

Tageskarte

Tomatenbruschetta/gebratene Garnelen/Rucola
19,-

Ziegenkäse in der Schüttelbrotpanade gebacken
Rote-Beete Carpaccio/Orangen-Vinaigrette/Rucola
19,-

Pastinakenschaumsuppe/Lachsforelle/Gemüseperlen
10,-

Rinderkraftbrühe mit Kalbsbratstrudel
8,-

Seeteufel & Lachs
PakChoi/Sesam/Teriyaki/ShimejiPilze/BasmatiReis
36,-

Putensteak vom Grill
Trüffelketchup/Grillgemüse/KartoffelWedges
23,-

Käsespätzle/Röstzwiebeln/Salat
17,-

Salat mit Rinderfilet & Riesengarnelen
Guacamole/Knoblauchbaguette
34,-

Bayerisches Rinderfilet/Portweinjús/Bratkartoffelpüree
Spiegelei/Salat
48,-

Nougatmousse/Pistazien-Tartelette/Karamell/Früchte
15,-

Vorspeisen / Starters

Griebenschmalz mit Brotauswahl

Lard with bread

6,-

Tatar vom Thunfisch & Sashimi Lachs

Wasabikrem/ Asiasalat

Tuna tartar / sashimi salmon / wasabi cream / asia salad

20,-

Carpaccio vom Rinderfilet/ Burrata/ Rucola/ Tomate

Beef filet carpaccio / burrata / arugula / tomato

20,-

„Teriyaki“

Kalbsfilet & Gamba

Salat von Papaya & Avocado

„Teriyaki“

Veal filet and king prawn

salad of papaya and avocado

21,-

Pfannkuchensuppe

Pancake soup

7,-

Kartoffelschaumsuppe

Röstbrot/ Speck/ Zwiebel

Potato soup / roasted bread / bacon / onion

9,-

Hauptgerichte / Main dishes

*Kross gebratenes Zanderfilet & Riesengarnelen
SafranRisotto/Gemüse*

Fried zander filet and king prawn / saffron-risotto / vegetables

32,-

Vegetarisch/vegetarian:

Gebratene Eiernudeln/süß-scharfes Gemüse/Sprossen

Fried egg noodles / sweet & hot vegetables / sprouts

19,-

(mit 4 Stück Riesengarnelen - with 4 king prawns +10,-)

*Veganes Süßkartoffel-Paprika-Gulasch
gebackenes Tempura Gemüse/Blattsalate*

Vegan sweet potato goulash / deep fried tempura vegetables
leaf lettuce

20,-

*Putenbrust süß-scharf
Wokgemüse/BasmatiReis*

Turkey breast sweet and hot / wok vegetables / basmati rice

23,-

*„Tagliata Fohlenhof“
Rinderfilet am Stück kurzgebraten/Balsamico/Pilze/Rucola
Tomaten/Parmesan*

Beef filet / balsamico / mushrooms / arugula / tomatoes / parmesan

36,-

Wiener Schnitzel vom Kalbslendchen
Röstkartoffeln/Salat

Breaded veal loin - fried in brown butter / pan fried potatoes / salad
26,-

„BBQ“ vom Rinderfilet/Dips /Gemüse/SteakhousePommes
Beef filet BBQ / dips / vegetables / french fries
33,-

Kalbslende, rosa gebraten
Cognac-Pfeffersoße / Gemüsekörbchen/Kartoffelgratin
Fried veal loin
cognac-pepper sauce / vegetables / potatoes au gratin
33,-

Bayerisches Rinderfilet statt Kalb/ bavarian beef filet instead of veal
+ 15,-

„Zwiebelrostbraten“
Lende vom Chiemgauer WiesenRind
Röstzwiebeln/Spätzle / Salat
Bavarian beef loin
roasted onions / spätzle / salad
34,-

Rosa gebratener Hirschrücken
Preiselbeerjus/ Ricottagnocchi/ Apfel-Rotkohl/ Hokkaidokürbis
Pink roasted saddle of venison / cranberry jus / ricotta gnocchi
apple-red cabbage / hokkaido pumpkin
36,-

Dessert

„Pina-Colada-Espuma“

Mandelmilcheis/gebratene Ananas

Pina colada foam / almond milk ice cream / fried pineapple

14,-

Warme Schokoladenravioli

Champagnersabajone/ Amarenakirschen/Orange

Warm chocolate ravioli / champagne sabajone

amarena cherries / orange

14,-

Blutorangen- & Yuzusorbet

Fruchtsalat/ Himbeermark

Blood orange and Yuzo sherbet / fruit salad / raspberry pulp

15,-

Karamellisierter Topfenschmarr'n

Apfel-Birnen-Kompott/Walnusseis

Caramelized, scrambled curd-pancake

apple pear compote / walnut ice cream

14,-

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

Vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream

9,50

Alle Preise inklusive **19%** Mehrwertsteuer

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Gerne bereiten wir für Sie in diesem Falle eine Alternative.