

Vorspeisen

Rosa gebratene Roastbeefscheiben

Peperonata, Ruccola, gereifter Parmesan

15,-

Pfifferlingsalat

Blattsalate, Focaccia, getrocknete Tomaten

16,-

Gebeizter Rehrücken

Sellerie, Feigen, Schwarzbrot

19,-

Ceviche vom Ora Lachs

Mais, Tomate, Ackerbohnen

21,-

Zwischengerichte

Rinderkraftbrühe

Pfannkuchenstreifen

7,-

Andalusische Tomatensuppe

Muscheln

10,-

Blutwurstgröstl

Apfel, Sellerie

12,-

Risotto Moscardini

Ruccola, fermentierter Knoblauch, Kirschtomaten

15,-

Fische

Fangfrische Regenbogenforelle oder Saibling

- blau oder gebraten -

aus der Fischzucht Wildbad Kreuth

zerlassene Butter, Zitrone, Petersilienkartoffeln

Regenbogenforelle 22,- / Saibling 23,-

Filet vom weißen Heilbutt

Teriyaki-Sauce, Sesam, grünes Asiagemüse, Basmatireis

33,- / 27,-

* Informationen über enthaltene Allergene erhalten Sie vom Personal *

Hauptgänge

Ofenfrischer Schweinebraten

Weißbiersoße, Kartoffelknödel, Speck-Krautsalat

14,- / 11,-

Auberginen- Lasagne

Tomaten, Feta, Basilikum, cremige Polenta

15,- / 12,-

Böfflamott von der Rinderschulter

Sommergemüse, Breznknödel

22,- / 18,-

Geschmortes Rehragout

Brokkoli, Spätzle

25,- / 20,-

Knusprig gebratene Bauernente

Blaukraut, Kartoffelknödel

26,- / 21,-

Medaillons vom Hirschkalbsrücken

Preiselbeersahne, Gnocchi, Petersilie

36,- / 29,-

Rosa gebratenes Kalbsfilet

Steinpilze, Fettuccine

38,- / 31,-

Bayrisches Jungbullenfilet

- auf Stein serviert -

Kartoffeldipper, Kräuterquark

38,-

Pfifferlinge

Frische Pfifferlinge

in Rahm oder gebraten

mit Semmelknödel

19,- / 15,-

zusätzlich zur Wahl mit:

Hähnchenbrust

12,-

Hirschmedaillon

17,-

Kalbsrückensteak

18,-

Kleines Rinderfilet

22,-