

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 Rahmen-Ingwer-Apfelsaft mit Erdnussöl	5,20
„ Erdbeer-Minz-Spritz “	6,20
Hausgemachter Erdbeer-Minzsirup, Wasser, Prosecco	

Vorspeisen und Suppen

" Brotkörberl " mit Griebenschmalz und Frischkäse, dazu Baguette	6,50
Melone mit hausgeräuchertem Speck und Baguette	7,50
Kleiner bunter Salatteller mit Radieserl, gerösteten Kürbiskernen und Brezn-Croutons	6,80
zur Wahl mit eingelegtem Schafskäse im Breznmantel	8,50
Hausgemachte pikante Gulaschsuppe	6,20
.....oder größere Portion in der Löwenkopfterrine mit Brot	8,50
Rindsbrühe mit wechselnder Einlage	5,80
Kürbiscremesuppe mit geräucherten Schwarzbrot-Croutons und steirischem Kernöl	6,80

Unsere Küchenzeiten:

Mittwoch bis Samstag 12 – 14 Uhr und 17.30 bis 19 Uhr,
Sonntag 11.30 bis 14 Uhr und 17.30 bis 20 Uhr

Hauptgerichte

<i>Gemüsecurry mit Quinoa und gebackener Maishendlbrust aus der Cocosmarinade in Erdnuss-Currysauce</i>	16,80
<i><u>auch vegetarisch</u>,dann ohne Hendlbrust</i>	15,80
<i>Fleischpflanzerl mit Kartoffelpüree und Thymianjus</i>	13,20
<i>Ofenfrischer Braten vom Strohschwein in Tegernseer Biersoß' mit Kartoffelknödel und Apfel-Krautsalat</i>	15,80
<i>Kalbsbraten in Champignon-Rahmsauce mit Eierspätzle und buntem Sommergemüse</i>	17,80
<i>Enterrottacher Schnitzel vom Kalb (mit Senf und Meerrettich bestrichen, in der Schwarzbrotpanade) mit gebackenen Sonnenblumen-Kartoffeln, Karotten-Maissalat und Preiselbeeren</i>	21,50
<i><u>Vom Almox "Bartl" aus eigener Landwirtschaft:</u></i>	
<i>Gebratene Bergkäswürstl mit Süßkartoffel-Wedges, dazu hausgemachte Currysauce</i>	14,80
<i>Geschmorte Beinscheiben in aromatischer Soß' dazu Blaukraut und Gnocchi von Sauerlacher Kartoffeln</i>	21,50
<i><u>vom Alpenrind:</u></i>	
<i>Rostbraten mit Röstkartoffeln und kleinem bunten Salat</i>	24,50
<i><u>aus der herzoglichen Fischzucht Wildbad Kreuth:</u></i>	
<i>Fangfrische Forelle gebraten mit geschmolzenen Tomaten-Zwiebeln, dazu Petersilienkartoffeln und Rucolasalat</i>	23,50
<i><u>Saisonaler Fisch:</u></i>	
<i>Seehechtfilet mit 2erlei von der Kartoffel, dazu Linsengemüse mit Balsamico-Schaum</i>	17,50
<i><u>Schmankerl ohne Fleisch</u></i>	
<i>Unser Kaiserschmarrn mit Apfel-Zwetschgenkompott <u>Bestellung nur bis 15 Minuten vor Küchenschluss!</u></i>	12,70
<i>Kürbis-Risotto mit Nüssen und geschmorten Tomaten</i>	13,50
<i>RoteBete-Meerrettichknödel auf Apfel-Krautsalat mit Tomaten-Zwiebelbutter und Schmand</i>	14,50
<i>Roggen-Schwammerlquiche mit Tomaten und Almkäs, dazu Kräuterschmand und marinierter Rucola</i>	14,50
<i>Rahmschwammerl mit Spinatknödel und Kerndl</i>	15,80

*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*