Verehrte Gäste,

Ein herzliches Grüß Gott beim Angermaier!
*Wir legen sehr viel Wert auf **frische** und **selbst zubereitete** Lebensmittel.*

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 **"Ingwershot"** selbst angesetzt (feurig-scharf)*	*2,50*
*Frisch gepresster **Karotten-Apfelsaft** mit Ingwer*	*5,50*
***Winterlicher Maracuja-Orangenspritz** mit Gewürzen und Prosecco (auch alkoholfrei möglich)*	*6,80*

Suppen und Vorspeisen

***Hirschconsommé mit Grießnockerl** und bunter Gemüseeinlage*	*6,20*
***Kartoffel-Kürbissuppe** mit gerösteten Kernen und gebratener Landjäger*	*7,50*
***Bayrischer Hummus** aus Linsen und Kraut mit Schwarzbrot (**Glutenfreies Brot** auf Anfrage mit Aufpreis)*	*6,50*
***"Brotkörberl"** mit 2erlei Aufstrich (hausgem. Griebenschmalz und Aprikosen-Curry-Frischkäse), dazu hausgem. Rosmarinbaguette*	*7,20*
Kleiner Beilagensalat	*6,-*
zur Wahl** mit **eingelegtem Kürbis** und **Feta *Aufpreis*	*7,-*

vom Weideox aus eigener Landwirtschaft:

***Carpaccio** mit Tomaten-Fetasalat, dazu Rosmarinbaguette aus unserer Backstube*	*15,80*

Hauptgerichte

Warme Fleischpflanzerl *mit Kartoffelpüree auf Liebstöckeljus* *14,50*

Geschmorte Kalbsschulter *in Schwammerlsoß'*
mit Eierspätzle und Wirsinggemüse *24,30*

Unser Enterrottacher Schnitzel vom Kalb
(mit Senf und Meerrettich bestrichen, in der ***Schwarzbrot****panade)*
mit Pommes frites, Rahmsauerkraut und Preiselbeeren *28,20*

Riedersteiner Cordon bleu vom Strohschwein *mit Speck*
und Weichkäs aus der Naturkäserei Tegernseer Land
mit Kartoffelpüree, Röstzwiebeln und Blattsalat *25,20*

Rosa gebratene Entenbrust *auf Balsamicojus,*
dazu Blaukraut und gebratene Gnocchi *28,80*

vom Alpenrind:
Zwiebelrostbraten *auf Liebstöckeljus mit Bratkartoffeln*
und kleinem bunten Salat *29,80*

aus der herzoglichen Fischzucht Wildbad Kreuth:
Fangfrischer Saibling "blau" oder gebraten *mit Tomaten-Zwiebel-Schmelze,*
dazu Petersilienkartoffeln und rustikales Ratatouille *29,50*

Schmankerl ohne Fleisch

Chili sin Carne *mit Sojajoghurt und Koriander, dazu Rosmarinbaguette*
(vegan) *15,60*

Gebackene Kartoffeltaschen *mit Spinat-Topfenfülle,*
serviert mit Krautsalat, Nussbutter und Tegernseer Reibkäs *18,20*

Hausgemachter Kartoffelzwuller *nach Omas Rezept,*
mit Apfelmus oder Sauerkraut *15,20*

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

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