



Regionale Schmankerl der teilnehmenden Gastronomen „AUF EINEN BLICK“

Hoppebräu Zapferei

Waakirchen

Freitag 10-23 Uhr | Samstag 11- 23 Uhr | Sonntag 11- 20 Uhr

1.Rehragout mit Serviettenknödel und Bockbiersauce

Rehfleisch von Gut Oberkammerloh aus Waakirchen
Hoppebräu Bock

2.Angus Burger mit Pommes Frites

Fleisch vom Betzinger Hof in Waakirchen
Käse der Biokäserei Obermooser in Irschenberg

3.Hopfenpanacotta mit Rhabarberkompott

Milch aus der Alpenregion Tegernsee-Schliersee
Rhabarber von Eva's Paradiesgarten

Ristorante San Martino

Waakirchen

Freitag | Samstag | Sonntag 11:30 - 14 Uhr, 17:30 – 22:00 Uhr

1.Kalbsmedallion Quattro Formaggi und dazu Gemüse und Kartoffeln

Fleisch vom Hörpointner in Waakirchen
Käse der Biokäserei Obermooser in Irschenberg

2.Linguine mit Saibling an Kohlrabi-Zucchini Soße

Fisch von Tegernseer Fischerei
Kohlrabi vom BioGut Wallenburg in Miesbach

3.Antipasto Regionale (für 1 oder 2 Personen)

mit gegrilltem Gemüse, Vitello Tonnato, Kalbsmedallion, Meeresfrüchtesalat, diversen Käse
Fleisch vom Hörpointner in Waakirchen
Käse der Biokäserei Obermooser in Irschenberg

Freitag 14 - 18 Uhr | Samstag 13- 17 Uhr | Sonntag 11- 17 Uhr

1.-3.Grillbuffet selber zusammenstellen: Ochsenlende, Hüftsteak, Hochrippe oder Fleischpflanzerl dazu raffiniertes Kohlrabi-Rhabarber Grillgemüse oder Zupfsalat mit Hausdressing

Gemüse und Salat von Evas Paradiesgarten in Waakirchen

Fleisch und Eier vom Gschwandtnerhof aus Festenbach

Ochsenfleisch vom Kraihof in Waakirchen

Milch vom Gschwandtnerhof aus Festenbach für alle unser Milchmischgetränke (Kaffe etc.)

Freitag 11:30-22 Uhr | Samstag 11:30-22 Uhr | Sonntag 11:30-22 Uhr

1. Ochsenkotlett (500g) mit Grill Gemüse und Rosmarin-Kartoffel

Fleisch vom Peter Obermüller aus Schärpen (über Metzger Mirco Göttfert, Kreuth)

Aubergine und Kräuter BioGut Wallenburg in Miesbach

Ruccola von Evas Paradiesgarten in Waakirchen

2.Saiblingfilet mit Rote Bete Risotto und Meerretichsauce

Fisch von der Fischerei Schliersee

Käse von der Naturkäserei Tegernsee

3.Makkaroni mit Ratatouille

Nudeln vom Bacher Eierhof in Großhartpenning

Aubergine BioGut Wallenburg in Miesbach

Freitag | Samstag | Sonntag 12 -15 Uhr und 17-21 Uhr

1.Geheim Scherzerl von unserem Wald und Wiesnschweinderl mit Farina Bona Polenta, gelbe Ruam, Malzzwieberl und Thymian Sauerhonig

Wald & Wiesnschweinderl Moarwirt & Hohbauer Walleitn/Dietramszell

Honig und Thymian Moarwirt Hechenberg/Dietramszell

Gelbe Ruam Evas Paradiesgarten Wakirchen

2.Gegrillte Lachsforelle mit schwarzem Venere-Risotto gegrilltem Spargel, Rhabarber und gerösteten Mandeln

Lachsforelle Forellenhof Sappl Bad Tölz

MoarOar Moarwirt Hechenberg/Dietramszell

Spargel Biohof Rehm

Rhabarber Moarwirt Hechenberg/Dietramszell

3.Unser 100% Handwerk Brotzeitbrettl

Whiskeywammerl, Lardo di Bavarese, Coppa di Amoare, Lachsforelle, MoarOar, Hechenberger Heumilchkäse, Bleamesoizbutter, fermentiertem Gmias, und unserem hausgebackenem Sauerteigbrot

Whiskeywammerl, Lardo di Bavarese, Coppa die Amoare, MoarOar, Bleamesoizbutter, Sauerteigbrot Moarwirt Hechenberg/Dietramszell

Eingelegtes Gmias Evas Paradiesgarten Wakirchen

Gebeizte Lachsorelle Forellenhof Sappl Bad Tölz

Heumilchkäse Hohbauer Walleitn/Dietramszel

Alles vom eigenen Hof, oder aus nächster Umgebung

Freitag 12-19 Uhr | Samstag 12- 17 Uhr | Sonntag 16- 19 Uhr

Freitag

1.Heunudeln mit Ziegenfrischkäse und Melisse

Mehl – Leitzachmühle, Ziegenkäse – Leitzachtaler Ziegenhof, Eier – Bacher

2.Ziegenragout und ras el hanout aus dem Feuerkessel mit Fladenbrot

Ziegenfleisch – Leitzachtaler Ziegenhof, Kohlrabi und Auberginen – Gärtnerei Wallenburg, Fladenbrot – Saliterhof

3.Burger vom gezupften Zicklein, Gurkenquark, Käsechip

Burgerbun – Saliterhof, Ziegenfleisch – Leitzachtaler Ziegenhof, Gurken – Gärtnerei Wallenburg, Quark – Tegernseer Naturkäserei, Käse – Hofkäserei Obermooser

4.Ziegentopfen-Mousse mit Rhabarber

Ziegenkäse – Leitzachtaler Ziegenhof, Rhabarber – Gärtnerei Wallenburg

Samstag

1.Kalbsgeschnetzeltes, Kohlrabistaberl, Spätzle

Kalb – Unterstadl Wörnsühl, Kohlrabi – Gärtnerei Wallenburg, Mehl – Leitzachmühle, Eier – Bacher

2.Piccata von der Aubergine, Knoblauchsrauken-Pesto, Nudeln

Auberginen – Gärtnerei Wallenburg, Knoblauchsrauke – eigener Garten, Nudeln – Bacher

3.Limettenquark mit Rhabarber

Quark – Naturkäserei Tegernsee, Rhabarber – Evas Paradiesgarten

Sonntag

1.Auberginenauflauf mit Salat

Auberginen – Gärtnerei Wallenburg, Eier – Bacher, Käse – Naturkäserei Tegernsee, Milch- Unser Land, Salat – Evas Paradiesgarten

2.Flammlachsforelle mit Kräuterquark in der Dinkelsemmel

Lachsforelle – Fischerei Schliersee, Kräuter – Gärtnerei Wallenburg, Quark – Naturkäserei Tegernsee

3.Limettenquark mit Rhabarber

Quark – Naturkäserei Tegernsee, Rhabarber – Evas Paradiesgarten

Dürnbecker

Dürnbach

Freitag & Samstag 11:30-22:00 Uhr | Sonntag 11.30-20 Uhr

1.Bunter Sommersalat mit Wildkräuter, mariniert in einem Himbeer-Walnussdressing mit pikant eingelegtem Bergkäse

Käse der Biokäserei Obermooser in Irschenberg
Salat vom Boarhof in Bad Wiessee
Herbia Kräuter Fischbachau

2.Rinderlende vom Festenbacher Weiderind mit Rosmarinkartoffeln, selbstgemachter Kräuterbutter und saisonalem Gemüse

Fleisch vom Gschwandtner Hof in Festenbach
Butter und Milch vom Milchhof Miesbach
Gemüse vom Boarhof in Bad Wiessee

3.Zitronennudeln mit einer leichten Kräuterweißweinsauce und Räucherforelle

Nudeln von Heimatnudeln in Agatharied
Fisch von der Fischerei Kreuth

4. Kaiserschmarrn mit Sauerrahmeis und Mandelsplittern

Eier von Familie Kordes in Dürnbach
Mehl von der Leitzachmühle in Miesbach
Eis vom Biohof Miesbach

Landcafe Weinbichler

Dürnbach

Freitag | Samstag | Sonntag 10 -18 Uhr

1. Eieromlette mit selbstgebackenem Sauerteigbrot

Eier vom eigenen Hof
Mehl von der Leitzachmühle in Miesbach
Käse der Biokäserei Obermooser in Irschenberg

2. Brennesselfritatta

Brennesseln aus dem eigenen Garten
Eier vom eigenen Hof
Käse der Biokäserei Obermooser in Irschenberg

3. Überraschungskuchen

Eier vom eigenen Hof
Mehl von der Leitzachmühle in Miesbach

Milch für alle Getränke und Speisen vom Grundischhof in Bad Wiessee

Mangfallblau Fabrikrestaurant

Gmund

Freitag 9-16 Uhr | Samstag 9-16 Uhr | Sonntag geschlossen

1. VORSPEISE

Spinat Vichyssoise mit Kresse, dazu hausgebackenes Dinkel-Sauerteigbrot

Spinat und Kresse vom Biogut Wallenburg über machtSinn
Mehl von der Leitzachmühle in Miesbach

2. HAUPTGANG

Basilikumpestorisotto mit Tomatenmarmelade und Sonnenblumenkernen

Basilikum vom Biogut Wallenburg über machtSinn

3. DESSERT

Heumilch-Topfenkuchen mit marinierten Erdbeeren

Topfen von der Naturkäserei Tegernsee
Mehl von der Leitzachmühle Miesbach

Als Menü oder einzel bestellbar

Mary's Esszimmer

Hausham

Freitag & Samstag 8:30-17 Uhr, warme Küche 11-15 Uhr | Sonntag geschlossen

1. Miaschburger

mit gebratenen Kräutersaitlingen, Rucola, Tomaten, Gurken, Käse und hausgemachtem Erdbeer-Knoblauch-Dip, dazu hausgemachte Kartoffel-Wedges

Burger-Semmel von der Bäckerei Perkmann

2. Kalbfleischpflanzerl mit Bratkartoffeln, knackigen Salaten und Bratenjus

Fleisch vom Biokalb Oberland in Wall
Salat vom Biogut Wallenburg

3.Gebratene Saiblingsfilets mit Kartoffeln und hausgemachten Sauerrahm-Jogurt-Dip

Fischerbuam in Schliersee

Joghurt von der Miesbacher Milch

Stadtplatz 13

Miesbach

Freitag | Samstag | Sonntag 16-22 Uhr

1.Wildburger

Wildfleisch vom Stigloher Anian aus Kleinpinzenau

Käse der Naturkäserei Tegernseer Land, Kreuth

2.Räucherfisch-Burger

Fisch von der Fischerei Tegernsee

Bun (Brötchen) von der Natur Bäckerei König, Miesbach

3.Cheesecake mit Kirschkompott

Milchprodukte vom Biohof Oberlinner, Miesbach

Kirschkompott vom Naturlandbetrieb Grimm, Bad Feilnbach

Bäckerei & Cafe Perkmann

Miesbach

Freitag 6-18 Uhr | Samstag 6-16 Uhr | Sonntag 7-16 Uhr

1.Der Perkmann Dog

Eigene Semmel

RinderHotdog vom Sepp Weingand aus Wall (Biokalb Oberland) über die Metzgerei Mirco Göttfert in Kreuth

Gemüse für den Belag vom BioGut Wallenburg in Miesbach

2.Belegtes Sauerteigbrot mit regionalen Schmankerln (Veggie)

Eigenes Sauerteigbrot

Gemüse für den Belag vom BioGut Wallenburg in Miesbach

3.Miaschburger mit hauseigener Semmel

Elisabeths Platzerl

Miesbach

Freitag & Samstag 7-14 Uhr | Sonntag geschlossen

1.Grünes Kräutersüppchen mit Quarkrahmschaum

Kräuter aus dem eigenen Garten

Quark der Naturkäserei Tegernseer Land in Kreuth

2. Fleischlasagne vom Rind

Hackfleisch vom Sepp Weingand aus Wall (Biokalb Oberland) über die Metzgerei Mirco Göttfert in Kreuth

Nudeln selbstgemacht mit Dinkelmehl der Leitzachmühle

3. Mokka mousse

Kaffee der Ersten Tegernseer Kaffeerösterei

Eier vom Bacherhof in Großhartpenning

Milch von UNSER LAND

4. Cremiger Erdbeer Quark

Quark der Naturkäserei Tegernseer Land in Kreuth mit Erdbeeren vom Lang

Essen in Gläsern steht im Schrankerl bereit zum mitnehmen. Und im Eisschrankerl vor dem Haus gibt es 24h saugutes Eis !

Slyrs Caffee & Lunchery

Schliersee

Freitag | Samstag | Sonntag 9-17 Uhr, Frühstück 9-11:30h & Challenge Gerichte 12-16 Uhr

1.Gebratene Rinderlende | Ofenkartoffel | Kräuterquark

Fleisch Michael Koller aus Fischbachau-Ried
Kräuter Eigenanbau vom Früchte Jähne in Schliersee
Quark von der Naturkäserei Tegernsee

2.Schlierseer Nudeln | vegetarische Bolognese | Bergkäse

Nudeln vom Hennererhof in Schliersee
MiaschBurger-Paddie-Masse für die Bolognese Soße
Käse von der Naturkäserei Tegernsee

3.Gegrillte Steckerlfische | große Brezn

Schlierseer Fischerei
Bäckerei Jakob Gritscher Neuhausn (Leitzachmühle)

Hotel & Gasthof Terofal

Schliersee

Freitag & Samstag 11:00-14:00 Uhr und 17:30 – 21:00 Uhr | Sonntag 11-21 Uhr durchgängig

1.MiaschBurger | Hausgebackene Gelbwurz Brötchen | Rettich-Keimsprossen, Rucola, Schlangengurken und Kirschtomaten, Sauerrahm

Schlangengurken & Rettich-Keimsprossen vom BioGut Wallenburg, Miesbach
Weizenmehl von der Leitzachmühle, Miesbach

2.Aufgeschäumte Weißbier-Meerrettichsuppe

Hopf-Weißbier, Miesbach
Bio-Vollmilch UNSER LAND

3.Wildgulasch vom Bucher mit Rotwein, Wachholder und Kräutern geschmort | Eierspätzle mit Haselnuss und Kirschenblaukraut

Wild vom Bauernhof Unterriß (Bucher), Schliersee
Eier vom Bacher in Großhartpenning

4.Schokomousse mit frischen Erdbeeren

Eybel Schokoladenquelle, Waakirchen
Eier vom Bacher in Großhartpenning

Hennererhof & Cafe

Schliersee

Freitag | Samstag | Sonntag 12-17 Uhr

1.Hühnereintopf mit hausgemachtem Bauernbrot

von den eigenen Hühnern, mit Schlierseer Nudeln aus der eigenen Nudelmanufaktur
Mehl von der Leitzachmühle, Miesbach

2.Dinkelkäsespätzle mit Salat

Mehl von der Leitzachmühle und Eier aus dem eigenen Hühnerstall
Wildkräuter aus dem eigenen Bauerngarten

3.Wildkräutersuppe mit Dinkelbauernbrot

Alle Zutaten vom eigenen Hof und aus dem eigenen Bauerngarten
Mehl von der Leitzachmühle, Miesbach

3.Unsere beliebten Dinkelkuchen

Alle Zutaten vom eigenen Hof und aus dem eigenen Bauerngarten
Mehl von der Leitzachmühle, Miesbach

Gasthof Mairhofer**Fischbachau**

Freitag | Samstag | Sonntag 11:30-20 Uhr

1. Geräucherte Forelle, Honig-Senf-Dill-Sauce, Gurke, Pflücksalat

Forelle von der Fischerei Schliersee
Honig vom Martin Ziegler aus Achatswies
Dill, Pflücksalat aus unserem eigenen Garten

2. Schmorbraten vom Fleckvieh-Weideochsen hausgemachte Spätzle

Ochsenfleisch vom Alois Willerer in Dorf
Mehl von der Leitzachmühle in Miesbach

3. Krustenwammerl vom Strohschwein mit Dunkelbier-Soß´ und Kartoffel-Gurken-Salat

Schweinefleisch von Leonhard & Rosemarie Bichlmayr aus Palnkam
Herzogliches Brauhaus Tegernsee

4. Holler-Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren

Hollerblüten von unseren eigenen Hollerstauden
Frische Bio-Milch direkt vom Bauern Gerhard Eisenkolb in Stauden

Minigolf Kreuth mit Tennisanlage**Kreuth-Riedlern**

Freitag 14-19 Uhr | Samstag & Sonntag 11-19 Uhr

1. Milkshake frisch zubereitet in verschiedenen Geschmacksrichtungen

Milch von der Naturkäserei TegernseerLand

2. Schinken-Käse Toast

Brot von der Bäckerei Sanktjohanser in Kreuth
Rinderschinken von der Bäuerin Anja Hölle (über den Metzger Mirco Göttfert, Kreuth)
Käse von der Naturkäserei TegernseerLand

3. Käsekuchen

Quark von der Naturkäserei TegernseerLand
Eier von Hühnerhof Schaberl

Berghotel Sutzen**Rottach-Egern/ Sutzen**

Freitag | Samstag | Sonntag 12- 16 Uhr

1. Bruschetta Variation

Brot vom Bäcker Tremmel aus Rottach-Egern
Kräuter vom BioGut Wallenburg, Miesbach

2. Tegernseer Forelle Müllerinnen Art mit Kartoffeln und Spinat

Fischerei Tegernsee
Spinat vom BioGut Wallenburg, Miesbach

3. Topfen-Marillenknödel

Topfen von der Naturkäserei TegernseerLand
Mehl von der Leitzachmühle in Miesbach
Marillen-Passionsfrucht Aufstrich von Essensdorfer Genusschmelzerei in Schliersee-Neuhaus