

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 Karotten-Apfelsaft mit Ingwer	5,50
"Hibiscus-Spritz" (hausgemachter Hibiscusblüten-Sirup, Ginger ale, Prosecco)	6,40

Suppen und Vorspeisen

Rindsbrühe mit Einlage	5,80
Maronensamtuppe mit gebackener Hendlbrust	7,20
"Brotkörperl" mit Griebenschmalz und Frischkäse, dazu hausgem. Baguette	7,20
Walnusspudding auf Roter Zwiebelbutter mit jungem Lauch	8,20
Gebräuntes Kartoffeltascherl mit Entenfülle auf Kürbisrisotto mit Tegernseer Reibkäs und Nussbutter überschäumt	9,40
Carpaccio vom Rottacher Hirsch mit Spänen vom alten Tegernseer Bergkas, Preiselbeersauerrahm und mariniertem Wurzelgemüse, dazu Baguette	11,30
Kleiner bunter Salatteller mit Radieserlsprossen, gerösteten Kerndl und Brezn-Croutons	6,80
zur Wahl mit karamelisiertem Ziegenkäse und Kalamata-Oliven	11,40

Hauptgerichte

Kalbsbraten in Champignon-Rahmsauce <i>mit Eierspätzle und Bayrisch Kraut</i>	19,80
Unser Enterrottacher Schnitzel vom Kalb <i>(mit Senf und Meerrettich bestrichen, in der Schwarzbrotpanade)</i> <i>mit Kartoffelstrudel, Radisalat und Preiselbeeren</i>	23,10
Pulled Gans-Burger im #Vinschgerlbun mit Kraut und Salat belegt, <i>dazu Rosmarin-Wedges und hausgemachtem Dip</i>	18,50
Gebratenes Karpfenfilet serviert mit Spinat und Risotto <i>auf Weißwein-Kräutersauce</i>	25,20
<u>Fangfrisch aus der herzoglichen Fischzucht Wildbad Kreuth:</u> Gebratene Forelle mit geschmolzenen Tomaten-Zwiebeln, <i>dazu Petersilienkartoffeln und Karotten-Walnussalat</i>	27,40
<u>vom Alpenrind:</u> Rumpsteak "Strindberg" auf Thymianjus mit Röstkartoffeln <i>und kleinem bunten Salat</i>	28,40
<u>aus Rottacher Wäldern:</u> Geschmortes vom Hirsch mit buntem Wintergemüse und Gnocchi, <i>serviert in wilder Jus</i>	26,30
<u>Im Winter immer freitags oder mit Vorbestellung ab 4 Portionen:</u> Ofenfrische Bauernente mit fruchtigem Blaukraut <i>und Kartoffelknödel auf Honigjus</i>	29,80

Schmankerl ohne Fleisch

Winterliches Kürbisrisotto mit karamelisiertem Ziegenkäse <i>und jungem Salat</i>	18,40
auch vegan: ohne Ziegenkäse	14,10
Spinatknödel auf Preiselbeer-Blaukrautsalat <i>mit Nussbutter und Tegernseer Reibkäs</i>	16,40
Unser Kaiserschmarrn mit Rotweinzwetschgen oder Preiselbeeren <u>Bestellung nur bis 15 Minuten vor Küchenschluss!</u>	15,20