohnentopf mit Tomaten und  
Schwarzkohl, Röstbrot 9,40 €  
mit Meterwurst 11,90 €  
(Lex, Naderer, Tagwerk, Steingraber, Thomahof)

### Freitag

- Dinkelspaghetti mit Hirsch-Kürbisbolognese, geriebener  
Bergkäse, Salat 14,90 €  
(Bacher, Krug, Tagwerk, Obermooser, Wallenburg, Billesberger)
- Gebratener roter Grünkohl mit karamellisierten Kartoffeln,  
Sauerrahm 13,40 €  
(Billesberger, Unser Land, BGL)
- Knusprig gebackene Dinkelgriesschnitten mit Apfel-  
Rhabarberkompott 11,80 €  
(Leitzachmühle, Bacher, Unser Land, Steingraber, Tagwerk, Grasslhof)

*Wir verwenden Schweinefleisch und Schinken vom Thomahof, Hirsch aus Schaftlach, Nudeln und Eier vom Bacher in konventioneller Qualität, alle anderen Zutaten stammen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.*

## Ausblick auf die nächsten kulinarischen Abende

Menüabend - 28. Februar

Fisch vo dahoam - Fischmenü am Aschermittwoch - 5. März

Zu Allergenen und Zusatzstoffen fragen Sie unser fachkundiges Personal