

# Tageskarte

## *Tafelspitz Carpaccio*

*Vogelssalat/ Kren/ Radieserl/ Kernöl/ Brotauswahl*  
18,-

## *„Vitello tonnato“*

*geräucherter Thunfisch/ rosa Kalbsfilet/ Thunfischcreme*  
20,-

*Tafelspitzbrühe/ Kaspressknödel/ Schmelzzwiebeln*  
8,50

\*\*\*

## *Schrobenhausener Spargel*

*Riesengarnelen/ Safran- Hollandaise/ Kartoffelbaumkuchen*  
35,-

## *Schrobenhausener Spargel*

*Wiener Schnitzel vom Kalbslendchen*  
*Sc. Hollandaise/ Petersilienkartoffel*  
32,-

## *Schweinefilet süß-scharf*

*Wokgemüse/ Basmati Reis*  
28,-

\*\*\*

*Gratin von Erdbeeren & Rhabarber/ Pistazien-Nougatparfait*  
15,-

## *Waldmeister- Valrhona- Mousse*

*marinierte Erdbeeren*  
13,-

## *Vorspeisen / Starters*

*Griebenschmalz mit Brotauswahl*  
Lard with bread

6,-

*Salat von grünem & weißem Spargel*  
*Kartoffelvinaigrette/Riesengarnele*

Green & white asparagus salad  
potato vinaigrette/king prawn

19,-

*Tatar vom Thunfisch & Sashimi Lachs*  
*Wasabikrem/Asiasalat*

Tuna tartar / sashimi salmon / wasabi cream / asia salad

20,-

*Carpaccio vom Rinderfilet/Parmesan/Weißbrot*  
Beef filet carpaccio / parmesan / baguette

20,-

*Pfannkuchensuppe*  
Pancake soup

7,-

*Spargeleremesuppe*  
*Räucherlachs/rosa Pfeffer*

Asparagus cream soup/smoked salmon/pink pepper

9,-

## *Hauptgerichte / Main dishes*

*Kross gebratenes Zanderfilet & Riesengarnelen  
SafranRisotto/Gemüse*

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

32,-

*Schrobenhausener Spargel/ Loup de mer  
Sc. Hollandaise/Petersilienkartoffeln*

Bavarian Asparagus from Schrobenhausen / sea bass

Sc. Hollandaise / parsley potatoes

36,-

*Schrobenhausener Spargel  
Gemüsebolognese/Parmesan/KartoffelWedges/Blattsalate*

Bavarian Asparagus from Schrobenhausen  
vegetables-Bolognese / Parmesan / potato wedges / leaf lettuce

26,-

*„Teriyaki“ von der Putenbrust auf sommerlichen Salaten*

Salads with turkey breast Teriyaki

23,-

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

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

36,-

*Wiener Schnitzel vom Kalbslendecken  
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,-

*„Zwiebelrostbraten“*

*Lende vom Chiemgauer WiesenRind*

*Röstzwiebeln/Spätzle/Salat*

Bavarian beef loin

roasted onions / spätzle/ salad

34,-

*Bayerisches Rinderfilet*

*Cognac-Pfeffersoße / Gemüsekörbchen/Kartoffelgratin*

Bavarian beef filet

cognac-pepper sauce / vegetables / potatoes au gratin

48,-

*„Thermidor“*

*Bayerisches Rinderfilet & Flusskrebs gratiniert*

*Grüner Spargel/Ricottagnocchi*

Bavarian beef filet

- gratinated with crayfish-

green Asparagus / riccota-gnocchi

49,-

# 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.