



## Vorspeisen

### **Sommersalat**

Pfifferlinge, Rohkost, Parmesan, Balsamico

18,-

### **mit Garnelen**

30,-

### **Vitello tonnato**

rosa gebratene Kalbsfleischscheiben, Thunfischsoße

18,-

### **Hausgebeiztes Lachsfilet**

sauer mariniertes Gemüse, Senf, Dill, Honig

19,-

---

## Zwischengerichte

### **Rinderkraftbrühe**

Grießnockerl

9,-

### **Pfifferlingsschaumsuppe**

Speckknödel

11,-

### **Blutwurstgröstl**

Apfel, Sellerie

15,-

### **Tagliatelle mit feinem Rehragout**

schwarzer Trüffel

17,-

## Hauptgänge

### **Ofenfrischer Schweinebraten**

Weißbiersauce, Kartoffelknödel, Speck - Krautsalat

19,-

### **Kaspressknödel**

Endiviensalat, Kräuterschmand

17,-

### **Kalbsrahmgulasch**

Paprika, Kartoffelpüree

24,-

### **Gegrillte Maishähnchenbrust**

Currygemüse, Thaibasilikum, Basmatireis

26,-

### **Rahm-Sauerbraten vom heimischen Hirsch**

geröstete Waldpilze, Serviettenknödel

29,-

### **Knusprig gebratene Bauernente**

Blaukraut, Kartoffelknödel

30,-

### **Hirschkalbssteak**

Rahmpfifferlinge, Kartoffelkrapfen

39,-

### **Bayerisches Jungbullenfilet**

- auf Stein serviert -

Kartoffeldipper, Kräuterquark

46,-

---

## Fische

### **Fangfrische Seeforelle oder Saibling**

- blau oder gebraten -

aus der Fischzucht Wildbad Kreuth

zerlassene Butter, Zitrone, Petersilienkartoffeln

27,-

### **Gebratene Filets von Steinbutt und Seeteufel**

Kürbisrisotto, Fenchel

42,-

### **Gebratene Nordsee - Seezunge**

zerlassene Butter, Petersilienkartoffeln, Zitrone

44,-