

Wochenkarte 6.-9.5.25

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 €
Nudeln, Mais, Ei	5,80 €
Wurstsalat, Zwiebeln, Gurkerl	7,20 €
Gurke, Tomate, rote Zwiebeln	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

Panna cotta, Karamellkirschen	5,90 €
-------------------------------	--------

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

Zu Allergenen und Zusatzstoffen fragen Sie unser fachkundiges Personal



REGIONALLADEN · BISTRO · FEIEREI · nachhaltiger genuss ·

Wochenkarte 6.-9.5.25

Dienstag

- „Der Classic Burger“ im Dinkelbun, Rotweinzwiebeln,
Glonntaler, Bacon, Salatbouquet
(Oberland Bioweiderind, Steingraber, Tagwerk, Rothe, Stadler, Thomahof,
Wallenburg) 14,90 €
- „Der Miaschburger“ im Dinkelbun, gebratener Chicoreé,
Kräutertopfen, Salatbouquet
(Lex, Tagwerk, Steingraber, Wallenburg, Naturkäserei) 13,40 €
- Gemüse-Käsestrudel auf Kräuterrahm, Salat
(Tagwerk, Wallenburg, Leitzachmühle, BGL, Unser Land) 14,90 €

Mittwoch

- Schweinegeschnetzelttes in Senf-Zwiebelrahm, gebratener
Chicoreè, Dinkelspirelli
(Thomahof, Münchner Kindl, Tagwerk, BGL, Obergrashof, Bacher) 15,90 €
- Nudel-Gemüseauflauf, Salat
(Bacher, Unser Land, Tagwerk, Wallenburg) 14,40 €
- Bunter Spargelsuppentopf mit Kartoffelwürfeln, Röstbrot
(Rehm, Unser Land, BGL, Tagwerk, Steingraber) 11,90 €

Wir verwenden Schweinefleisch, Schinken und Wurst vom Thomahof, Nudeln und Eier vom Bacher, Spargel vom Rehm 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 6.-9.5.25

Donnerstag

- Gebratenes Seeforellenfilet in Haselnussbutter, Salzkartoffeln, Salat 15,70 €
(Fischerei Schliersee, Gattersberg, BGL, Tagwerk, Wallenburg)
- Buntes Gemüsecurry, geröstete Hanfsamen, Joghurt, Urkornreis 13,90 €
(Wallenburg, Tagwerk, Herbaria, Bayernglück, Lex, Unser Land, Chiemgaukorn)
- Gelber Betsalat mit gebratenem grünem Spargel und eingelegtem Fetakäse, Brot 14,20 €
(Tagwerk, Rehm, Obergoldinger, Steingraber)

Freitag

- Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“, Karottengemüse, Dinkelpenne 15,70 €
(Oberland Bioweiderind, Thomahof, Unser Land, Tagwerk, Bacher)
- Geschmorter Chicoreè mit Käse gratiniert auf Apfel-Holundersoße, Kräuterpolenta 13,90 €
(Obergrashof, Tagwerk, Grasslhof, Unser Land, Lex)
- Bärlauchsuppentopf mit Kartoffeln und Gemüse, Kochschinkenstroh, Röstbrot 9,90 €
(Eigener Garten, BGL, Tagwerk, Wallenburg, Thomahof, Steingraber)

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

**Am Donnerstag starten unsere „After Work“ Abende. Zwischen 16:00 und 20:00 Uhr servieren wir Drinks und Feines zum Feierabend – diese Woche Tapas
Ab da - immer 14-tägig Donnerstags
Wir freuen uns auf Euch und Eure Kollegen!**

Zu Allergenen und Zusatzstoffen fragen Sie unser fachkundiges Personal