



Nachmittagskarte

(zwischen 14:00 und 17:30 Uhr)

Pfannkuchensuppe	6,80
Leberspätzlesuppe	6,80
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot	8,50
2 Paar Wienerle ^(P) mit Brot	8,90
Hausgemachte Rahm-Käsespätzle mit Röstzwiebeln 🍃	14,20
Salatteller mit Käse 🍃 Salate ^(S) der Saison mit Ei, Tomaten, Gurken Käsestreifen, Mozzarella, Kürbiskernen, Hausdressing und Brot	15,20
Salatteller mit Pute Salate ^(S) der Saison mit Ei, Tomaten, Gurken und gebratener Putenbrust, Hausdressing und Brot	17,60
Schweineschnitzel gebacken mit Pommes frites	18,20
Schweineschnitzel „Allgäuer Art“ auf Rahm-Käsespätzle überbacken und gemischtem Salat ^(S)	19,80
Wildgoulasch mit Champignons, gefüllter Apfel, Semmelknödel, Kroketten	20,50
Saibling gebraten nach "Müllerin Art" Kartoffeln, Remouladensauce und gemischtem Salat ^(S)	27,50
Kaiserschmarrn mit Rosinen, Zimtzucker, Mandeln und Apfelmus 🍃	14,50

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 Sacharin / (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 ^(P) mit Essiggurke ^(K,S)	9,60
Käsebrod mit zweierlei Käsesorten 	9,60
Brot mit gekochtem Hinterschinken ^(P) und Essiggurke ^(K,S)	9,60
Brot mit rohem Schinken ^(P) und Essiggurke ^(K,S)	9,60
Strammer Max Brot mit gekochtem Schinken ^(P) und Spiegelei	11,50
O'batzter auf Salatgarnitur, Zwiebelringe, mit Butter und Brot 	11,80
Bayerischer Wurstsalat ^(P) mit Zwiebelringen Essiggurke ^(K,S) und Brot	10,80
Schweizer Wurstsalat mit Wurst ^(P) und Käse in Sahnedressing ^(S) mit Essiggurke ^(K,S) und Brot	11,80
Bayerisches Brotzeitbrett mit verschiedenen Wurstsorten ^(P) , Leberwurst, Griebenschmalz, O'batzter, Meerrettich, Essiggurke ^(K,S) Butter und Brot	14,90
Gemischte Käseplatte mit Butter und Brot 	14,90

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 / 4,90

Das **„Dunkel 1962“** wird mit zwei Spezialmalzen nach altbayerischer Tradition gebraut die dem Bier seinen unverwechselbaren Geschmack verleihen.

0,5l / 4,70

Die **„Ruhige Kugel“**, ist ein alkoholfreies Mehrkornzwickl (Gersten-, Weizen- und Dinkelmalz) von der Hoppebrauerei aus Waakirchen.

0,5l / 4,80

Fruchtig und herb ist der **„Tafernwirt-Spritz“**, 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 hergestellt.

0,25l / 7,70

Mariensteiner 
Brauhaus



Die Tafernwirt vom Tölzer Land – echt guad!

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