

# Mal was anderes

Winter 2017

Mo bis Sa von 16.30 bis 22.00  
Sonn- & Feiertage von 11.30 bis 21.30

**Drago**  
Restaurant



## Wilde Zelten

700	<b>Wildrahm-Süppchen</b> mit Preiselbeersahne	4.90
708	<b>Röhrender Hirsch</b> Hirschedelgulasch, Butterspätzle und Williams-Christbirne mit Preiselbeeren	17.90
705	<b>Wildwechsel</b> Wildschwein-Rückensteak, Wildsauce mit Pflaumen, Apfelscheibe, Rotkohl und Kroketten	19.80
707	<b>Waldmannshell</b> Hirschsteak gegrillt, Preiselbeer-Wildsauce, Rotkohl, Wirsing-Kartoffelstampf und Williams-Christbirne	27.50
706	<b>Die kleine Wildsau</b> Schnitzelchen vom Wildschweinerücken Wiener Art, Champignon-Rahmsauce, knusprige Pommes frites, ein Dragosalat und Williams-Christbirne mit Preiselbeeren	17.90
701	<b>Wild-Duo</b> Wildschwein-Steak & Hirschsteak, Prelselbeer-Wildsauce, Steinpilz-Sauce, Apfel-Rotkohl und Wirsing-Kartoffelstampf	25.50
703	<b>Auf der Pirsch</b> Wildschwein-Braten in Wildrahmsauce mit Champignons, dazu Apfel-Rotkohl und Butterspätzle	18.90



## Ein Winterspaziergang

Schnee ist auch nur schick aufgemachtes Wasser

14	<b>Vorspelse Seestrand</b>	10.50
	Gebeizter Lachs, 2 Dipps, geräuchertes Forellenfilet, Krabben, Cocktailsauce	
542	<b>Rinderroulade Grossmütterchen</b> mit Senf, Zwiebeln, Speck und Gurke gefüllt, Apfel-Rotkohl und Kartoffelpüree	16.90
387	<b>Frische Forelle Tegernsee</b> im Ganzen gegrillt, fast grätenfrei, hausgemachte Bratkartoffeln, kleiner bunter Salat	17.50
543	<b>Förster-Schnitzel</b> zwei goldbraun gebackene Schnitzelchen, Steinpilz-Sauce & Champignon-Rahmsauce, Pommes frites, kleiner bunter Salat	16.50
361	<b>Zarte Schweinefilet-Medallions Alte Linde</b> mit Preiselbeeren & Gorgonzolasauce, Brokkoli und Kroketten	17.80
28	<b>Winter-Gemüse VEGGIE</b>	12.90
	Brokkoli, Apfel-Rotkohl, frische Champignons, Kartoffel-Wirsingstampf und zwei gespiegelte Landeier	
535	<b>Hacksteak Pula</b> mit Schafskäse gefüllt, Djuvecreis, Pommes frites, Zwiebeln, Ajvar und Krautsalat	15.90
360	<b>Schnitzel Landgut</b> goldbraun gebackenes Schnitzel, Steinpilz- Rahmsauce, Rotkohl, Kroketten, Williams-Christbirne mit Preiselbeeren	16.90
29	<b>Gemüse Farmhaus VEGGIE</b>	12.90
	Rahmwirsing, Apfel-Rotkohl, Butterspätzle, Champignon-Rahmsauce, Williams-Christbirne mit Preiselbeeren, kleiner bunter Salat	
314	<b>Kapitän's Teller</b>	17.50
	Gebeizter Lachs, geräuchertes Forellenfilet, 2 Dipps, Eismeer-Krabben mit Cocktailsauce, grüne Speckböhnchen, hausgemachte Bratkartoffeln	



## Unsere Klassiker

75	<b>Kalbsleber Berliner Art</b> knusprige Zwiebelringe, Apfelscheiben, hausgemachtes Kartoffelpüree, bunter Salat	16.90
76	<b>Thaldorf</b> Geschnetzeltes von der Kalbsleber, mit Kräutern und vielen Zwiebeln geschmort, hausgemachtes Kartoffelpüree, bunter Salat	14.80
545	<b>US-BEEF Flank-Steak</b> vom Rind voller Fleischgenuss, zart marmoriert, Kräuterbutter, Drago-Salat, wahlweise Pommes, Ofenkartoffel oder Kartoffelecken	28.50

## Und zum Schluss

212	1 Palatschinken, Apfelkompott, hausgemachtes Mandeleis, Zimt, Mandeln	4.80
-----	---	------