

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 Pfannkuchenstreifen und Gemüseeinlage 5,80
"Brotkörperl" mit Griebenschmalz und Frischkäse, dazu hausgem. Baguette 7,20
Kleiner bunter Salatteller mit Radieserlsprossen, gerösteten Kerndl
und Brezn-Croutons 7,20
zur Wahl mit gebratenem **Ziegenkäse** im Speckmantel
und eingelegtem Kürbis 13,-
Vollkorn-Kürbisquiche mit Rübstieler und Ziegenkäse 11,50
zum Teilen:
Bayrischer Hummus aus Linsen und Kraut mit Schwarzbrot pro Person 6,50

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 Wirsinggemüse	19,80
Unser Enterrottacher Schnitzel vom Kalb (mit Senf und Meerrettich bestrichen, in der Schwarzbrotpanade) mit Röstkartoffeln, Gurkensalat und Preiselbeeren	23,10
<u>fangfrisch aus der herzoglichen Fischzucht Wildbad Kreuth:</u> Gebratene Forelle mit geschmolzenen Tomaten-Zwiebeln, dazu Petersilienkartoffeln und Karotten-Walnussalat	27,40
<u>vom Weideox aus eigener Landwirtschaft:</u> "Osso Buco" (Geschmorte Beinscheibe) mit Gelbwurz-Risotto und rustikalem Ratatouille in kräftiger Schmorsauce	25,20
<u>vom Alpenrind:</u> Rosa Roastbeef kalt aufgeschnitten, dazu Kräuterschmand und Röstkartoffel-Breznsalat	20,20
Rumpsteak mit Röstzwiebeln auf Thymianjus mit Bratkartoffeln und kleinem bunten Salat	28,40
<u>Saisonaes vom heimischen Wild:</u> Zartes Hirschgulasch mit fruchtigem Blaukraut und Butterspätzle	24,50
<u>aus dem Smoker:</u> Scheiberl von der Rinderbrust (Brisket) auf geröstetem Brokkoli und Wedges, serviert mit rauchiger Sauce	25,80
<u>Schmankerl ohne Fleisch</u>	
<u>veganes Gericht: Geschmorte Süßkartoffel</u> mit Kichererbsen-Gemüsesalat und Sojajoghurt	15,20
Kartoffelgnocchi in Tegernseer Käsesauce mit rustikalem Ratatouille	14,80
Hausgemachter Veggieburger mit Brokkolibratling im Vinschgerlbun, mit Ziegenkäse und Tomaten, dazu Wedges und Sourcream	18,50
Unser Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Preiselbeeren <u>Bestellung nur bis 15 Minuten vor Küchenschluss!</u>	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