



# Speisenkarte

Tafelspitzbrühe mit Leberspätzle	4,40
Salatvariation mit gebackenen Auberginen und Kräuterschmand	12,50
Kasspatzn vom Baldauf Alpkäs und Emmentaler, dazu gibts grünen Salat in Hausdressing	12,50
	
Schwäbisches Pfannenbrätle – Schweine- und Rinderfilet auf Rahmschwammerl mit Maultasche, Zwiebelschmelze und hausgemachten Spätzle	22,80
Gebackenes Rotbarschfilet mit Tatarsauce und Erdäpfelsalat	13,90
Altbayerischer Krustenbraten vom Tölzer Jungschwein in Natursauce mit Erdäpfelknödel und hausgemachtem Krautsalat	12,90
MEI WIRTSCHAUS – Bauernpfandl Gröstl mit Braterdäpfel und Spiegelei	11,90

**Bauernente vom Richbachtaler Landgeflügelhof mit  
Ismaninger Blaukraut und Erdäpfelknödel**

**1/2 Ente 19,90 1/4 Ente 15,90**



# Speisenkarte

Silletteller vom Jungschwein und Ochsnfilet mit grüner Pfeffersoße,  
Reiberdatschi und Brokkoli 22,90

Bierkutscherpfandl –  
Ente, Krustenbraten und Fleischpflanzerl mit Blaukraut und Knödel 16,90

Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale mit Preiselbeeren und  
Petersilerdäpfel 19,90

Cordon Bleu Monaco   
in Breznpanier, gefüllt mit Bavaria Blu und  
hausgeräuchertem Speck, dazu gibts Zwengalen und Petersilerdäpfel 15,90

## Das Wirtshausschnitzel

Schmalzgebackenes Schnitzel aus dem Jungschweinerücken mit  
Erdäpfel-Gurkensalat  
15,50

Gemischter Salat 5,40

Beilagensalat 3,90

Kraut- oder Erdäpfelsalat 3,90

## Fürs Zuckergoscherl:

Kaiserschmarrn mit Apfelmus 10,90

2 Stk. Palatschinken mit Marmelade 5,70

oder mit Nutella 5,90

Ofenfrische Auszogne 3,60

Latte Macchiatoschnitte 3,50



# Burger

Wahlweise mit Sesam- oder Urgetreidebrot

Hamburger (ca. 120 gr. Rindfleisch)	6,50
Cheeseburger (ca. 120 gr. Rindfleisch)	7,50
Jalapeno-Cheeseburger (ca. 120 gr. Rindfleisch)	7,90

Hamburger (ca. 180 gr. Rindfleisch)	7,50
Cheeseburger (ca. 180 gr. Rindfleisch)	8,50
Jalapeno-Cheeseburger (ca. 180 gr. Rindfleisch)	8,90

## WIRTSCHAUS-Burger

ca. 180 gr. Rindfleisch, Bacon, Burgersoße und Bergkäs	9,90
--	------

Fischburger mit Sc. Tatar und Cheddar-Käs	8,50
Veggieburger mit Ziegenkäse und Grillgemüse	8,50

Dazu gibts:

Wedges mit Sauerrahmdip	
Erdäpfelstaberl mit Ketchup	3,20
Süßkartoffelstaberl mit Sauerrahmdip	3,50
Dips (Sauerrahm, B.B.Q., Sc. Tatar, Mayo, Ketchup)	0,80
Extras (Bacon, Käse, Jalapenos)	1,00



## Regionales und Hausgemachtes

Hausgeräucherter Brotzeitspeck vom Tölzer Schwein  
ca. 500 gr. am Stück in verschiedenen Varianten 8,50  
(z.B. Wacholder, Chillie, Knoblauch, Kümmel, Zwiebel)

Geräucherter Lachs am Stück je 100 gr. 3,20

Hausbrot aus Urgetreide ca. 750 gr. 3,90  
(Mischbrot oder unser körniges)

Bauernhofeier aus Maitenbeth 2,90

### Aus der Backstube:

Brezn 0,70

Kaisersemmel 0,45

Erdäpfelsemmel 0,80

Erdäpfelsemmel mit Sonnenblumenkernöl 0,85

Kornspitz 0,80

Laugenstangerl oder Zöpferl 0,75

Topfenstangerl mit Kernöl 0,90

Butterkipferl 1,30

Schokokipferl 1,60

Schneckerl 1,90

Krapfen 1,40

Gerne auf Vorbestellung