

## Vorspeisen

<b>KLASSISCHER BAYERISCHER SALAT</b> klein oder groß (E,L,K²,M)	6,90 / 10,90
mit frisch angemachten Salaten von Blattsalaten, Karotte, Gurke, Kartoffel und Tomate in Balsamicodressing	
<b>TOMATEN-GURKENSALAT MIT FETA</b> (A,D,I¹)	12,90
mit Schafs-Fetakäse, Tomaten, Gurke, Zwiebeln und Oliven mit Olivenöl und Balsamicocrema angemacht	
<b>LAUWARME KASPRESSKNÖDEL</b> (D)	15,90
3 Stk. hausgemachte Kaspresknödel mit Bergkäse, dazu verschiedene saisonale Blattsalate und Radieschen in einem feinen Joghurtdressing	

---

## Suppen

<b>FESTTAGSSUPPE „BUCHENHAIN“</b> (A,D,E,I¹)	6,90
fein gewürzte Rinderbouillon mit Grieß- & Bratnockerl, Pfannkuchenstreifen und Gemüse-Julienne	
<b>FESTTAGSSUPPE MIT OCHSENFLEISCH</b>	9,40
wie die „Buchenhain“ Suppe bereichert mit saftigem Ochsenfleisch für die etwas Hungrigeren...	
<b>FRUCHTIGE TOMATENSUPPE</b> (A,D,E,I¹)	7,90
serviert mit Mozzarella-Cocktailtomaten-Spieß und gröstetem Basilikum-Brotchip	

---

## Vegetarisches

<b>HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE</b> (A,D,I¹)	13,90
im Pfännchen serviert, mit Sennkäse von der Naturkäserei „Tegernseer Land“ dazu Röstzwiebeln	
<b>ZUCCHINI, AUGERGINE UND PAPRIKA IN TOMATENSUGO</b> (A,D,E,I¹)	18,90
dazu eine in Butter angebratene Maisgrieß-Polentaschmitte	

---

## Fisch

<b>GEBRATENE DORADENFILETS</b> (D,E,B)	25,00
auf mit frischen Kräutern abgeschmecktem Quinoa-Gemüse-Risotto	
<b>DUETT VOM SAIBLINGSFILET UND KALBFLEISCHPFLANZERL</b> (A,B,D,E,I¹,L)	25,00
das Saiblingsfilet ist auf „Matjes Art“ zubereitet, dazu eine Ofen-Kartoffel mit Sauerrahm-Dip und Dill-Gurkensalat	

---

## Klassiker & Schmankerl

<b>GESCHMORTE HIRSCHKEULE</b> (A,D,E,I¹)	23,90
in feiner Wacholdersauce mit grünem Spargel, dazu kleine hausgemachte Semmelknödel	
<b>OFENFRISCHER SCHWEINEBRATEN</b> (I¹,1)	14,90
vom bayerischen Strohschwein in Dunkelbiersauce mit 2 Kartoffelknödel serviert mit einem hausgemachten Speck-Krautsalat	
<b>GEGRILLTE SCHWEINEFILETMEDAILLONS</b> (A,D,I¹,K¹)	22,90
Medaillons auf in Mandelbutter geschwenkten Rucola-Ravioli	
<b>WIENER SCHNITZEL</b> (A,I¹)	24,90
natürlich vom Kalb! Serviert mit Pommes Frites, gerne aber auch mit Speck-Röstkartoffeln oder hausgemachtem Kartoffelsalat, auf Wunsch mit Mayonnaise, Ketchup oder Preiselbeeren	
<b>BAYERISCHE BAUERNENTE ¼ oder ½</b> (I¹,1)	19,90/26,90
vom Lugeder Hof in Entenjus, serviert mit hausgemachtem Apfel-Blaukraut und 2 Kartoffelknödeln	



## Vom Baierbrunner Weideochsen...

<b>XXL BUCHENHAIN OX-BURGER</b> (A, D, E, F, J, L, I <sup>1</sup> ,11) vom Pinzgauer Weideochsen (aus Baierbrunn!) mit knusprig angebräunter Sesam Burger Bun belegt mit frischer Tomate, Gurke, Zwiebelringe und Coleslaw serviert mit Pommes Frites	18,90
<b>XXL BUCHENHAIN OX-CHEESEBURGER</b> (A, D, E, F, J, L, I <sup>1</sup> ,11) wie oben aber mit einer Scheibe fein angeschmolzenem Käse belegt	19,90

---

### Deftiges

<b>KLEINE LAUGENBREZE</b>	2,00
<b>MÜNCHNER WEISSWÜRSTE</b> ab 2 Stk. (E,18,3) vom Münchner Metzger Magnus Bauch, serviert in der Weißwurstterrine dazu süßer Senf vom Hendlmaier	3,95/Stk
<b>WARMER ABGEBRÄUNTER LEBERKÄS</b> (L,1,2,3) mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Senf (mittelscharf, süß oder extra scharf)	10,90
<b>FRÄNKISCHE ROSTBRATWÜRSTL</b> (3,4,18) 1 Paar mit hausgemachtem Sauerkraut und Speck-Bratkartoffeln serviert	14,90
<b>BAYERISCHER WURSTSALAT</b> (I <sup>1</sup> 2 <sup>3</sup> ,D,L,2,3) von der Regensburger in Essig & Öl Dressing mit Zwiebelringen, Tomaten und Essiggurke, dazu Hausbrot	9,90
<b>SCHWEIZER WURSTSALAT</b> (I <sup>1</sup> 2 <sup>3</sup> ,D,L,2,3) der Bayerische Wurstsalat noch mal verfeinert mit Emmentaler-Streifen, dazu Bauernbrot	10,90
<b>DEFTIGES BROTZEITBRETT'L</b> (I <sup>1</sup> 2 <sup>3</sup> ,D) mit Wurst vom Metzger „Maischberger“ aus dem Allgäu dazu Bauernbrot und Butter (Leberwurst, Kaminwurz'n, Wurzel speck, Landjäger, Käse und Essiggurke)	17,00
<b>KÄSETELLER</b> (D,I <sup>1</sup> ,L,11) Teller mit verschiedenen Käsesorten von der Natur-Käserei „Tegernseer Land“ serviert mit feinem süß-scharfen Feigensenf sowie Bauernbrot und Butter	18,00

Fast alle Gerichte sind als kleine Portion erhältlich, abzüglich € 2,00

---

### Kinderkarte (bis 12 Jahre)

<b>Pommes Frites</b> mit Ketchup oder Mayonnaise (A,E,I <sup>1</sup> ,L,M,18)	5,00
<b>Hausgemachte Spätzle</b> mit Bratensauce (A,I <sup>1</sup> ,1)	6,00
<b>Kartoffelknödel</b> (2 St.) mit Bratensauce (1,1)	6,00
<b>Käsespätzle</b> mit Tegernseer Sennkäse und Röstzwiebeln (A,D,I <sup>1</sup> )	8,50
<b>Schweinebraten</b> mit Kartoffelknödel (11,1)	9,00
<b>Fischstäbchen</b> (5 St.) mit Pommes Frites (A,B,I <sup>1</sup> ,K)	9,50
<b>Wiener Schnitzel</b> vom Kalb mit Pommes Frites (A,I <sup>1</sup> )	13,00
<b>Kinder-Eisbecher</b> 2 Kugeln bunte Eiscreme mit Smarties dazu Waffel und Sahne (D,I <sup>1</sup> ,K)	5,50



---

### Eis & Desserts

<b>Eisbecher</b> mit Vanille-, Schokolade- und Erdbeereis, dazu Waffel ohne/ mit Sahne (D,I <sup>1</sup> ,K)	6,00 /6,50
<b>Heiße Liebe</b> Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne (D,I <sup>1</sup> ,K)	9,00
<b>Exotic Eisbecher</b> 3 verschiedene Kugeln Eis mit frischen südländischen Früchten (D,I <sup>1</sup> ,K)	9,50
<b>Hausgemachter Windbeutel</b> mit Kirschkompott, Vanilleeis und Sahne (A,D,I <sup>1</sup> )	9,00
<b>Crème Caramel</b> mit Früchten, Sahne und Schokoladenraspel (E,D)	9,50

Allergene können variieren je nach erhältlichen Rohstoffen