Herzlich Willkommen in unserem traditionsreichen 700 Jahre alten Gasthof, der in der vierten Generation von unserer Familie geführt wird. Sorgfältige Verarbeitung und die Auswahl frischer Produkte, direkt vom Erzeuger sind uns ein wichtiges Anliegen

Unsere Partner:

Fleisch aus unserer hauseigenen Metzgerei Backwaren von der Bäckerei Obermaier, direkt gegenüber Chiemsee-Fische von der Fischerei Lackerschmid aus Bernau Schnaps, Fa. Guggenbichler, kleine Schnapsbrennerei in Frasdorf Säfte, Fa. Stöger, Übersee

Lassen Sie sich in unserem Gasthof verwöhnen und verweilen Sie etwas an unserem schönen Chiemsee mit seiner wunderbaren Landschaft.

> Ihre Familie Stolz und Mitarbeiter



Suppen

Leberknödlsuppe	4,50
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot	6,50
Feine Knoblauchsuppe mit Käse gratiniert	6,50
Nudelsuppe mit Gemüsestreifen und Ochsenfleisch	4,50
Teller Nudelsuppe mit Gemüsestreifen und Ochsenfleisch	6,20
"Bayerischer Suppentopf" - große Portion - mit Nudeln, Ochsenfleisch	
und Gemüsestreifen	<i>12,50</i>
Saures Lüngerl mit Semmelknödl	8,50

Salate und Vegetarisch

Gemischter Salatteller mit Blatt- und Rohkostsalaten in Hausdressing	4,80
Putensalat - Knackige Salate in Balsamicodressing mit Streifen vom Putenbrustfilet	15,50
Geröstete Knödl mit Tomaten, Zwiebeln und Ei, dazu kleiner gemischter Salat	13,90
Mozzarella und Camembert gebacken mit buntem Salatbouquet, Chilidip und Baguette	13,50

zu unseren großen Salaten servieren wir Baguette

Hauptgerichte

Schweinebraten in Natursoße mit Semmelknödl und Krautsalat	14,50
2 Scheiben gebackene Milzwurst aus unserer Metzgerei mit Kartoffel-Gurkensalat	12,50
Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Pommes frites und Preiselbeeren	16,50
Rahmschnitzel von der Schweinelende mit hausgemachten Eierspätzle	16,50
Schweinemedaillons auf Cognac-Pfefferrahmsoße mit hausgemachten Eierspätzle	18,90
Rumpsteak von der Rinderlende rosa gebraten mit Kräuterbutter und Pommes frites	24,50
Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	24,50
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit geschmolzenen Tomaten und Butterreis	20,50

Kleinere Portionen servieren wir Ihnen gegen einen Abschlag von $\not\in$ 2,00

Bei Umbestellung auf Bratkartoffeln berechnen wir einen Aufpreis von Euro 2,50 $\,$

Brotzeiten und Würstl aus eigener Metzgerei

Wirtsplatte - Schinken- und Speckspezialitäten mit Griebenschmalz und Bergkäse (auch für 2 bis 4 Personen) (2,4,8,13)	12.50
Bernauer Bierbrotzeit - Presssack schwarz und weiß, Leberkäse, grobe Streichwurst (auch für 2 bis 4 Personen) (4,8,11,13)	9.50
Gemischte Käseplatte – zweierlei Bergkäse mit Brie und Obazda	11.50
Obazda angemachter Camembert und Philadelphia (2)	8.90
Portion hausgemachter Leberkäse am Stück mit Gurke (2,4,8,13)	7.50
Gemischter Presssack sauer in Essig und Öl, dazu Zwiebeln (8, 13)	7.90
Bayerischer Wurstsalat mit Zwiebeln(4,8,13)	6.80
Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler, pikant angemacht (2,4,8,13)	7.20
2 Paar Wiener Würstl (4, 8, 13)	6.50
2 Stück Pfälzer mit Sauerkraut (4, 8, 13)	7.80
2 Stück Debreziner mit Meerrettich (4, 8, 13)	7.80
2 Stück Polnische (4, 8, 13)	7.90
2 Stück Weißwürste 4 *	7.50
2 Stück Wollwürste mit Kartoffelsalat 4) *	9.50
2 Paar Schweinswürstl mit Sauerkraut (4)*	8.80

Zu unseren Brotzeiten und Würstl servieren wir Brot

^(*) nur am Wochenende

²⁾ mit Konservierungsstoff oder konserviert, 4) mit Geschmacksverstärker 8) mit Phosphat, 12) enthält eine Phenylalaninquelle (Hinweis bei Aspartam), 13) Nitrit Pökelsalz



Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel "Wiener Art" vom Schwein mit Pommes frites und Ketchup	8.20
Kleiner Bratenteller mit Spätzle	7.20
Grillwürstl mit Pommes frites	5.50
2 Stück Kartoffelpuffer mit Apfelmus	4.20
1 Paar Wiener Würstchen mit Pommes frites	5.20
Semmelknödl mit Sauce	3.80
Portion Pommes frites mit Ketchup	3.50
Teller Spätzle mit Rahmsauce	3.50
* * *	
"Kinderbecher" zwei Kugeln Eis mit Sahne und Smarties	4.80
Gemischtes Eis mit Sahne	5.50



