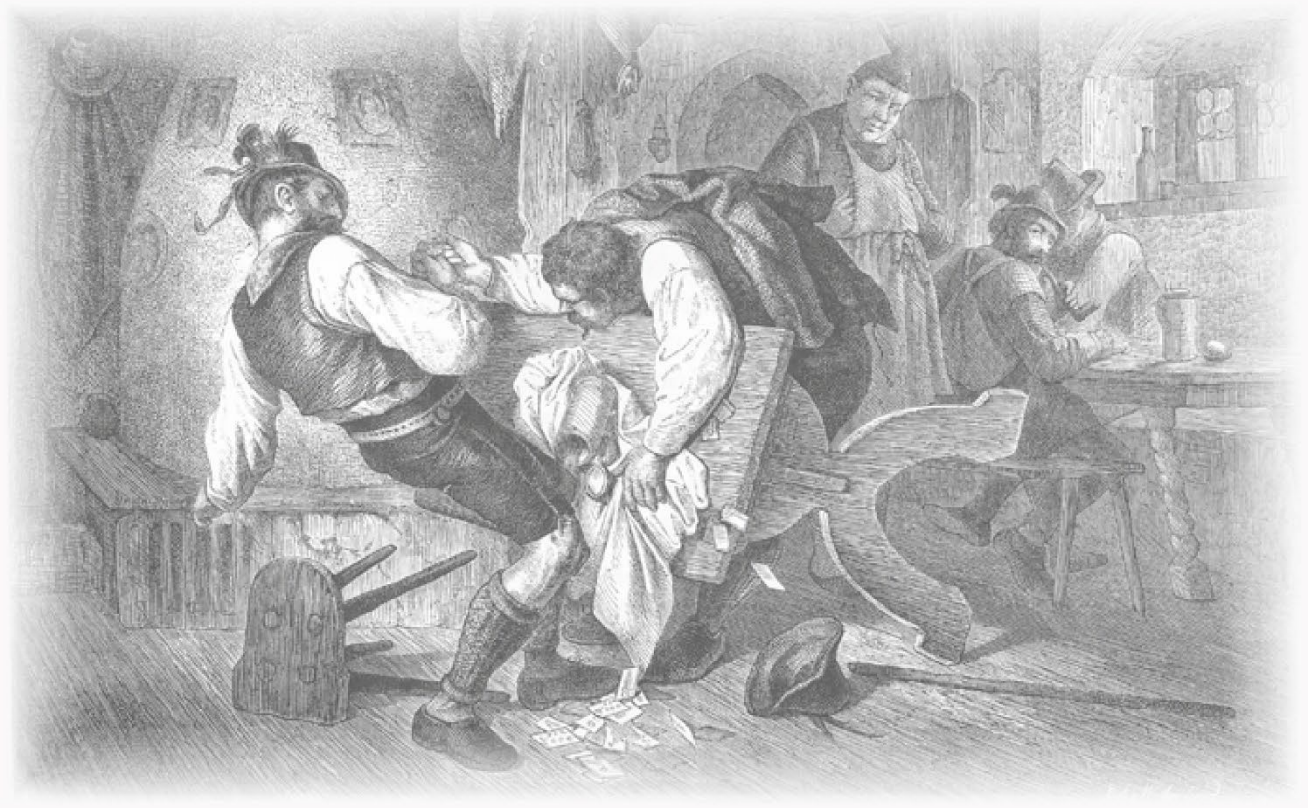


D' Feldwies

Wirtshaus

Speisen & Getränke





Die Feldwies liegt am Südufer des Chiemsees; ihr Mittelpunkt ist eines der ältesten Wirtshäuser im ganzen Chiemgau, nämlich das **Wirtshaus "D'Feldwies"**.

Zum Betrieb der Gaststätte haben sich schon über 600 Bürger mit einer oder mehreren Aktien an der D'Feldwies Wirtshaus AG beteiligt, um ihr Wirtshaus selbst zu führen und vorab die gesamte Einrichtung zu kaufen, das Personal einzustellen und den Betrieb zu organisieren. So sitzen Sie beim Lesen dieser Zeilen in einem Wirtshaus, das von einer Bürgeraktiengesellschaft betrieben wird und vielleicht ist Ihr Nachbar ein Aktionär, dem auch ein Teil dieses Wirtshauses gehört.

Zur Wiederöffnung des Wirtshauses fanden sich Bürgermeister Gnadt mit seinem entscheidungsfreudigen und mutigen Gemeinderat, 3 Ortsvereine mit zupackenden Vorständen und Mitgliedern ein. Viele Überseer Bürger und viele Firmen arbeiteten tatkräftig und fleißig über Monate hinweg. Etwa 7500 Arbeitsstunden wurden erbracht, um baulich die Gaststätte so herzurichten, wie Sie sie nunmehr sehen.

Hier ist ein Ort der traditionellen oberbayerischen Küche unter Verwendung von heimischen Produkten, ein Ort der gepflegten Biere, des ausgesuchten Weines, insbesondere jedoch der Begegnung, des Gesprächs und der Gemütlichkeit.

wieder aufg'sperrt 2004

Seit der Wiedereröffnung wird das **Wirtshaus „D'Feldwies“** als traditionelles bayerisches Wirtshaus geführt.

Diese Tradition soll sich in der Speisekarte wiederfinden. Aus diesem Grund werden **bayerische Klassiker das ganze Jahr** serviert. Als Ergänzung finden sich besondere Schmankerl auf der Tageskarte, die sonst nur noch selten oder gar nicht mehr in Wirtshäusern gereicht werden.

Dabei ist uns der **regionale Bezug von Waren** besonders wichtig. Fische werden fangfrisch serviert und stammen von **regionalen Fischern**. Wild wird schussnah bereitet und stammt aus Strecken von **heimischen Jägern** unter Beachtung aller hygienischen Vorgaben und genauer Kontrolle.

Wir hoffen, dass Sie fündig werden und wünschen einen **guten Appetit**.

Aperitif

Glas Sekt 0,1l	€ 3,90
Aperol Spritz (Sekt/Wasser/Aperol)	€ 7,90
Hugo (Sekt/Wasser/Hollunder)	€ 7,90
Rosato Spritz (Sekt/Wasser/Ramazotti Rosato)	€ 7,90
Lillet Wildberry	€ 7,90

HN'T Spritz

Der erfrischende Aperitif aus Übersee! (House of Natural Taste)

Berry Spritz (HN'T Waldbeere – Zitrus / Sekt)	€ 7,90
Pink Spritz (HN'T Pink Grapefruit – Mandarine / Sekt)	€ 7,90
Amalfi Spritz (HN'T Amalfi Zitrone – Mandarine / Sekt)	€ 7,90
Alpine Spritz (HN'T Amalfi Zitrone – Ingwer – Zirbe / Sekt)	€ 7,90
Alkoholfreie Spritz (Amalfi Spritz / Pink Spritz / Alpine Spritz)	€ 7,50



Bier vom Fass

Helles	0,5l	€ 4,70
	0,3l	€ 3,70
Zwickl	0,5l	€ 4,70
	0,3l	€ 3,70
Dunkel	0,5l	€ 4,70
	0,3l	€ 3,70
Weißbier Spezial	0,5l	€ 4,90
	0,3l	€ 3,80
Radler	0,5l	€ 4,70
	0,3l	€ 3,70
Russ`	0,5l	€ 4,90
	0,3l	€ 3,80

Bier ausm Flaschl

Weißbier Dunkel	0,5l	€ 4,90
Weißbier Leicht	0,5l	€ 4,90
Weißbier alkoholfrei	0,5l	€ 4,90
Bayerisches Pils	0,33l	€ 4,20
Zwickl alkoholfrei	0,33l	€ 4,20
Helles alkoholfrei	0,5l	€ 4,70

Alkoholfreie Getränke

Wasser Adelholzener Classic / Naturell

0,75l € 5,90

0,25l € 3,90

Tafelwasser still / spritzig

0,5l € 3,90

0,3l € 2,90

Schorlen

Apfel/Johannisbeere/Orange/Rhabarber/

0,5l € 4,90

Hollunder/Multi-Vitamin

0,3l € 3,70

Säfte

Apfel/Orange/Rhabarber/ Multi-Vitamin/Johannisbeere

0,3l € 4,30

Spezi

0,5l € 4,50

0,3l € 3,40

Coca-Cola

0,5l € 4,50

0,3l € 3,40

Sprite

0,5l € 4,50

0,3l € 3,40

Fanta

0,5l € 4,50

0,3l € 3,40

Weine

	0,1l	0,2l	0,75
Grüner Veltliner 2024 Kreuzgang, Niederösterreich 12%	€ 4,50	€ 7,90	€ 24,90
Pinot Grigio 2024 Paolo Sachetto, Venetien, IGT 12%	€ 5,50	€ 8,90	
Chardonnay 2024 Paolo Sachetto, Venetien, IGT 13%	€ 5,50	€ 8,90	
Lugana 2024 Bulgarini, DOP, Brescia 12,5%	€ 6,50	€ 9,90	€ 32,90
Spätburgunder Rosé 2020 Bogen Weinmanufaktur, Pfalz 12,5%	€ 4,50	€ 7,90	
Zweigelt 2023 Bloß, Burgenland 12,5%	€ 5,50	€ 8,90	
Primitivo 2023 I Clasti, Salento 14,5%	€ 6,50	€ 9,90	€ 32,90
Merlot 2020 Villa Santa Flavia, Venetien 12%	€ 5,50	€ 8,90	€ 28,90
Weinschorle	0,3l	€ 4,50	
	0,5l	€ 8,90	

Vorspeisen/Suppen

Cremesuppe der Saison mit Croutons	€ 7,90
Rinderkraftbrühe mit Kaspressknödelstreifen und Gemüse	€ 7,50
Wilde Wiese: Blattsalate mit Körner/Honig-Senf-Dressing	€ 6,90

Fleischgerichte

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln, Rotweinzwiebeln Röstzwiebeln und Rinder-Soßerl	€ 29,90
Feldwieser Gulasch mit Semmelknödel	€ 22,90
Geschmorter Burgunderbraten vom Rind mit hausgemachten Spätzlen und Rinder-Soßerl	€ 24,80
Schweinsbackerl mit hausgemachten Spätzlen und Schmorsoßerl	€ 22,20
Feldwieser Schnitzel mit Senf-Meerrettich-Kruste und Kartoffel-Gurken-Salat	€ 18,80
Krustenbraten mit Semmelknödel und Krautsalat	€ 17,70
Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurken Salat und Bratensoße	€ 14,90

...Samstag & Sonntag gibt's a Schweinshaxn!

½ hintere Haxn mit Semmelknödel	€ 18,80
---------------------------------	---------

Umbestellung auf Salat oder Bratkartoffeln	€ 1,90
--	--------

Fisch

Fangfrischer Saibling im Ganzen gebraten mit Petersilienkartoffeln und Pesto	€ 26,90
Fisch Filet der Saison vom Chiemsee Fischer Martin Kreuz Mit Petersilienkartoffeln und Pesto	€ 25,90
Backfisch mit Kartoffel – Gurkensalat & Remoulade	€ 18,80
Wirtshaus Salat mit Fischfilet Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Radieserl, Körnern, Croutons Honig-Senf-Dressing, und Baguette	€ 25,90

Vegetarisches und Salate

Veganes Süßkartoffelcurry mit Baguette	€ 19,50
2 Kaspressknödel mit Rahmwirsing und Röstwiebeln	€ 18,80
2 Spinatknödel mit Feta, Tomatensugo und Babyspinat	€ 18,80
Karamellierter Kaiserschmarren mit Rosinen, Puderzucker und Apfelmus	€ 15,50
Wirtshaus Salat Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Radieserl, Körnern, Croutons Honig-Senf-Dressing, und Baguette	€ 14,50
Wahlweise mit: gratiniertem Ziegenkäse	€ 18,80
Kaspressknödel	€ 18,80

Brotzeiten

Schweizer Wurstsalat, mit Schwarzbrot	€ 13,50
3 Kuglerl Obazda mit Schwarzbrot	€ 10,90
Bayerischer Wurstsalat mit Schwarzbrot	€ 12,50
Bratensülze mit Bratkartoffeln und Kren	€ 14,90
Gröstl mit Bratensauce (nicht immer)	€ 13,90

Dessert:

Kleiner karamellierter Kaiserschmarren mit Rosinen, Puderzucker und Apfelmus	€ 10,90
Affogato Kugel Vanilleeis in doppeltem Espresso	€ 5,90
Bayrisch Creme	€ 9,90
Stück Kuchen , fragen Sie nach den aktuellen Sorten	€ 4,90
Gemischtes Eis mit Sahne (Erdbeer/Vanille/ Schoko)	€ 7,20

Kinderkarte

Spätzle mit Soße	€ 5,50
Semmelknödel mit Soße	€ 5,50
Kinderschnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat	€ 9,90
Kinderschweinebraten mit Semmelknödel	€ 8,80

Bei Allergien fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer Allergene Karte

Kaffee

Espresso	€ 2,90
Doppio	€ 4,50
Espresso Macchiato/Doppio Macchiato	€ 3,50/€ 4,70
Tasse Kaffee	€ 3,10
Haferl Kaffee	€ 3,90
Cappuccino	€ 3,90
Cappuccino groß	€ 4,90
Latte Macchiato	€ 4,90
Heiße Schokolade	€ 4,50
Tasse Tee	€ 3,90

Schnapserl

Flüssige Obstspezialitäten vom Heinzlhof (Brennerei Wagner)

Obstler	2cl	€ 3,50
Willi	2cl	€ 3,50
Zwetschgen	2cl	€ 3,50

*

Obstler aus dem Eichenfass	2cl	€ 4,50
Haselnusserl	2cl	€ 3,50
Mirabelle	2cl	€ 3,50
Enzian	2cl	€ 3,50
Ramazotti	4cl	€ 5,90
Ramazotti Crema	4cl	€ 5,90
Frangelico	4cl	€ 5,90
Grappa di Amarone	2cl	€ 4,90
Odl, handgefertigter Kräuterlikör aus dem Chiemgau	2cl	€ 4,50
Jägermeister	2cl	€ 3,50

Alle Preise verstehen sich inkl. Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer