



# Nachmittagskarte

(zwischen 14:00 und 17:30 Uhr)

Pfannkuchensuppe	6,50
Leberspätzlesuppe	6,50
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot	7,90
2 Paar Wienerle <sup>(P)</sup> mit Brot	7,90
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln	13,20
Salatteller mit Käse Salate <sup>(S)</sup> der Saison mit Ei, Tomaten, Gurken Käsestreifen, Mozzarella, Kürbiskernen, Hausdressing und Brot	14,60
Salatteller mit Pute Salate <sup>(S)</sup> der Saison mit Ei, Tomaten, Gurken und gebratener Putenbrust, Hausdressing und Brot	16,60
Schweineschnitzel gebacken mit Pommes frites	17,20
Schweineschnitzel „Allgäuer Art“ auf Käsespätzle überbacken und gemischtem Salat <sup>(S)</sup>	19,20
Wildgoulasch mit Champignons, gefüllter Apfel, Semmelknödel, Kroketten	19,20
Saibling gebraten nach "Müllerin Art" Kartoffeln, Remouladensauce und gemischtem Salat <sup>(S)</sup>	25,50
Kaiserschmarrn mit Rosinen, Zimtzucker, Mandeln und Apfelmus	13,50

Gerne servieren wir Ihnen ein Gericht auf zwei Tellern, zzgl. 2,- Euro

Brotzeiten finden Sie auf der Rückseite →

Unsere hausgemachten Kuchen und Torten können Sie sich am Buffet aussuchen.

(S) Süßstoff Saccharin / (K) Konservierungsstoff Benzoelsäure / (P) Phosphat / (F) Farbstoffe / (C) Chinin / (Ko) Koffein  
Unsere Salate servieren wir mit unserem Sahne-Joghurt-Hausdressing mit einem Hauch von Knoblauch

**Alle Preise in Euro, inkl. Service und Mehrwertsteuer.**

Unsere Weinkarte sowie die Allergenenkennzeichnung erhalten Sie auf Wunsch.



## Brotzeiten

Wurstbrot <sup>(P)</sup> mit Essiggurke <sup>(K,S)</sup>	8,60
Käsebrot mit zweierlei Käsesorten	8,60
Brot mit gekochtem Hinterschinken <sup>(P)</sup> und Essiggurke <sup>(K,S)</sup>	8,60
Brot mit rohem Schinken <sup>(P)</sup> und Essiggurke <sup>(K,S)</sup>	8,60
Strammer Max Brot mit gekochtem Schinken <sup>(P)</sup> und Spiegelei	9,80
O'batzter auf Salatgarnitur, Zwiebelringe, mit Butter und Brot	10,20
Bayerischer Wurstsalat <sup>(P)</sup> mit Zwiebelringen Essiggurke <sup>(K,S)</sup> und Brot	9,50
Schweizer Wurstsalat mit Wurst <sup>(P)</sup> und Käse in Sahnedressing <sup>(S)</sup> mit Essiggurke <sup>(K,S)</sup> und Brot	10,60
Bayerisches Brotzeitbrett! mit verschiedenen Wurstsorten <sup>(P)</sup> , Leberwurst, Griebenschmalz, O'batzter, Meerrettich, Essiggurke <sup>(K,S)</sup> Butter und Brot	12,60
Gemischte Käseplatte mit Butter und Brot	13,20

Weitere Gerichte finden Sie auf der Rückseite →  
Unsere hausgemachten Kuchen und Torten können Sie sich am Buffet aussuchen.

### Aus der Region

Exklusiv für die Tafernwirt vom Tölzer Land: Die **„Urige Hoibe“**, ein süffiges und würziges naturtrübes Bier im Steinkrug serviert. 0,5l / 4,70

Das **„Dunkel 1962“** wird mit zwei Spezialmalzen nach altbayerischer Tradition gebraut die dem Bier seinen unverwechselbaren Geschmack verleihen. 0,5l / 4,50

Fruchtig und herb ist der **„Tafernwirt-Sprizz“**, der aus Kräuter-Gin, Prosecco, Soda, Eis und Waldbeeren zubereitet wird. Der Kräuter-Gin wird exklusiv von der Cocktail House Manufaktur aus Sachsenkam für die Tafernwirt herstellt. 0,25l / 7,10

Marientsteiner   
**Brauhaus**

### Die Tafernwirt vom Tölzer Land – echt quadt!

*Eine Gemeinschaft traditioneller Gaststätten – machen den ehrwürdigen „Tafernwirtschaften“ aus vergangenen Jahrhunderten alle Ehre. Kulinarische Köstlichkeiten, herzlich, bayerisch, raffiniert und kreativ: die enge Zusammenarbeit mit den einheimischen Erzeugern garantiert Frische und Qualität. [www.tafernwirt.de](http://www.tafernwirt.de)*

