



Vorspeisen

Sommersalat

Pfifferlinge, Rohkost, Parmesan, Balsamico

15,-

mit Garnelen

27,-

Tegernseer Ceviche

Seeforelle, Saibling, Radieserl, Gurke, Kerbel

19,-

Carpaccio vom Almwiesenrind

Sommertrüffel, Tomate, Ruccola

22,-

Zwischengerichte

Consommé vom Teqyu-Rind

mit Einlage

10,-

Gurkenkaltschale

Joghurt, Dill, Camerones

9,-

Blutwurstgröstl

Apfel, Sellerie

13,-

Patagonische Calamari vom Grill

Aioli, Baguette

16,-

Hauptgänge

Ofenfrischer Schweinebraten

Weißbiersauce, Kartoffelknödel, Speck - Krautsalat

18,-

Pasta „mediterran“

Tomaten, Oliven, Grillgemüse, Rucola, Parmesan

17,-

mit Garnelen

34,-

Wiener Backhendl

Schnittlauchsauce, Zitrone, Kartoffel-Gurkensalat

19,-

Knusprig gebratene Bauernente

Blaukraut, Kartoffelknödel

28,-

Tagliata von der bayrischen Färse

rösche Kartoffelscheiben, Ruccola, Pfifferlinge

43,-

Bayerisches Jungbullenfilet

- auf Stein serviert -

Kartoffeldipper, Kräuterquark

45,-

Rosa gebratene Rehmedaillons

Pfifferlinge, Schupfnudeln

46,-

Gebratenes Kalbsfilet

Rahmpfifferlinge, Semmelknödel

47,-

Fische

Fangfrische Regenbogenforelle oder Saibling

- blau oder gebraten -

aus der Fischzucht Wildbad Kreuth

zerlassene Butter, Zitrone, Petersilienkartoffeln

23,- // 25,-

Gebratene Nordsee - Seezunge

zerlassene Butter, Petersilienkartoffeln, Zitrone

42,-

Gebratenes Heilbuttfilet

Krustentierschaum, Erbsenpüree, Hummerravioli

47,-