

Wochenkarte 11.-14.3.25

Wir sind für Alle da. Wir halten unser vegetarisches Angebot oft schon vegan. Wenn nicht, haben wir immer eine Alternative.

Ganztägig

Salate

Gemischter Salat	5,60 €
Großer Salatteller mit Räucherfisch, Röstbrot	13,80 €
Kartoffel, Gurkerl, Ei	5,80 €
Wurstsalat, Zwiebeln, Gurkerl	7,20 €
Rettich, Sahne, Karotte, Sonnenblumenkerne	5,80 €

Brote

Geröstetes Foccacia, Pfannengemüse, Pecorinoraspel, Salatbouquet	8,90 €
Rosa gebratenes Roastbeef in der Dinkel-Sandwichsemmel, Krautsalat, Remouladensoße	8,50 €

Power Smoothies

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

Dessert

Joghurtmousse mit Minze, Rhabarberkompott	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



REGIONALLADEN · BISTRO · FEIEREI · nachhaltiger genuss ·

Wochenkarte 11.-14.3.25

Dienstag

Putensteak in rosa Pfeffersoße, Ringelbete, Röstkartoffeln
(Tagwerk, Sonnentor, BGL, Billesberger) 15,90 €

„Der Miaschburger“ im Dinkelbun, Pfannengemüse,
Kräutertopfen, Salatbouquet 13,80 €
(Lex, Tagwerk, Steingraber, Billesberger, Naturkäserei, Wallenburg)

Warmes, geräuchertes Störfilet auf schwarzen Bohnen und
Kartoffeln, Räuchersud, Salamichips, Meerrettich 15,30 €
(Fischerei Schliersee, Billesberger, Tagwerk, Thomahof)

Mittwoch

Gulasch vom Strohschwein mit Speck, Gurkerl und
Waldschwammerl, Sauerrahm, Dinkelnudeln 15,50 €
(Thomahof, Unser Land, Wald, BGL, Bacher)

Kaspressknödel auf Lauchgemüse, Salat 13,90 €
(Steingraber, Bacher, Unser Land, Plangger, Tagwerk, BGL, Wallenburg,
Schlarb)

Feiner Blaukrautsuppentopf mit Apfel- und Kartoffelwürfel 8,90 €

mit Bratwurstradl 11,40 €
(Billesberger, Grasslhof, Tagwerk, Thomahof)

*Wir verwenden Schweinefleisch, Bacon und Wurst vom Thomahof, Nudeln und Eier vom Bacher,
Fisch von der Fischerei Schliersee und Waldpilze 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 11.-14.3.25

Donnerstag

Curry vom Weiderind mit Gemüsestreifen, Goldhirse (Oberland Bioweiderind, Tagwerk, Wallenburg, Billesberger)	15,60 €
Kartoffelgnocchi mit Kräuterseitlingen in Rahm, Salat (Tagwerk, Bacher, Schloßpilze, BGL, Wallenburg, Schlarb)	14,90 €
Hühnerrahmsuppentopf mit Fleisch, Gemüse und Kartoffeln, Röstbrot (Tagwerk, Wallenburg, Schlarb, Steingraber)	12,90 €

Freitag

Lachsforellenklößchen und Zanderwürfel in Dillrahm, Spinat, Salzkartoffeln (Fischerei Schliersee, BGL, Schlarb, Tagwerk)	16,50 €
Chicoree mit Dinkelbrösel und Pecorino überbacken, Kräuterpolenta, Salat (Obergrashof, Steingraber, BGL, Anderlbauer, Lex, Wallenburg, Tagwerk, Schlarb)	14,20 €
Tegernseer Topfenstrudel mit Birnenkompott (Naturkäserei, Unser Land, Leitzachmühle, Bacher, eigener Garten)	10,90 €

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

Am 20.3. findet der nächste Räucherworkshop statt. Alles Wissenswerte übers Räuchern mit Martina Dahlenburg. Nächster Termin für den langen Freitag ist der 28.3. Sichern Sie sich schnell die begehrten Plätze für unseren wunderbaren Menüabend.

Zu Allergenen und Zusatzstoffen fragen Sie unser fachkundiges Personal