Vorspeisen

Junger Feldsalat
rote Beete, Ziegenfrischkäsemousse
17,-

Hausgebeiztes Lachsfilet (Label Rouge)
Dillsenfsauce, Reiberdatschi
19,-

Kalbscarpaccio
Kürbis, Herbsttrüffel
22,-

Zwischengerichte

Rinderkraftbrühe
Leberknödel
9,-

Maronenschaumsuppe
Birne
9,-

Blutwurstgröstl
Apfel, Sellerie
15,-

Tagliarini in Sahnesauce
weißer Albatrüffel (1 Gramm)
21,-

*** Informationen über enthaltene Allergene erhalten Sie vom Personal***

Hauptgänge

Ofenfrischer Schweinebraten
Weißbiersauce, Kartoffelknödel, Speck - Krautsalat
19,-

Orientalischer Kichererbseneintopf
mit Rüben und Quinoa
17,-

Böfflamott vom Jungbullen
Wintergemüse, Kartoffelpüree
25,-

Rahmgulasch vom heimischen Reh
Pilze, Semmelknödel
29,-

Knusprige gebratene niederbayrische Bauernente
Blaukraut, Kartoffelknödel
30,-

Geschnetzeltes Kalbsfilet „Züricher Art“
hausgemachte Spätzle
38,-

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,-

Bouillabaisse von Meeresfischen
Knoblauchbaguette
42,-

Gebratene Nordsee - Seezunge
zerlassene Butter, Petersilienkartoffeln, Zitrone
44,-