

# LINDNERS SCHWEMME



## DREIERLEI BROTAUFSTRICH \*

Griebenschmalz | Obatzda  
Gervais mit Kräutern | Breze  
€ 10,5

## BIO 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  
eingelegte Rote Bete  
€ 8,5

## CARPACCIO VOM RIND \*

Rucola | Parmesan | Zitronen-Olivenölmarinade  
€ 16,5

## SAUERRAHM PANNA COTTA \*

Bunter Tomatensalat | Schnittlauch  
Roggen-Vollkornkräcker  
€ 15,5

## RAHMSUPPERL DES TAGES \*

*vegetarisch*  
€ 9,5

## HAUSGEMACHTE GESCHMELZTE BLUNZ'N

Pfeffer-Marillen | Selleriepüree  
Röstzwiebeln  
€ 18,5

## SPINATKNÖDEL & PARMESAN

Schwammerlragoût | Kopfsalat mit Radieserl  
€ 23,5

*Immer MONTAGS*

## BIO-SCHWEINEBRATEN

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

## FLEISCHPFLANZERL \*

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

## BACKHEND'L & KÄFERBOHNEN

Sauerrahmdressing | Romanaherzen  
Tomaten | Gurken | Wildkräuter  
€ 23,5

## GERÖSTETE RINDERWÜRFEL

Parmesanrisotto | Tomatenvinaigrette  
€ 28,5

## WIENER SCHNITZEL VOM KALB

Zitronensackerl | kaltgerührte Preiselbeeren  
Erdäpfel-Gurkensalat  
€ 29,5

## SAIBLING AUS AIBLING

*-im Ganzen gebraten und serviert-*  
Zitronen-Kapernbutter | Petersilienerdäpfel  
Rahmgurkensalat  
€ 29

## CANTALOUPE HOLUNDERBLÜTEN MELONE \*

Topfensorbet | kandierte Zitrone | Himbeeren  
€ 10,5

## PALATSCHINKEN \*

Marillenmarmelade | Vanilleeis  
Kürbiskernöl und Kerndl  
€ 11,5

## OFENFRISCHER KAISERSCHMARRN

*für 2 Personen (ca. 25 Min. Wartezeit)*  
Apfelmus | geröstete Mandeln | Rumrosinen  
€ 26,5

## KÄSE VOM TÖLZER KASLADEN \*

5erlei Rohmilchkäse | Walnüsse  
Quittensenf | eingelegte Gojibeeren  
€ 19

OFENFRISCHE BREZE € 1,9

HOLZOFENBROT Portion € 3,6

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

## 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.