

Des was oiwei gibt

Gebackenes Rotbarschfilet mit Tatarensoße und hausgemachtem Kartoffelsalat ^{3n61J}	12,50
Steirisches Backhendl von Hubers Landhendl mit Kartoffel-Ögerl-, oder Gurkensalat ^{n6J}	15,50
Silferteller vom Tölzer Jungschwein und Hofgut Schwaige Ochs auf Pfefferrahmsoße mit Gemüse und Kroketten ^{n66E1}	19,50
Altbayerischer Krustenbraten vom Tölzer Jungschwein in Natursoße mit Kartoffelknödel und hausgemachtem Krautsalat ^{45761J}	10,90
Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln ⁿ⁶	17,90
Medaillons aus dem Schweinerücken vom Tölzer Jungschwein mit Rahmchampignons, Brokkoli und Spätzle ^{n61J6}	13,90
Bajuwaren – Gordon Bleu im Breznmantel, gefüllt mit Speck und Obatzdn, dazu gibts Bratkartoffeln ^{D61J}	15,20
Gordon Bleu aus dem Jungschweinerücken mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln ^{45761J}	14,60
Mei Wirtshaus – Bauernpfandl Gröstl mit Speckbratkartoffeln und Spiegelei ^{n661J7}	9,90
Schnitzel „Wiener Art“ mit hausgemachtem Kartoffelsalat ^{n61J}	12,50

Rindfleisch vom Hofgut Schwaige und Gut Karlshof bei Ismaning

Münchner Zwiebelrostbraten aus dem Entrecote mit Bratkartoffeln ^{n61J}	21,50
Kälberne Fleischpflanzerl mit Rahmsoße, Brokkoli und Spätzle ^{n661J}	12,50