

Donnerstag, den 7. Dezember 2017



Neben der Qualität unserer Speisen,
sind wir auch besonders um deren Regionalität bemüht.

Kürbiscremesuppe mit Kernöl und Croutons 4,90
Feldsalat und **Rucola**, mit **Mozzarellabällchen**, **Kirschtomaten** und gerösteten Nüssen,
in weißem Senf-Balsamicodressing, dazu Baguette klein 4,90 groß 9,50

Fisch aus unseren eigenen Weihern an der Eglinger Waldstraße

Bouillabaisse - klare französische Fischsuppe mit Edelfischfiletstücken, Muscheln
Gemüse und Safran, **dazu knuspriges Knoblauchbaguette** 15,50 Kleine Port. 11,50
Ganze Eglinger Regenbogenforelle gefüllt mit Frühlingszwiebeln, Tomaten
und Kräuterfrischkäse, in Folie gedünstet, serviert mit Butterkartoffeln 18,50
Eglinger Lachsforellenfilet „Müllerin Art“ gebraten, serviert mit Petersilienkartoffeln,
Zitronenscheiben und zerlassener Butter 19,50

Schussfrisch aus heimischer Jagd...

Wild-Grillplatte – Medaillons vom Reh und Wildschwein und Wildbratwurst,
serviert mit gerösteten Waldpilzen, Wacholdersoße und Maronen, dazu Kartoffelkroketten
und eine Preiselbeerbirne 24,50

Aus dem Bratrohr...

½ **Schweinhaxe**, knusprig gegrillt mit Kartoffelknödel und Soße 9,90
Geschmortes **Ochsenschwanzragout** mit Spaghetti und Parmesansplittern 14,90
Resch gebratenes **Spanferkel** in Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel und Krautsalat 15,50
½ **knusprige Ente** mit Kartoffelknödel und Blaukraut 16,50
¼ **knusprige Ente** und a Stück **resches Spanferkel**, Knödel und Blaukraut 16,50
¼ **fleischiges Bauern-Ganserl** mit Kartoffelknödel und Bratapfel,
dazu Apfelblaukraut oder Selleriesalat 19,90

Unser Tafernwirt Schmankerlangebot von heimischen Bauern

Saftiger, bayrischer Ochsenbraten vom Grill
,- mit kräftiger Natursoße, dazu Kartoffel-Gurkensalat 13,90
,- in milder Pfefferrahmsoße, dazu knusprige Kartoffelrösti 14,50
,- in pikanter Jägersoße mit Speck und Schwammerl dazu Spätzle 14,50

Schlachtschüssel – Leber- und Blutwurst, Wammerl, Kraut und Kartoffeln 9,90

Kurzgebratenes...

Pfeffersteak – Entrecôte (durchwachsen) in rahmiger Cognac - Madagaskarpfeffersoße,
dazu gibt's knusprige Kartoffelrösti 19,90
Putensteak „Diabolo“ in milder Chili-Tomatenrahmsoße, serviert mit Pommes Frites 14,90
Münchener Schnitzel - gebackenes Schweinsschnitzel
mit Senf, Zwiebeln und Speck gefüllt, dazu Kartoffel-Gurkensalat 12,50

Oberhauser's Bacon-Cheese Burger

200g bestes **bayerisches Rinderhackfleisch** – **rosa gebraten**,
Bacon, Käse, Salat, Tomate, Gurken, Zwiebelringe, Barbecuesoße
dazu knusprig gegrillte Kartoffelecken und Coleslaw (Weißkraut-Karottensalat) 10,90

Lizzy Aumeier – JA ICH WILL!

17. Januar 2018 um 19.00 Uhr --- Eintritt: 40,- € inkl. 2-Gänge-Menü

Kultur & Küche – die Veranstaltungsreihe der Tafernwirt vom Tölzer Land