

Vorspeisen

„Salad Bowl“

Quinoa, Baby Leaf, Radieserl, Shiitake Pilze, Hüttenkäse
14,-

Gepökelte Entenbrust

Orangen-Chicorée, Nadelbohnen
17,-

Dreierlei aus Fluß und Meer

Carpaccio, Tatar, Samousa
19,-

Zwischengerichte

Rinderkraftbrühe

gebackene Grießknödel
8,-

Blumenkohlsuppe

gebackene Jakobsmuschel
9,-

Blutwurstgröstl

Apfel, Sellerie
12,-

Fettuccine mit Tegyu - Rind - Bolognese (Buchberghof - Bad Wiessee)

gehobelte Champignons, Bergkäse
18,-

Fische

Fangfrischer Saibling - blau oder gebraten -

zerlassene Butter, Zitrone, Petersilienkartoffeln
23,-

Gebratener St. Pierre

geschmorte Salatherzen, Falafel
42,- / 34,-

Hauptgänge

Bayrischer Schweinebraten von der Schulter

Kartoffelknödel, Speck-Krautsalat

15,- / 11,-

Süßkartoffelgnocchi

Ziegenkäse, Brunnenkresse

15,-

Sous vide gegarte Perlhuhnbrust

orientalischer Couscous, gebratener Brokkoli

24,- / 19,-

Geschmorte Kalbsbacken

Lavendel, Karotten, Kartoffelstampf

25,- / 20,-

Knusprige niederbayrische Bauernente

Blaukraut, Kartoffelknödel

26,- / 21,-

Filetspitzen „Stroganoff“

Paprika, Butterreis

34,- / 27,-

Bayrisches Jungbullenfilet

- auf Stein serviert -

Kräuterquark, Kartoffeldippers

39,-

Desserts

Rosmarin Creme Brûlée

Granny Smith

10,-

Cheesecake-Törtchen

hausgemachtes Schwarzkirscheneis

11,-

Variation von der Schokolade

Mousse, Tarte, Sorbet

12,-

Käsevariation

verschiedene Rohmilchkäse

10,-