

# LINDNERS SCHWEMME



## DREIERLEI BROTAUFSTRICH\*

Griebenschmalz | Obatzda  
Gervais mit Kräutern | Brez'n  
€ 10,5

## BAYERISCHER *oder* SCHWEIZER WURSTSALAT \*

Berchtesgadener Bio Lyoner | Radieserl  
Gewürzgurke | rote Zwiebel | Münchner Kindl  
Senf Dressing | Holzofenbrot  
€ 12,5 | € 13,5

## ZUPFSALAT & KRÄUTER \*

Saure Vinaigrette | Radieserl  
Kirschtomaten  
€ 8,5

## CARPACCIO VOM RIND \*

Zitronen-Olivenölmarinade  
Parmesan | Rucola  
€ 16,5

## BAYRISCHE URKORN-GETREIDE-BOWL

Backendl *oder* geräucherter Saibling  
Rotkraut | Ingwer-Gurken | Rote Bete | Kren  
Tomaten | Radieschen | Chili-Joghurt  
Curry-Erdnüsse  
€ 21,5

## RAHMSUPPERL DES TAGES \*

*vegetarisch*  
€ 9,5

## HAUSGEMACHTE GESCHMELZTE BLUNZ'N

Pfeffer-Marillen | Selleriepüree  
Röstzwiebeln  
€ 18,5

## FLEISCHPFLANZERL\*

Natursaftl | Nussbutter | Schnittlauchöl  
Radieserl | Erdäpfel-Gurkensalat  
€ 18,5

## ROGGENTASCHERL MIT BIO-TOPFEN \*

Braune Butter | Schnittlauch | Parmesan  
*vegetarisch*  
€ 19,5

## SAURE KALBSLEBER

Reis | Kopf-Radiesersalat  
€ 25,5

## HIRSCHGULASCH

Pfifferlinge | Selleriepüree | Erdäpfelkrapfen  
€ 29,5

## WIENER SCHNITZEL VOM KALB

Zitronensackerl | kaltgerührte Preiselbeeren  
Erdäpfel-Gurkensalat  
€ 31,5

## SAIBLING AUS AIBLING

*-im Ganzen gebraten und serviert-*  
Zitronen-Kapernbutter | Petersilienerdäpfel  
Rahmgurkensalat  
€ 32

## ZARTBITTER SCHOKOMOUSSE \*

Moosbeeren | Karamell | Buchweizen  
€ 9,50

## TOPFENPALATSCHINKEN

Zwetschgenröster | Sauerrahmeis  
€ 12,5

## KÄSE VOM TÖLZER KASLADEN \*

5erlei Rohmilchkäse | Walnüsse  
Quittensenf | eingelegte Gojibeeren  
€ 19

## HAUSGEMACHTE EISCRÈME & SORBET'S

Knusperhippe  
ab zwei Kugeln: € 6,5

OFENFRISCHE BREZE € 1,9

HOLZOFENBROT Portion € 3,6

*\* Diese Gerichte gibt es  
zwischen 15 und 18 Uhr.*

*Immer* MONTAGS

## BIO-SCHWEINEBRATEN

Maxlrainer Biersoße | Brez'n-Serviettenknödel  
und Krautsalat € 18,5

## EIGENTLICH SELBSTVERSTÄNDLICH...

Das Wohl der Tiere ist uns eine Herzensangelegenheit. Wir verwenden nur die besten Lebensmittel und wo immer dies möglich und sinnvoll ist, beziehen wir die Produkte von regionalen Anbietern und in Bio-Qualität.

Wir übernehmen die Verantwortung, die unser Beruf mit sich bringt.