

## 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 Hintersee 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 <b>Rahmen-Ingwer-Apfelsaft</b> mit Erdnussöl	5,20
„ <b>Erdbeer-Minz-Spritz</b> “	6,20
Hausgemachter Erdbeer-Minzsirup, Wasser, Prosecco	

## Vorspeisen und Suppen

" <b>Brotkörberl</b> " mit Griebenschmalz und Frischkäse, dazu Baguette	6,50
<b>Melone</b> mit hausgeräuchertem Speck und Baguette	7,50
<b>Kleiner bunter Salatteller</b> mit Radieserl, gerösteten Kürbiskernen und Brezn-Croutons	6,80
<b>zur Wahl</b> mit eingelegtem Schafskäse im Breznmantel	8,50
<b>Hausgemachte pikante Gulaschsuppe</b>	6,20
.....oder <b>größere Portion</b> in der Löwenkopfterrine mit Brot	8,50
<b>Rindsbrühe</b> mit Leberspätzle und Gemüse	5,80
<b>Spargelcremesuppe</b> mit geräucherten Schwarzbrotcroutons und jungen Sprossen	6,80

Unsere Küchenzeiten: warme Küche von 11.30 bis 14 Uhr und 17.30 bis 20 Uhr

## Hauptgerichte

**Buntes Entengröstl** mit frischem Marktgemüse 14,50

**Gemüsecurry** mit Quinoa und gebackener Maishendlbrust  
aus der Cocosmarinade in Erdnuss-Currysauce 16,80  
**auch vegetarisch**, ....dann ohne Hendlbrust

**Fleischpflanzerl** mit Kartoffelpüree und Thymianjus 13,20

**Ofenfrischer Schweinsbraten** in Tegernseer Biersoß'  
mit Kartoffelknödel und Apfel-Krautsalat 15,80

**Kalbsbraten in Champignon-Rahmsauce**  
mit Eierspätzle und buntem Sommergemüse 17,80

**Enterrottacher Schnitzel vom Kalb** (mit Senf und Meerrettich bestrichen,  
in der **Schwarzbrotpanade**) mit gebackenen Sonnenblumen-Kartoffeln,  
Karotten-Maissalat und Preiselbeeren 21,50

Vom Almox "Bartl" aus eigener Landwirtschaft:

**Zwiebelfleisch oder Oxenbrust** aus unserem Smoker,  
dazu Birnen-Süßkartoffelgratin und buntes Gemüse 19,50

vom Alpenrind:

**Rostbraten** mit Röstkartoffeln und kleinem bunten Salat 24,50

aus der herzoglichen Fischzucht Wildbad Kreuth:

**Fangfrische Forelle gebraten** mit geschmolzenen Tomaten-Zwiebeln,  
dazu Petersilienkartoffeln und Rucolasalat 23,50

Saisonaler Fisch:

**Scholle** im Ganzen gebraten nach Finkenwerder Art  
mit Kartoffelpüree und buntem Salat 19,80

## Schmankerl ohne Fleisch

**Unser Kaiserschmarrn** mit Apfel-Zwetschgenkompott 12,70  
Bestellung nur bis 13.45 Uhr bzw. bis 19.45 Uhr

**Spinatknödel** auf Apfel-Krautsalat mit Tomaten-Zwiebelbutter und Schmand 14,50

**Spargel-Bergkäserisotto** mit Nüssen und geschmorten Tomaten 13,50

**Wenn möglich servieren wir gerne kleinere Portionen  
mit 2,-Euro Abzug vom regulären Preis**

**Sollten Sie Allergien gegen bestimmte Lebensmittel haben,  
sprechen Sie bitte unseren Service darauf an**