

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
Gartenkräuter-Spritz (hausgemachter Kräutersirup mit Prosecco) 6,80

Suppen und Vorspeisen

Rindsbrühe mit Einlage 5,80

zum Teilen:

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

Kleiner bunter Salatteller mit Radieserlsprossen, gerösteten Kerndl
und Brezn-Croutons 6,80

Sollten Sie **Allergien gegen bestimmte Lebensmittel** haben,
sprechen Sie bitte unseren Service darauf an
Glutenfreies Brot auf Anfrage mit Aufpreis

Hauptgerichte

Kalbsbraten in Champignon-Rahmsauce
mit Eierspätzle und Sommergemüse 19,80

Unser Enterrottacher Schnitzel vom Kalb
(mit Senf und Meerrettich bestrichen, in der **Schwarzbrotpanade**)
mit Röstkartoffeln, Tomatensalat und Preiselbeeren 23,10

Fangfrisch aus der herzoglichen Fischzucht Wildbad Kreuth:
Gebratene Forelle mit geschmolzenen Tomaten-Zwiebeln,
dazu Petersilienkartoffeln und Karotten-Walnussalat 27,40

vom Weideox aus eigener Landwirtschaft:
Burger im #Vinschgerlbun aus unserer Backstube,
belegt mit Ziegenkäse, Tomaten, Wildkräutern und Rhabarberchutney,
dazu Sourcream und Wedges 18,50

Suppenfleisch auf Bouillon-Kartoffelgemüse mit Apfelkren 20,20

vom Alpenrind:
Rumpsteak mit Röstzwiebeln auf Thymianjus mit Bratkartoffeln
und kleinem bunten Salat 28,40

Geschmorte Rindsroulade nach Omas Hausrezept in Specksauce,
dazu Kartoffel-Zwiebelpüree und buntes Marktgemüse 22,90

Schmankerl ohne Fleisch

Kartoffelgnocchi in Tegernseer Käsesauce
mit rustikalem Ratatouille 14,80

Unser Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster oder Preiselbeeren
Bestellung nur bis 15 Minuten vor Küchenschluss! 15,20

Zusatzteller / -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