



Pfifferlingsbrühe

Lauwarmes Rindercarpaccio, Wildkresse 7,80

Heißer Stein

Filetsteak, rote Zwiebelmarmelade,
weiße Bohnen – Speck – Püree,
Pfifferlinge, Spargelgemüse 32,00

Marinierter Semmelknödel

Gebratene Pfifferlinge, Perlzwiebeln, Vinaigrette,
Radieserlsprossen, Schinchenchip 13,50

Weißer Burgunder Spätlese

Graf von Schönborn Franken, Deutschland

Ein Wein, von Hand gelesen mit cremigen Aromen
von Birne und Melone. Zusammen mit der ausgewogenen
Säure ergibt die Aromatik eine sehr gute Balance.

0,2l 9,50/0,75l 41,00

Warm ums Herz

Rindersafterl

Rinderbrühe, Leberspätzle hausgemacht, Wurzelgemüse, 5,50

Rucolaschaumsuppe

Pfifferlinge, Wildkresse 6,50

Ausflug ins Grüne

Sattes Grün

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

Vorne weg

Wildkräutersalat, Pfifferlingstartar, Perlzwiebeln, geräucherte Entenbrust 17,00

Rosa Roastbeef sous vide

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

Bunter Marktsalat

gebratener Ziegenkäse, Thymian-Kirschen, Brezencroutons, Kerndl 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, Apfelblaukraut
halb 19,50 viertel 14,50

Straubingers Festschmaus

für zwei oder mehrere

Lugeder Ente, Landschweinsbraten, Schweinshaxn, Käskrainer,
Kartoffelknödel, Semmelknödel, Apfelblaukraut, Bratensoß
pro Person 21,00

Straubingers Gulasch vom Weiderind

Pfifferlinge, Semmelknödel 16,50

a bisserl mehr

Apfelblaukraut, Krautsalat, Rahmwirsing je 3,00

Zusatzstoffe: ¹Farbstoff ²Geschmacksverstärker ³Konservierungsstoff ⁴Antioxidationsmittel

Verführung mit bayrischem Akzent

Straubi Schnitzel

Schweinerücken, Röstzwiebel, Speck^{3,4}, Breznbrösl, Kartoffel – Radieserlsalat 12,50

Wiener Schnitzel aus der Kalbshüfte

Majoran-Bratkartoffeln, Zitrone, gerührte Preiselbeeren 23,00

Lendensteak vom Weiderind

Portweinsauce, grüner Spargel, Kirschtomaten, violette Kartoffeln
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

Pfifferlings-Tascherl

Perlzwiebeln, Frühlingslauch, Rucolaschaum 16,00

Kaspressknödel

Grauer Käse, Rahmwirsing, Meerrettich 14,50

Seesaibling

auf der Haut gebraten, schwarze Tomaten, grüner Spargel, violette Kartoffeln 21,00

Widerstand zwecklos

Rosmarin - Vanillekrem

brauner Zucker 6,50

weiße Schoko - Mascarpone-mousse

Marinierte Erdbeeren, Minze 6,50

Apfelstrudel

Bauernhofeis Vanille 5,50

Kugelrund – dreierlei Bauernhofeis aus frischer Landmilch

Mango, 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^{3,4}, Südtiroler Schinken⁴, Rinderschinken,
Saure Gurke, Butter, Salatstrauß und Hausbrot, 10,00

Obatzter

Obatzter³, rote Zwiebeln, Radieserl, zwei Brezn 9,00

Herzhafte Käskrainer

frischer Kren, geröstetes Malzbrot 8,50
dazu ein Paulaner Hefe – Weißbier Dunkel 4,60

Lauwarmer Schweinebraten

frischer Meerrettich, Krautsalat, Vitaminschlag 8,50

Schweizer Wurstsalat

Regensburger, Emmentaler, Essigmarinade, Gewürzgurke, Rote Zwiebel 9,00

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 Wiesn

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.