



## GOLDENER PFLUG

Landgasthof • Umrathshausen • Chiemsee

Unsere Speisen  
sind ausschließlich

**REGIONAL**



Wir freuen uns, Sie auch in unserem  
**neugestalteten Biergarten**  
begrüßen zu dürfen.



Genießen Sie  
unser regionales  
Galloway Rind  
aus Breitbrunn

### Steak- & Pfifferling Wochen

Steaks vom Schwein, Rind und  
Wild - herzhafte zubereitet und  
edel serviert. Das Auge isst mit!

Ebenso unser Pfifferlinggerichte:  
von klassisch bis raffiniert -  
köstlich, g'schmackig, frisch!



### Genießer Frühstück

jeden Sonn- & Feiertag  
von 08.00 – 11.00 Uhr

Ein reichhaltiges Buffet mit  
Leckereien inkl. Kaffee & Säfte,  
dazu ein gratis Glas Sekt.



### Unsere Öffnungszeiten:

Montag Ruhetag,

Di bis Sa von 16.00 – 23.00 Uhr  
warme Küche von 17.00 – 21.00 Uhr

Sonn- & Feiertag 10.30 – 23.00 Uhr  
warme Küche von 11.30 – 21.00 Uhr



08052 95 79 52 -0

Humprechtstraße 1 | 83112 Frasdorf | [info@goldener-pflug-chiemsee.de](mailto:info@goldener-pflug-chiemsee.de) | [www.goldener-pflug-chiemsee.de](http://www.goldener-pflug-chiemsee.de)

# Schwammerl- und Steakwochen

## Suppe

Steinpilzcremesuppe mit Sahnehaube und Croutons

€ 5,80

## Hauptgerichte

„Jägerpfandl“ 3 Schweinefiletmedaillons auf Waldpilzsoße, dazu hausgemachte Eierspätzle

€ 15,90

Fleischpflanzerl auf Pfifferlingrahm mit Kroketten

€ 12,80

Pfifferlings Cordon Bleu gefüllt mit Pfifferlingen, Speck, Käse und Zwiebeln, dazu Wedges und Dip

€ 16,80

Ochsenlendensteak ca. 230 gr. serviert auf dem heißen Stein  
mit gebratenen Pfifferlingen, dazu Wedges und Dip

€ 25,80

Rinderfiletsteak vom Angusrind ca. 230 gr.

aus dem zarten Mittelstück, jeder Bissen ein Genuss – auf Pfifferlingrahm mit Kartoffelrösti

€ 27,90

„Tomahawk-Steak“ ca. 600gr. Fleischanteil

Das Feinste vom Rind für 2 Personen.

serviert mit Grillgemüse, Kartoffelecken, Dip und Kräuterbutter

€ 59,50

Galloway Burger 200gr. Pattie

mit Speck, Cheddar, Tomate, Essiggurke und BBQ- Soße, dazu Kartoffelecken und Dip

€ 14,90

Rahmpfifferlinge mit gebratenen Serviettenknödel

€ 13,40

Tagliatelle in Pfifferlingrahm

€ 12,40

Salatplatte mit gebratenen Pfifferlingen

€ 13,80

# Speisekarte

## Aperitif

„Hugo“ Prosecco mit Hollerblütensirup <sup>5,9</sup>	0,2 ltr.	€ 5,80
„Venezia“ Prosecco mit Aperol <sup>6,9,12</sup>	0,2 ltr.	€ 5,80
Lillet Wild Berry <sup>6,9,12</sup>	0,2 ltr.	€ 5,80

## Vorspeise & aus dem Suppentopf

Leberspätzlesuppe	€ 4,20
Pfannkuchensuppe	€ 3,90
Geräuchertes Saiblingsfilet aus der Müllner Fischerei in Antwort mit Salatbouquet und Baguette	€ 12,90

### An Sonn- und Feiertagen

Unser ofenfrischer Krustenbraten vom Strohschwein im Raindl serviert  
mit Semmelknödel und Krautsalat € 12,80

## Hauptgerichte

Zwiebelrostbraten vom Angusrind mit geschmolzenen Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln	€ 19,80
„Fitness Steak“ Lendensteak vom Angusrind ca. 180gr. mit Kräuterbutterbaguette, dazu gemischter Salat	€ 17,80
Paniertes Schweineschnitzel vom Strohschwein gebraten mit Pommes Frites <sup>3</sup>	€ 11,80
Original „Wiener Schnitzel“ aus dem Kalbsrücken, dazu Petersilienkartoffeln	€ 17,80
„Umrathshausener Cordon Bleu“ gefüllt mit Gorgonzola und Birne, dazu Pommes Frites <sup>3</sup>	€ 14,80
Stroganoff vom Rinderfilet, dazu Kartoffelrösti	€ 18,40
Ochsenbackerl auf Kartoffelpüree und Karottengemüse	€ 17,80
Ochsenroulade vom Galloway mit Kartoffelpüree und Blaukraut	€ 21,40
Ochsengulasch vom Galloway mit hausgemachten Eierspätzle	€ 13,90

## Aus'm Wasser

Forellenfilet auf Grillgemüse dazu Rosarienkartoffeln	€ 17,50
Gebratenes Zanderfilet auf Dillsoße mit Petersilienkartoffeln	€ 15,80
Fangfrischer Saibling aus der Fischzucht Wimmer in Antwort in Butter gebraten, dazu Petersilienkartoffeln	€ 18,90

## Knackige Salate der Saison

Kleiner gemischter Salat	€ 4,40
„Fitness-Salat“ mit gebratenem Hähnchenbrustfilet, dazu Baguette	€ 10,40
„Steakfetzen-Salat“ große Salatplatte mit gebratenen Steakfetzen vom Angusrind, dazu Baguette	€ 12,80
„Vital-Salat“ große Salatplatte mit gebratenen Scampi Spießen, dazu Baguette	€ 12,80

## ...und wenn Sie kein Fleisch mögen

Grillgemüse in Olivenöl gebraten, dazu Rosmarinkartoffeln	€ 9,40
Käsespätzle mit Röstzwiebeln	€ 9,80
Kaiserschmarren mit Apfelmuss	€ 10,90



## Brotzeiten

Bayrischer Wurstsalat mit Zwiebeln und Bauernbrot <sup>2, 3, 8</sup>	€ 6,80
Schweizer Wurstsalat mit Zwiebeln, Käse und Bauernbrot <sup>2, 3, 8</sup>	€ 7,80
Obazda reich garniert mit Baguette	€ 8,90
Brotzeitbrett <sup>l</sup> (fein garniert mit Wurst und Käse)	€ 10,80

### für die Kleinen

Rotkäppchen – Port. Pommes Frites, <sup>3</sup> dazu Ketchup <sup>1,5</sup> oder Mayonnaise <sup>1,5</sup>	€ 3,20
Prinzessin Schmankerl – hausgemachte Eierspätzle in Rahmsauce	€ 4,80
Seppis Gaudi – hausgemachte Nuggets mit Pommes Frites, <sup>3</sup> dazu Ketchup <sup>1,5</sup> oder Mayonnaise <sup>1,5</sup>	€ 5,80
Pumuckl – Kleines Schnitzel mit Pommes Frites, <sup>3</sup> dazu Ketchup <sup>1,5</sup> oder Mayonnaise <sup>1,5</sup>	€ 5,80

### Was Süßes danach

Bitte fragen Sie nach unserer Dessertkarte!

Alle Speisen auch zum Mitnehmen in Warmhaltepackung!

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoff; 2 mit Phosphat; 3 geschwefelt; 4 mit Jodsalz; 5 mit Süßungsmittel; 6 mit Farbstoff; 7 koffeinhaltig,  
8 Antioxidationsmittel, 9 mit Sulfite; 10 mit Gerstenmalz; 11 mit Weizenmalz; 12 chininhaltig; 13 mit Milch



## Biere

Wochinger Export Hell	0,25l	€ 2,60
vom Fass <sup>10</sup>	0,5l	€ 3,80
	1 l	€ 7,60
Wochinger Urtrunk <sup>10</sup>	0,5l	€ 3,90
Alkoholfrei hell <sup>10</sup>	0,5l	€ 3,80
Radler <sup>10</sup>	0,5l	€ 3,80
	1l	€ 7,60
Wochinger Pils, Flasche <sup>10</sup>	0,33l	€ 3,50
Wochinger Export Dunkel <sup>10</sup>	0,5l	€ 3,80
Karamalz <sup>10</sup>	0,3l	€ 3,20
Wochinger Weißbier	0,3l	€ 3,30
vom Faß <sup>10, 11</sup>	0,5l	€ 4,00
Hopf Weißbier <sup>1</sup>		
Dunkel / leicht / Alkoholfrei <sup>10, 1</sup>	0,5l	€ 4,00
Russen <sup>10, 11</sup>	0,5l	€ 4,00
	1l	€ 8,00
Cola-Weißbier <sup>6, 7, 10, 11</sup>	0,5l	€ 4,00
Goaß'n <sup>6, 7, 10</sup>	0,5l	€ 4,90
	1l	€ 9,80
Laternd'l Maß <sup>9</sup>	1l	€ 9,80

## Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,2l	€ 2,10
	0,4l	€ 2,70
Siegsdorfer Gourmet		
Mineralwasser / Still	0,25l	€ 2,60
	0,75l	€ 4,90
Zitronenlimonade	0,2l	€ 2,10
	0,4l	€ 2,70
Mezzo Mix <sup>6,7</sup>	0,33l	€ 2,90
Fanta <sup>1,6,8</sup>	0,33l	€ 2,90
Coca Cola <sup>6,7</sup>	0,33l	€ 2,90
Coca Cola light <sup>6,7</sup>	0,33l	€ 2,90
Säfte		
Apfel naturtrüb / Traube / Johannisbeer /		
Orange / Sauerkirsch / Holunder /		
Rhabarber / Mango / Maracuja		
	0,2l	€ 2,40
	0,4l	€ 3,90
Alle Säfte auch als Schorle		
	0,2l	€ 2,20
	0,4l	€ 3,20
Apfel- naturtrüb / Orangenschorle	0,2l	€ 2,10
	0,4l	€ 2,90

## Schnäpse & Edelbrände

Obstler	2cl	€ 2,70
Enzian	2cl	€ 2,90
Williams mit Birne	2cl	€ 2,90
Marillenschnaps	2cl	€ 2,90
Haselnuss-Schnaps	2cl	€ 2,90
Himbeergeist	2cl	€ 2,90

Jägermeister	2cl	€ 2,90
Asbach Uralt	2cl	€ 2,90
Ramazotti	2cl	€ 3,40
Baileys <sup>6,7</sup>	2cl	€ 2,90
Hirschkuss	2cl	€ 2,90
Od1	2cl	€ 2,90



## Prinz „Alte Edelbrände“ im Eichenfass gereift

„Alte Williams – Alte Marille – Alte Kirsche  
Alte Waldhimbeere – Alter Bodenseeapfel  
Alte Haselnuss – Alte Zwetschke 2cl € 3,80

## Lantenhammer „Edelbrände“ Naturreine Geschmackserlebnisse

Rote Williams Brand – Marillen Brand – Williams Liqueur  
Waldhimbeergeist – Zwetschgen Brand – Haselnuss  
Schlehen Geist – Mirabellen Liqueur – Holzfassenzian –  
Heidelbeerlikör 2cl € 4,40

## Edelbrandmanufaktur Guggenbichler

Haselnuss Gold – Beste Birne – Aprikosenbrand – Schlehenbrand  
Waldhimbeergeist Kräuterlikör Mirabellenwasser

2cl € 4,20

## Warme Getränke

Tasse Kaffee <sup>7</sup>	€ 2,40
Haferl Kaffee <sup>7</sup>	€ 3,60
Haferl Milchkaffee <sup>7,13</sup>	€ 3,80
Espresso <sup>7</sup>	€ 2,20
Espresso Macchiato <sup>7</sup>	€ 2,90
Espresso doppelt <sup>7</sup>	€ 3,20
Cappuccino <sup>7,13</sup>	€ 2,80
Haferl Cappuccino <sup>7,13</sup>	€ 3,80



Latte Macchiato <sup>7,13</sup>	€ 3,80
Affogato (Espresso mit Vanilleeis)	€ 3,80
Haferl Schokolade mit Sahne <sup>13</sup>	€ 3,60
Haferl Tee	€ 2,90
Jagertee	€ 4,20
Tee mit Rum	€ 4,20
Glas Glühwein	€ 3,50



## Weinschorlen

Weinschorle weiß <sup>o</sup> & rot <sup>o</sup>	0,25 l	€ 3,60
Weinschorle weiß <sup>o</sup> & rot <sup>o</sup>	0,5 l	€ 4,90

## Bio - Weine

### Rosewein

Chiaretto Bardolino Rosato	0,25 l	€ 5,80
<i>rote Früchte, am Gaumen belebend und frisch, zarte Kirschnote, Gardasee- Sommerfrische pur</i>	0,75 l	€ 16,80

### Weißwein

Chardonnay Di Giovanna	0,25 l	€ 6,80
<i>belebend und fast verspielt, dabei von schöner Dichte und wunderbar lang im Mund</i>	0,75 l	€ 19,80

### Rotwein

Nero d'Avola Reserva Antura	0,25 l	€ 6,80
<i>Brombeer- und Kirscharoma prägen den balsamischen Duft, etwas Vanille und Zimt vereint mit gekonntem Holzeinsatz runden den Wein perfekt ab</i>	0,75 l	€ 19,80

## Roséweine

Trollinger Rose <sup>o</sup> – Heuchlberger Weingärtner – Württemberg	0,25 l	€ 5,80
<i>volles Fruchtaroma, Noten von Erdbeeren und Vanille, schmelzig fruchtige Süße, leichte spritzige Säure</i>	0,75 l	€ 16,80
Wachenheimer Mandelgarten Portugieser <sup>o</sup> Qualitätswein, Erz.Abf. Wachtenburg Winzer,	0,25 l	€ 5,80
<i>Roséfarben, aromatisch nach frischen Kirschen, saftig und mild</i>	1 l	€ 22,60



## Weißweine

Grüner Veltliner <sup>9</sup> Franz Anton Kremser Sandgrube-Gutsabf. Zöhler, Krems,	0,25 l	€ 5,40
Riesling trocken <sup>9</sup> – Kallstadter Kronenberg – Rheinland-Pfalz	0,25 l	€ 5,80
spritzig und frisch, Aromen von Citrus und Limone, sanft mineralisch	0,75 l	€ 16,80
Lugana Avanzi <sup>9</sup> – Denominazione O.C., Abf. Zenato, San Benedetto di Lugana, – Italien/Lombardei	0,25 l	€ 7,80
trocken – hellgelb, mit frisch-fruchtigen Aromen, zarterherber Geschmack	0,75 l	€ 22,50
Pinot Grigio Venezia <sup>9</sup> – Indicazione Geografica Tipica, Abf. Cantina Cormons – Italien/Friaul	0,25 l	€ 5,80
trocken – leuchtendes Gelb mit Grünreflexen, junge Burgundernase, schönes Finale	0,75 l	€ 16,80
Chardonnay Trentino <sup>9</sup> – Denominazione O.C., Abf. Vinicola Endrizzi. S. Michele, Italien/Trentino	0,25 l	€ 7,40
trocken – hellgelb, frischer Duft mit Aromavielfalt von Birne, Pfirsich und Melone	0,75 l	€ 21,80
Bickensohler Grauer Burgunder <sup>9</sup> – Qualitätswein, Erz. Abf. Winzergen. Bickensohl	0,25 l	€ 5,80
trocken – strohgelb, mit feinen Nussaromen, kräftig	0,75 l	€ 16,80
Kremser Sandgrube Grüner Veltliner Sand 1 <sup>9</sup> – Qualitätswein DAC, Gutsabf. Zöhler, Krems, trocken	0,75 l	€ 19,80

## Rotweine

Zweigelt <sup>9</sup> – Landwein, Gutsabf. Zöhler – Österreich/Krems	0,25 l	€ 5,80
trocken – tiefrot, mit saftiger Kirsch- und Beerenfrucht, weichem Tannin	1 l	€ 22,60
Merlot del Garda <sup>9</sup> – Denominazione O.C., Vinicola Tombacco, Trebaseleghe – Italien/Venetien	0,25 l	€ 5,80
trocken – dunkles Rubinrot, vollmundig	0,75 l	€ 16,80
Trollinger <sup>9</sup> – Heuchlberger Weingärtner – Württemberg	0,25 l	€ 5,80
halb trocken – saftig und leicht, harmonisch mit wenig Säure, fruchtig und süffig	0,75 l	€ 16,80
Cabernet Sauvignon Trentino <sup>9</sup> – Denominazione O.C. Abf., Italien - trocken	0,75 l	€ 24,80
Ripasso del Valpolicella Classico Superiore „Rubens“ <sup>9</sup> Denominazione O.C. – Italien – trocken	0,75 l	€ 29,50