



**Saftige Rinderroulade**  
Kürbispolenta, Blaukraut 18,00

**Wildgulasch**  
Hausgemachte Nuß-Spätzle,  
Rahmwirsing 16,50

**Spekulatius Mousse**  
Rotweinkirschen 6,50

**Lantenhammer - Zirbe**  
Feingeistiges aus Zirbelholz mit leichter Süße  
2 cl 6,50

## Warm ums Herz

### Rindersafterl

Rinderbrühe, Leberspätzle hausgemacht, Wurzelgemüse 5,50

### Kürbissuppe

Muskatkürbis, steirisches Kernöl, Kerbel 6,50

## Ausflug ins Grüne

### Sattes Grün

geröstete Kerne, Sprossen, Kirschtomaten, Gurken, Brezncroutons, Kräutervinaigrette  
groß 6,00      klein 3,80

### Vorne weg

Wildkräutersalat, Lachstartar, Meerrettich-Roulade 17,00

### Rosa Roastbeef sous vide

bunte Marktsalate, Steirisches Kernöl, Salzflocken, Gemüsechips 16,00

### Bunter Wildkräutersalat

gebratener Ziegenkäse im Krustl, Himbeerdressing, Kerndl, Feigensenf 15,00

## In München dahoam

### Knusprige, halbe Schweinshaxn

Dunkelbiersoß, Münchner Kartoffelknödel, Semmelknödel 13,50

### Hohenloher Landschweinsbraten aus Schwäbisch – Hall

aus dem Rohr, Schulterbraten, gemischte Knödel, Natursafterl 11,00

### Ente vom Lugeder aus Pleiskirchen

Kartoffelknödel, Preiselbeer-Blaukraut

halb 19,50      viertel 14,50

### Straubingers Festschmaus

für zwei oder mehrere

Lugeder Gutshofente, Spanferkelhaxer`l, Hirschpflanze, geschmorte Kalbsripperl,

Preiselbeer-Blaukraut, Kartoffelknödel, Semmelknödel, Natursafterl

pro Person 21,00

### Straubingers Gulasch vom Weiderind

Gebratene Kräuterseitlinge, Kräuterrahm, Semmelknödel 16,50

### a bisserl mehr

Preiselbeer-Blaukraut, Krautsalat, Kartoffelsalat, Rahmwirsing je 3,00

Zusatzstoffe: <sup>1</sup>Farbstoff <sup>2</sup>Geschmacksverstärker <sup>3</sup>Konservierungsstoff <sup>4</sup>Antioxidationsmittel

# Verführung mit bayrischem Akzent

## Straubi Schnitzel

Schweinerücken, Röstzwiebel, Speck<sup>3,4</sup>, Breznbrösl, Kartoffel-Radieserlsalat 12,50

## Wiener Schnitzel aus der Kalbshüfte

Majoran-Bratkartoffeln, Zitrone, gerührte Preiselbeeren 23,00

## Lendensteak vom Weiderind

Portweinsauce, Wurzelwerk, Kürbispolenta  
Ca. 200g 24,50

## Saftige Ochsenfetzen

Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln 18,50

## Simmentaler Selection

Unsere Lendensteaks stammen vom Simmentaler Jungbullen Roastbeef. Das beziehen wir von Schillerfleisch, ein Garant für beste Qualität aus deutscher, kontrollierter Herkunft.

## Fleischlos glücklich

### Straubi Kasspatzn

Tiroler Bergkas, Röstzwiebeln, gemahlener Pfeffer, Grünzeug 12,00

### Bayrisches Urkorn-Risotto

Perlzwiebeln, Wurzelgemüse, Frühlingslauch, Maggikraut, Pesto 14,50

### Kürbistascherl

Nussbutter, Kürbiswürfel, Frühlingslauch, Kresse 16,00

### Seesaibling

auf der Haut gebraten, Ravioli gefüllt mit Waldpilzen, Kürbisgemüse, Lauch, Preiselbeerschaum 21,00

## Widerstand zwecklos

### Vanille - Krem

Gebannt, marinierte Beeren 6,50

### Apfel-Birnen-Crumble

Schokoeis, Minzpesto 6,50

### Apfelstrudel

Bauernhofeis Vanille 7,50

### Kugelrund – dreierlei Bauernhofeis

aus frischer Landmilch

gebrannte Mandel, Waldbeersorbet, Sauerrahm 6,00

## Bauernhofeis

Hausgemachte Eissorten von Hansi Engesser. Seine Frau Moni produziert ausschließlich mit frischer Vollmilch, ohne Farb- und Konservierungsstoffe in liebevoller Handarbeit auf dem eigenen Hof im Starnberger Land.

# Naherholung mittendrin

## Schinkenbrettl

Wachholder Schinken<sup>3,4</sup>, Vulcano Roh-Schinken, Rinderschinken,  
Saure Gurke, Butter, Salatstrauß und Hausbrot, 10,00

## Obatzter

Obatzter<sup>3</sup>, rote Zwiebeln, Radieserl, zwei Brezn 9,00

## Hirschpflanzerl

Rahmwirsing, Preiselbeersauce 12,50  
dazu ein Paulaner Hefe – Weißbier Dunkel 4,60

## Lauwarmer Schweinebraten

frischer Meerrettich, Krautsalat, bunter Salatstrauß 8,50

### Un-FASS-Bar

frisch gezapftes Hacker – Pschorr Münchner Hell  
aus dem 10 Liter Eichenfass mit Edelstahlblase  
am Tisch zum Selberzapfen  
für mehrere Leut  
76,00

### G`mahde Wiesen

Heulimonade, Grüner Veltliner,  
spritziges Münchner Wasser  
0,25l 5,90

### Wilde Wiese

Zitronige Bio Heulimonade  
der Geschmack heimischer Bergkräuter und bergfrischem Alpenwasser,  
abgefüllt in der Kelterei Stadler am Högl 0,33l 3,50€

Heute nicht so hungrig? Einige Speisen können auch kleiner zubereitet werden. Fragen sie nach und seien Sie nicht traurig, wenn Ihr Lieblingsgericht nicht dabei ist.

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Zutaten.