

## 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

1 Stamperl " <b>Ingwershot</b> " selbst angesetzt (feurig-scharf)	2,50
Frisch gepresster <b>Karotten-Apfelsaft</b> mit Ingwer	5,50
<b>Winter-Spritz</b>	6,80

### Suppen und Vorspeisen

<b>Rindsbrühe</b> mit Marknocken vom hofeigenen Almox und buntem Gemüse	5,80
<b>Cremige Kürbis-Cocossuppe</b> mit Kernöl und Kerndl	6,80
<b>Bayrischer Hummus</b> aus Linsen und Kraut mit Schwarzbrot ( <b>Glutenfreies Brot</b> auf Anfrage mit Aufpreis)	6,50
<b>"Brotkörperl"</b> mit Griebenschmalz und Frischkäse, dazu hausgem. Baguette	7,20
<b>Kleiner bunter Salatteller</b> mit Sprossen, gerösteten Kerndl und Brezn-Croutons	7,20
<b>zur Wahl</b> mit gebratenem <b>Ziegenkäse</b> im Speckmantel und eingelegtem Kürbis	13,-
<u>vom Weideox aus eigener Landwirtschaft:</u>	
<b>Carpaccio</b> mit Granatapfel-Wildkräutersalat und Senfmayonnaise, dazu Rosmarinbaguette aus unserer Backstube	15,80

## Hauptgerichte

<i>Warme Fleischpflanzerl mit Kartoffelpüree auf Thymianjus</i>	14,50
<i>Gebackener Kalbskopf mit Sc. Tatar und Kartoffel-Gurkensalat</i>	16,80
<i>Geschmorte Kalbsschulter in kräftiger Rotweinjus mit Buchweizenspätzle und Wirsinggemüse</i>	24,30
<i>Unser Enterrottacher Schnitzel vom Kalb (mit Senf und Meerrettich bestrichen, in der <b>Schwarzbrot</b>panade) mit Röstkartoffeln, Blaukrautsalat und Preiselbeeren</i>	25,40
<i>Riedersteiner Cordon bleu vom Strohschwein mit Speck und Weichkäs aus der Naturkäserei Tegernseer Land mit Petersilienkartoffeln und Vanillekarotten</i>	22,80
<u>fangfrisch aus der herzoglichen Fischzucht Wildbad Kreuth:</u>	
<i>Gebratene Forelle mit geschmolzenen Tomaten-Zwiebeln, dazu Petersilienkartoffeln und Karotten-Walnussalat</i>	27,40
<u>vom Weideox aus eigener Landwirtschaft:</u>	
<i>Gebackene Kartoffeltascherl mit einer Füllung aus pikantem Rindfleisch, serviert auf Blaukrautsalat mit Tegernseer Reibkäs und Nussbutter</i>	19,20
<i>Zwiebelrostbraten (durchwachsen, aus der hohen Rippe) auf Thymianjus mit Röstkartoffeln und kleinem bunten Salat</i>	31,80
<u>vom Rottacher Wild:</u>	
<i>Frisches Reh, Hirsch &amp; Co auf der Tafel nach Verfügbarkeit</i>	
<u>Schmankerl ohne Fleisch</u>	
<u>veganes Gericht: Chili sin Carne aus Linsen</u>	
<i>mit Rosmarinbaguette und Sojajoghurt</i>	15,60
<i>Kartoffelgnocchi in Tegernseer Käsesauce mit rustikalem Ratatouille</i>	14,80
<i>Unser Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Preiselbeeren</i>	15,20
<u>Bestellung nur bis 15 Minuten vor Küchenschluss!</u>	

**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

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