

Speisekarte

Täglich von 11:00 Uhr bis 20:00 Uhr

Getränkeempfehlungen des Hauses:

Julius Grauburgunder	0,1 l	4,50 €
(Wein Weiß)	0,2 l	9,00 €
	0,75 l	30,00 €
Pinot Noir Polz 2010	0,1 l	6,70 €
(Wein Rot)	0,2 l	13,40 €
	0,75 l	49,00 €

ein Paar Weißwurst mit Breze 7,50 €

Vorspeisen

Kürbiscremesuppe mit Steierischem Kernöl und Kürbiskernen	7,90 €
Tafelspitzbrühe mit Pfannkuchen Streifen und Schnittlauch	6,90 €
Marinierter Tafelspitz mit Steierischem Kernöl, roten Zwiebeln, Kapernbeeren und Schnittlauch	13,90 €
Ziegenkäse vom Grill mit Rosmarin Honig an Blattsalaten	12,90 €
Cesar Salat mit Croutons und Parmesan	9,90 €
mit gebratenen Speck	12,90 €
mit gebratener Hühnerbrust	13,90 €
Halbe Avocado mit Shrimps und geröstetem Brot	10,90 €
Pikant angemachtes Tartar vom Weideochsen	
- 135 g	13,50 €
- 175 g	16,90 €

Hauptgerichte

Hausgemachte Kaspressknödel auf Sauerkraut oder gemischtem Salat	10,90 €
Backendl mit Kartoffel-Vogelsalat, steierischem Kernöl und Preiselbeeren	16,90 €
Tafelspitz mit Röstkartoffeln, Rahmspinat und Meerrettichsauce	16,90 €
Krustenbraten mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel und Krautsalat	15,50 €
Pikantes Rindergulasch mit Spätzle und Rahmgurkensalat	14,50 €
Rahmschwammerl mit gebratenen Brezenknödeln	9,90 €
Backfisch im Bierteig auf Kartoffel-Gurken-Salat mit Kürbiskernöl und Remouladen Sauce	16,90 €
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln, buntem Marktsalat und Preiselbeeren	23,50 €

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce	6,90 €
Schokoladenmalheur mit hausgemachten Topfeneis und Zwetschkenröster	10,90 €
Gemischter Käseteller vom Tölzer Kasladen am Markt mit Butter, Marillen Senf und Brotkorb	14,50 €

MENU

Daily from 11 am until 8 pm

House recommendations:

Julius grey burgundy (white wine)	0,1 l	4,50 €
	0,2 l	9,00 €
	0,75 l	30,00 €
Pinot Noir Polz 2010 (red wine)	0,1 l	6,70 €
	0,2 l	13,40 €
	0,75 l	49,00 €

A pair of white boiled sausages with pretzel 7,50 €

Starter

Pumpkin soup with Styrian pumpkin oil and pumpkin seeds	7,90 €
Beef bouillon with pancake stripes and chives	6,90 €
Marinated boiled beef with Styrian pumpkin oil, red onions capers and chives	13,90 €
Grilled goat chees with rosemary honey on leaf salat	12,90
Cesar salad with croutons and permesa n	9,90 €
- with Bacon	12,90 €
- with Chicken breast	13,90 €
Half avocado with shrimps and toasted bread	10,90 €
Piquantly dressed tartare from the willow-eels	
- 135 g	13,50 €
- 175 g	16,90 €

Main dishes

Homemade Kaspressknödel on sauerkraut or mixed salad	10,90 €
Fried Chicken with potato lamb's lettuce salad, Styrian pumpkin oil and cranberries	16,50 €
Boild beef with rosted potatoes, cremed spinach and horseradish sauce	16,90 €
Oven-fresh crunchy roast pork, potato dumplings and coleslaw	15,50 €
Piquant beef goulash with spaetzle and cremed cucumber salad	14,50 €
Creamy mushroom with fried breads dumplings	9,90 €
Fried fish in beerdough and butter on potato-cucumber-salad with pumpkin seed oil and remoulade sauce	16,90 €
Original Schnitzel with roasted potatoes and cranberries	23,50 €

Dessert

Apple strudel with vanilla sauce	6,90 €
Choclote malt with homeade ice cream and plums	10,90 €
Mixed cheese plate from the Tölzer Kasladen at the market with butter, Apricot mustard and bread basket	14,50 €