

Verehrte Gäste,

Ein herzliches Grüß Gott beim Angermaier!
Wir legen sehr viel Wert auf **frische** und **selbst zubereitete** Lebensmittel.
Fertigprodukte kommen bei uns nicht in die Küche!

Wir verwenden überwiegend regionale Zutaten:
Lamm, Weideochs, Freiland-Hühnereier und Wachteleier
aus eigener Landwirtschaft nach Verfügbarkeit
Freilandeier vom Hühnerhof Hinterseer in Schliersee
Wild aus umliegenden Wäldern von heimischen Jägern
Wurstspezialitäten der Metzgerei Trettenhann Tegernsee
Forellen und Saiblinge aus der herzoglichen Fischzucht Wildbad Kreuth
Brote von Evi Tremmel (Bäckerei Tremmel, Rottach), sowie aus eigener Backstube
Kartoffeln vom Kartoffelbauer Sepp Burkart, Sauerlach
Käse vom Derschhof / Ellmau, und aus der Naturkäserei Tegernseer Land
Obstler und Williams von unserer Verwandtschaft vom Gundischhof, Bad Wiessee / Holz,
sonstige Schnäpse und Liköre von der Destillerie Liedschreiber, Gmund-Schwärzenbach
Biere der Herzoglichen Brauerei Tegernsee und Weißbierbrauerei Hopf, Miesbach

Vorweg Vitamine oder was Spritziges

Frisch gepresster **Rahnen-Ingwer-Apfelsaft** mit Erdnussöl 5,20
„**Hibiscus-Spritz**“ 6,20
Hausgemachter Hibiscusblüten-Sirup, Wasser, Prosecco

Vorspeisen und Suppen

"Brotkörperl" mit Griebenschmalz und Frischkäse,
dazu hausgemachtes Baguette 6,50

vom Tegernseer Wild:

Hausgemachte **Hirsch-Maultasche** und **Gebeiztes von der Hüfte**
auf Kartoffel-Bärlauchsalat und altem Bergkas 9,20

vom hofeigenen Weideox:

Rosa Tafelspitz-Scheiberl und **Tortellini** vom Tegernseer Topfen
auf Orangen-Fenchelsalat 9,50

Frühlingssalat mit Nüssen und Gemüse mit Quinoa (**vegan**) 8,70
oder mit **Bärlauch-Lendenstreifen** Aufpreis 8,50

Hausgemachte pikante Gulaschsuppe 6,20
.....oder **größere Portion** in der Löwenkopfterrine mit Brot 8,50

Klare Rindsbrühe mit wechselnder Einlage 5,80

Spargelcremesuppe mit geräucherten Schwarzbrotcroutons
und jungen Sprossen 6,80