

*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
Chiemsee-Fische von der Fischerei Lackerschmid aus Bernau
Schnaps, Fa. Guggenbichler, kleine Schnapsbrennerei in Frasdorf,
Kaffee von Bohnenreich, eine kleine exklusive Rösterei aus Miesbach
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

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

Salate und Vegetarisch

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

zu unseren großen Salaten servieren wir Baguette

Hauptgerichte

<i>Schweinebraten in Natursoße mit Semmelknödl und Krautsalat</i>	<i>15,50</i>
<i>Portion Schweinshaxe in Natursoße mit Knödl und Krautsalat</i>	<i>17,50</i>
<i>Bauernschmaus „Allerlei vom Schwein“ Braten, Haxe, Selchfleisch und Würstl auf Sauerkraut mit Knödl</i>	<i>18,50</i>
<i>Geschmortes Hirschgulasch mit Semmelknödl und Preiselbeeren</i>	<i>19,50</i>
<i>2 Scheiben gebackene Milzwurst aus unserer Metzgerei mit Kartoffel-Gurkensalat</i>	<i>13,50</i>
<i>Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Preiselbeeren</i>	<i>17,50</i>
<i>Rahmschnitzel von der Schweinelende mit hausgemachten Eierspätzle</i>	<i>17,50</i>
<i>Schweinemedallions auf Cognac-Pfefferrahmsoße mit hausgemachten Eierspätzle</i>	<i>19,50</i>
<i>Zwiebelrostbraten rosa gebraten mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln</i>	<i>24,50</i>
<i>Rumpsteak von der Rinderlende rosa gebraten mit Kräuterbutter und Pommes frites</i>	<i>26,50</i>
<i>Zanderfilet auf der Haut gebraten mit geschmolzenen Tomaten und Butterreis</i>	<i>22,50</i>
<i>Gebratenes Chiemsee-Renkenfilet (Felchen) mit Salzkartoffeln und grünem Salat</i>	<i>23,50</i>

Kleinere Portionen servieren wir Ihnen gegen einen Abschlag von € 2,00

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

Brotzeiten und Würstl aus eigener Metzgerei

<i>Wirtsplatte - Schinken- und Speckspezialitäten mit Griebenschmalz und Bergkäse (auch für 2 bis 4 Personen)</i> (2,4,8,13)	13.50
<i>Bernauer Bierbrotzeit - Presssack schwarz und weiß, Leberkäse, grobe Streichwurst (auch für 2 bis 4 Personen)</i> (4,8,11,13)	10.50
<i>Gemischte Käseplatte – zweierlei Bergkäse mit Brie und Obazda</i>	13.50
<i>Obazda</i> angemachter Camembert und Philadelphia (2)	8.90
<i>Portion hausgemachter Leberkäse am Stück mit Gurke</i> (2,4,8,13)	7.50
<i>Gemischter Presssack sauer in Essig und Öl, dazu Zwiebeln</i> (8, 13)	7.90
<i>Bayerischer Wurstsalat mit Zwiebeln</i> (4,8,13)	7.50
<i>Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler, pikant angemacht</i> (2,4,8,13)	8.50
<i>2 Paar Wiener Würstl</i> (4, 8, 13)	6.50
<i>2 Stück Pfälzer mit Sauerkraut</i> (4, 8, 13)	7.80
<i>2 Stück Debreziner mit Meerrettich</i> (4, 8, 13)	7.80
<i>2 Stück Polnische</i> (4, 8, 13)	7.90
<i>2 Stück Weißwürste</i> (4) *	7.50
<i>2 Stück Wollwürste mit Kartoffelsalat</i> (4) *	9.50
<i>2 Paar Schweinswürstl mit Sauerkraut</i> (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* 9.50

Kleiner Bratenteller mit Spätzle 8.50

Grillwürstl mit Pommes frites 6.50

2 Stück Kartoffelpuffer mit Apfelmus 5.50

1 Paar Wiener Würstchen mit Pommes frites 6.50

Semmelknödl mit Sauce 4.50

Portion Pommes frites mit Ketchup 4.50

Teller Spätzle mit Rahmsauce 4.50

„Kinderbecher“ zwei Kugeln Eis mit Sahne und Smarties 4.80

Gemischtes Eis mit Sahne 5.50

