

Gasthof-Herzogstand-Benediktbeuern „Das Wirtshaus mit Tradition“

Getränke-Empfehlung

„Bayrisch Sprizz“ mit Mondino-Bio-Aperitiv und Prosecco 4 cl € 6.50

zum ofanga a Supp'n

| | |
|---|--------|
| Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen | € 3.90 |
| Rinderbrühe mit Leberspätzle | € 3.90 |
| Hausgemachte Spargelcremesuppe | € 5.50 |
| Knuspriges Knoblauchbaguette mit Kräutern, Tomatenstückel und Parmesan | € 4.20 |

... und no wos Gsund's für Vegetarier

| | |
|---|---------|
| Ofenkartoffel gefüllt mit Kräuter-Frischkäse, Räucherlachs, Salatbukett | € 10.80 |
| Goas'nkas (Ziege) karamellisiert Blattsalate, Birnenspalten, Kürbiskerne | € 11.90 |
| Spinat-Knödel serviert mit brauner Butter, Parmesanspäne, Salatbukett | € 12.50 |
| Kartoffel-Gnoccis mit glacierten Kirschtomaten, Basilikum-Pesto, frisch geriebenen Parmesan und ein Blattsalat | € 13.50 |

...no wos deftig's dazua

Wiener Backhendl Brust mit Kartoffel-Gurkensalat und Kürbiskernöl € 14.50

....aus'm Fischernetz

| | |
|---|---------|
| Seelachsfilet geb. mit Sc. Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat | € 15.90 |
| Zanderfilet in der Butterpfanne gebraten mit Mandelbutter, Petersilien- Kartoffel und ein Blattsalat | € 17.90 |

....noch was Süßes !

| | |
|---|--------|
| „ Cassata „ Eiscremespeise sizilianischer Art mit Zabaione-Schoko-Eiscreme und mit kandierten Kirsch-, Orangen- und Haselnussstückchen | € 6.50 |
| Marillen-Palatschinken dazu Vanilleeis auf Fruchtspiegel und Sahne | € 5.50 |
| Zwetschgenknödel in Zimt-Brösel auf Vanillesoße und Sahne | € 5.50 |

Herzlich willkommen im Gasthof Herzogstand

Warme Küche von 11.30 Uhr – 14.00 Uhr
und von 17.30 Uhr – 21.00 Uhr

Vegetarische und kleine Gerichte

| | |
|--|---------|
| Bayrische Käsespätzle mit Sennerkäse regional, Röstzwiebel und Blattsalat | € 11.50 |
| Gebackener Camembert an Salatbukett mit Preiselbeeren und Baguette | € 7.50 |
| Leberkäse *abgebräunt mit Spiegelei und hausgemachten Kartoffelsalat | € 9.50 |
| Currywurst* mit würziger Soße und Pommes | € 8.50 |
| 2 Stck. hausgemachte Fleischpflanzerl mit hausgemachten Kartoffelsalat | € 9.80 |
| Portion Rindersaftgulasch vom Weiderind mit frischen Bauernbrot | € 10.50 |

Unsere herzhaften Klassiker

| | |
|--|---------|
| Krusten-Schweinebraten mit Kartoffelknödel und Krautsalat | € 11.50 |
| Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes frites, Preiselbeeren und ein Beilagensalat | € 14.50 |
| „Rösti Züricher Art“ mit Geschnetzelten vom Schwein, Champignons in Rahmsauce und ein Blattsalat | € 14.90 |
| „Holzfällersteak auf'm Brett'l serviert“ Schweinehals gegrillt mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, deftige Bratkartoffeln und ein gemischter Salat | € 15.90 |
| Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Schinken und Käse, Pommes und ein Beilagensalat | € 15.90 |
| „Schwabenteller“ Schweineschnitzel paniert an Allgäuer-Käsespätzle, Schwammerlrahmsauce und ein Beilagensalat | € 17.90 |
| Filetteller Herzogstand Schweinefilet-Medaillons mit Egerlingen in Rahm dazu Käsespätzle, Röstzwiebeln und ein Beilagensalat | € 18.90 |
| „Rump-Steak vom Grill“ zartes Rinderlendensteak vom bayrischen Weiderind an hausgemachter Kräuterbutter, Wellen-Pommes und Beilagensalat | € 21.50 |
| Wiener Zwiebelrostbraten von der Lende , mit Röstzwiebel, Bratkartoffeln und ein Beilagensalat | € 21.50 |

Knackige Salate frisch aus der Gärtnerei

Gemischter Salatteller € 4,50

Bunte Blattsalate frisch vom Markt in Balsamico-Dressing mariniert wahlweise mit

| | |
|---|---------|
|gebackenen Hühnerbrüstchen, steirischem Kürbiskernöl und Kürbiskerne | € 12,90 |
| gebratenen Putenstreifen, Champignons und Knoblauchsauce | € 12.90 |

Beilagenänderung € 1.20 Aufschlag

Das Verzeichnis aller Zusatzstoffe ist an unserer Theke für unsere Gäste jederzeit einsehbar.
Alle Preise verstehen sich incl. Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.