

# Des was oiwei gibt

Gebackenes Rotbarschfilet mit Tafarensöße und hausgemachtem Kartoffelsalat <sup>3A61J</sup>	12,60
Steirisches Backhendl von Hubers Landhendl mit Kartoffel-Gurkensalat <sup>A6J</sup>	15,60
Silletteller vom Tölzer Jungschwein und Hofgut Schwaige Ochs auf Pfefferrahmsöße mit Gemüse und Kroketten <sup>A66E1</sup>	19,50
Altbayerischer Krustenbraten vom Tölzer Jungschwein in Natursöße mit Kartoffelknödel und hausgemachtem Krautsalat <sup>45761J</sup>	11,80
Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln <sup>A6</sup>	17,90
Medaillons aus dem Schweinerücken vom Tölzer Jungschwein mit Rahmchampignons, Brokkoli und Spätzle <sup>A61J6</sup>	14,20
Gordon Bleu „Monaco“ im Breznmantel, gefüllt mit Wacholderschinken und Bavaria Blu, dazu gibts Bratkartoffeln <sup>D61J</sup>	15,40
Gordon Bleu aus dem Jungschweinerücken mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln <sup>45761J</sup>	14,80
Mei Wirtshaus – Bauernpfandl Gröstl mit Speckbratkartoffeln und Spiegelei <sup>A661J7</sup>	10,80
Schnitzel „Wiener Art“ mit hausgemachtem Kartoffelsalat <sup>A61J</sup>	12,50
<b><u>Rindfleisch vom Hofgut Schwaige und Gut Karlshof bei Ismaning</u></b>	
Dry Aged Rib-Eye Steak ca. 300 gr. mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sauerrahm, Beilagensalat <sup>A61J</sup>	27,50
Münchner Zwiebelrostbraten aus dem Dry-Aged Entrecote mit Bratkartoffeln <sup>A61J</sup>	21,50
Kälberne Fleischpflanzerl mit Rahmsöße und Kartoffelstampf <sup>A661J</sup>	13,50

