

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
Unser "Frühlings-Spritz" (Ramazotti rosato mit Beeren und Prosecco)	6,80

Suppen und Vorspeisen

Rindsbrühe mit Einlage	5,80
Tomatencremesuppe mit Gierschpesto	6,50
<u>zum Teilen:</u>	
Bayrischer Hummus aus Linsen und Kraut mit Schwarzbrot	pro Person 6,50
"Brotkörperl" mit Griebenschmalz und Frischkäse, dazu hausgem. Baguette	7,20
Bärlauch-Semmelnocken auf geschmorten Tomaten mit Tegernseer Reibkäs	9,50
Roastbeefröllchen vom Alpenrind mit Spargelmousse auf Kartoffelsalat mit Wildkräutern und Kernöl	10,50
Kleiner bunter Salatteller mit Radieserlsprossen, gerösteten Kerndl und Brezn-Croutons	6,80
zur Wahl mit karamelisiertem Ziegenkäse und Kalamata-Oliven	11,40

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

Hauptgerichte

Kalbsbraten in Champignon-Rahmsauce mit Eierspätzle und Frühlingsgemüse	19,80
Unser Enterrottacher Schnitzel vom Kalb (mit Senf und Meerrettich bestrichen, in der Schwarzbrotpanade) mit Kartoffel-Zwiebelpüree, Tomatensalat und Preiselbeeren	23,10
Pulled Gans-Burger im #Vinschgerlbun mit Kraut und Salat belegt, dazu Rosmarin-Wedges und hausgemachter Dip	18,50
<u>Fangfrisch aus der herzoglichen Fischzucht Wildbad Kreuth:</u> Gebratene Forelle mit geschmolzenen Tomaten-Zwiebeln, dazu Petersilienkartoffeln und Karotten-Walnussalat	27,40
<u>vom Alpenrind:</u> Rumpsteak mit Röstzwiebeln auf Thymianjus mit Bratkartoffeln und kleinem bunten Salat	28,40
<u>aus Rottacher Wäldern:</u> Geschmorte Keule vom Maibock mit Haselnussspätzle und jungem Blaukraut	29,80
<u>vom Weidelamm aus eigener Landwirtschaft:</u> 1 Paar gebratene Salsiccia vom Tegernseer Metzger Trettenhann auf Rahmsauerkraut und mediterranem Kartoffelstampf	16,20

Schmankerl ohne Fleisch

Spargelgerichte auf separater Karte	
<u>veganes Gericht:</u> Blumenkohl-Kichererbsen-Curry	14,80
Spinatknödel auf Krautsalat mit Nussbutter und Tegernseer Reibkäs	15,50
Unser Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster oder Preiselbeeren <u>Bestellung nur bis 15 Minuten vor Küchenschluss!</u>	15,20

Zusatteller / -gedeck 2,50

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