

## Suppen & Vorspeisen

Rinderkraftsuppe mit Grießnockel oder Leberknödel	5.-
Kartotten-Jngwersuppe mit Kresse	6.-
Ziegenkäse mit Thymianhonig gratiniert Salat und Preiselbeerdressing	10.-

## Salate

Gemischter Salat mit Balsamico-Dressing	6.-
---	-----

### Bunte Salate

mit gebratenen Putenstreifen, Zwiebeln und Baguette	15.-
..... Rinderlendenstreifen und gebratenen Pfifferling	21.-
..... Garnelen und Baguette	17.-
..... Kaspressknödel und Kräuterquark	14.-

**Rose Frizzante** von Eisenbock, Kamptal 12 % Vol. Alk. 0,1 l 4.50

**Schönramer Zwicklbier** vom Fass unfiltriert 5,7 % Vol. Alk. 0,5 l 4.50

# Abendkarte

Lendensteak vom bayerischen Jungrind medium gebraten Kartoffelgratin, Speckbohnen und Tyhmianjus	26.-
Surheimer Tagliatelle mit gebratenen Garnelen Hummersoße, Tomaten, Parmesan und Rucola	19.-
½ Ausgelöstes Backhendl aus dem Butter-Pfandl mit Nachbars Kartoffeln, Sauce Tartar und kleinem Salat	17.-
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Nachbars Kartoffeln Preiselbeeren und kleinem Salat	23.-
MoosBurger medium gebraten mit Bacon, Cheddar, Tomaten, Zwiebel, Pommes frites, Cocktailsoße	17.-
Gebratenes Lachsfilet auf Limonen-Basilikumravioli Gemüse und Parmesanschaum	22.-
<b>Rose Frizzante</b> von Eisenbock, Kamptal 12 % Vol. Alk. 0,1 l	4.50
<b>Schönramer Zwicklbier</b> vom Fass unfiltriert 5,7 % Vol. Alk. 0,5 l	4.50

## Dessert

Crème brûlée mit marinierten Erdbeeren 9.-

Vanilleeis von der Berchtesgadener Bergbauernmilch  
mit heißen Himbeeren und Schlagsahne 9.-

Dessertvariation „Moosleitner Art“ 12.-  
Crème brûlée, Schokobrownie, Topfennockerl, Pistazieneis

Dunkles Schokoladenmousse mit Kirschragout 10.-

Käse als Dessert mit Feigensenf 12.-

### *Dessertwein:*

2018er Eiswein Grüner Veltliner Glas 5cl 5.-

**Rose Frizzante** von Eisenbock, Kamptal 12 % Vol. Alk. 0,1 l 4.50

**Schönramer Zwicklbier** vom Fass unfiltriert 5,7 % Vol. Alk. 0,5l 4.50