

## 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 <b>Karotten-Apfelsaft</b> mit Ingwer	5,50
<b>Unser "Frühlings-Spritz"</b> (Ramazotti rosato mit Beeren und Prosecco)	6,80

## Suppen und Vorspeisen

<b>Rindsbrühe</b> mit Einlage	5,80
<b>Cremige Karotten-Ingwer-Suppe</b> mit Schwarzbrotcroutons	6,50
<b>"Brotkörperl"</b> mit Griebenschmalz und Frischkäse, dazu hausgem. Baguette	7,20
<u>zum Teilen:</u>	
<b>Bayrischer Hummus</b> aus Linsen und Kraut mit Schwarzbrot pro Person	6,50
<b>Bärlauch-Semmelnocken</b> auf geschmorten Tomaten mit Tegernseer Reibkäs	9,50
<b>Carpaccio vom Rottacher Hirsch</b> mit Spänen vom Tegernseer Bergkas, Preiselbeersauerrahm und mariniertem Wurzelgemüse, dazu Baguette	11,30
<b>Kleiner bunter Salatteller</b> mit Radieserlsprossen, gerösteten Kerndl und Brezn-Croutons	6,80
<b>zur Wahl</b> mit karamelisiertem Ziegenkäse und Kalamata-Oliven	11,40

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

## Hauptgerichte

<b>Fleischpflanzerl</b> mit Kartoffel-Bärlauchsalat auf Thymianjus	14,50
<b>Kalbsbraten in Champignon-Rahmsauce</b> mit Eierspätzle und Karottengemüse	19,80
<b>Unser Enterrottacher Schnitzel vom Kalb</b> (mit Senf und Meerrettich bestrichen, in der <b>Schwarzbrotpanade</b> ) mit Kartoffel-Zwiebelpüree, Tomatensalat und Preiselbeeren	23,10
<b>Pulled Gans-Burger</b> im #Vinschgerlbun mit Kraut und Salat belegt, dazu Rosmarin-Wedges und hausgemachtem Dip	18,50
<u>Fangfrisch aus der herzoglichen Fischzucht Wildbad Kreuth:</u> <b>Gebratene Forelle</b> mit geschmolzenen Tomaten-Zwiebeln, dazu Petersilienkartoffeln und Karotten-Walnussalat	27,40
<u>vom Alpenrind:</u> <b>Rumpsteak mit Röstzwiebeln</b> auf Thymianjus mit Bratkartoffeln und kleinem bunten Salat	28,40
<b>Rumpsteak unter der Walnuss-Bärlauchkruste</b> mit grünem Spargel und mediterranem Kartoffelstampf	31,20
<u>aus Rottacher Wäldern:</u> <b>Zartes Ragout vom Reh</b> mit Kartoffelstrudel und Blaukraut	28,50

## Schmankerl ohne Fleisch

*Spargelgerichte auf separater Karte*

<b>Bärlauchrisotto</b> mit grünem Spargel und geschmorten Kirschtomaten	16,40
<b>Spinatknödel</b> auf Krautsalat mit Nussbutter und Tegernseer Reibkäs	15,50
<b>Unser Kaiserschmarrn</b> mit Zwetschgenröster oder Preiselbeeren <u>Bestellung nur bis 15 Minuten vor Küchenschluss!</u>	15,20

### Unsere Küchenzeiten:

warme Küche 11.30 – 14 Uhr und 17.30 – 20 Uhr

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

**Zusatzteller / -gedeck**

2,50