

Vorspeisen

Burrata

bunter Tomatensalat, Caponata, Wildkräuter

15,-

Gegrillte Calamari

Knoblauchbaguette, Aioli

17,-

Tegernseer Ceviche

aus der Fischzucht Wildbad Kreuth

Seeforelle, Saibling, Wiesenkräuter, Meerrettich

18,-

Beeftatar vom bayrischen Jungbullen

getoastetes Bauernbrot, Dijonsenfmajo

19,-

Zwischengerichte

Rinderkraftbrühe

zweierlei Einlage

8,-

Gazpacho -geeiste Gemüsesuppe-

gebratene Jakobsmuschel

11,-

Blutwurstgröstl

Apfel, Sellerie

13,-

Hausgemachte Frühlingsrollen

Chilidip, Sojasoße

13,-

Fische

Fangfrische Forelle oder Saibling

- blau oder gebraten -

aus der Fischzucht Wildbad Kreuth

zerlassene Butter, Zitrone, Petersilienkartoffeln

Forelle 23,- / 25,- Saibling

Seezunge vom Grill (Nordsee)

zerlassene Butter, Zitrone, Petersilienkartoffeln

42,-

Steinbuttfilet (Wildfang)

Limetten-Kapernbutter, Blattspinat, Kartoffelmousseline

44,-

Weiterhin alle Gerichte auch als **take away**  möglich (siehe Kennzeichnung).

Hierfür gewähren wir auf **alle Gerichte - 20%**.

* Informationen über enthaltene Allergene erhalten Sie vom Personal *

Hauptgänge

Bayrischer Schweinebraten von der Schulter

Kartoffelknödel, Speck-Krautsalat

16,-

Pasta „mediterran“

Tomaten, Oliven, Kapern, Grillgemüse, Rucola, Parmesan

16,-

mit Riesengarnelen 24,-

Wiener Backhendl

Kartoffel-Gurkensalat, Petersilie, Schnittlauchsauce

19,-

Kalbsrahmgulasch

Röstgemüse, Kartoffelpüree

22,-

Knusprige niederbayrische Bauernente

Blaukraut, Kartoffelknödel

27,-

Bayrisches Jungbullenfilet

- auf Stein serviert -

Kräuterquark, Kartoffeldippers

39,-

Pfifferlinge

Frische Pfifferlinge

in Rahm oder gebraten mit Semmelknödel

19,-

zusätzlich zur Wahl mit:

Maishähnchenbrust 13,-

Kalbsrückensteak 180 Gramm 18,-

Kleines Rinderfilet 180 Gramm 22,-

Desserts

Rote Beerengrütze

hausgemachtes Vanilleeis 10,-

Zweierlei von der Schokolade

Himbeeren, Holunder 12,-

Karamellierter Kaiserschmarr'n

Vanilleeis, Apfelmus 14,-

Käsevariation

verschiedene Rohmilchkäse 10,-