

## Wochenkarte 15.-17.4.25

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 €
Sojabohnen, Spinat, Tomate	5,80 €
Wurstsalat, Zwiebeln, Gurkerl	7,20 €
Waldorfsalat mit Walnüssen	5,80 €

#### 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

Rüblikuchen-Tiramisu	5,90 €
----------------------	--------

*Wir verwenden Fisch von den Schlierseefischern, Schweinefleisch und Wurst vom Thomahof, Nudeln und Eier vom Bacher, Walnüsse vom Saliterhof 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 15.-17.4.25

### Dienstag

- Pfannengyros vom Strohschwein in Bier mariniert,  
Fladenbrot, Krautsalat, Tzaziki 15,40 €  
(Thomahof, Hoppebräu, Steingraber, Tagwerk, Unser Land, Naturkäserei)
- „Der Miaschburger“ im Dinkelbun, Pfannengemüse,  
Kräutertopfen, Salatbouquet 13,80 €  
(Lex, Tagwerk, Steingraber, Billesberger, Naturkäserei, Wallenburg)
- Wildburger im Dinkelbun, Apfelblaukraut, Käse, Bacon,  
Salatbouquet 14,90 €  
(Krug, Steingraber, Tagwerk, Obermooser, Thomahof, Wallenburg)

### Mittwoch

- Rindergulasch vom Bioweiderind, Karottengemüse,  
Petersilienkartoffeln 15,70 €  
(Oberland Bioweiderind, Tagwerk, Schlarb, Wallenburg)
- Kartoffelgnocchi in Spinatrahm, Bergkäse, Salat 14,60 €  
(Schlarb, Tagwerk, BGL, Plangger, Wallenburg)
- Rindssuppentopf mit Leberknödel, Gemüse und  
Pfannkuchenstreifen 9,80 €  
(Oberland Bioweiderind, Steingraber, Bacher, Tagwerk, Unser Land,  
Leitzachmühle)

*Wir verwenden Schweinefleisch, Schinken und Wurst vom Thomahof, Nudeln und Eier vom Bacher, Bärlauch aus dem eigenen Garten, Wildfleisch aus Schaftlach 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 15.-17.4.25

### Donnerstag

Gebratene Putenbruststreifen auf Asiagemüse, Goldhirse (Tagwerk, Wallenburg, Schlarb, Billesberger)	15,90 €
Bärlauch-Kaspressknödel auf Lauchgemüse, Blattsalat (eigener Garten, Steingraber, Bacher, Unser Land, Plangger, Tagwerk)	14,50 €
Gründonnerstags-Wildkräutersuppe mit Kartoffelwürfeln und Buttercroutons	8,90 €
mit gebratenem Seeforellenfilet (eigener Garten, Tagwerk, BGL, Unser Land, Schlarb, Steingraber, Fischerei Schliersee)	13,90 €

### Karfreitag geschlossen

Das gesamte „machtSINN-Team“ wünscht Ihnen ein  
frühlingshaftes und gesegnetes Osterfest

Geniesst die Zeit, geht raus in die Natur und verwöhnt Euch  
selbst mit feinem Essen.

Bitte denkt noch an die rechtzeitige Bestellung von  
Osterlämmern und Osterfladen!

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

**Nächster Termin für den langen Freitag ist der 25.4.  
Reservieren Sie jetzt schon.**

Zu Allergenen und Zusatzstoffen fragen Sie unser fachkundiges Personal

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