

# Tageskarte

*Ricottagnocchi/Rucola/Pfifferlinge/Burrata/Tomate*

19,-

*Gebratene Käspießknödel & Pfifferlinge auf Pflücksalat*

18,-

\*\*\*

„*Loup de mer*“

*Wolfsbarschfilet/Gamba/Wokgemüse süß-scharf/BasmatiReis*

38,-

*Spaghetti/Tomate/Chili/Seeteufel/Shrimps*

*Burrata/Basilikumpesto*

27,-

*Spinatknödel/gebratene Pfifferlinge/Käsefondue/Salat*

25,-

*Salat mit Zander/Lachs/Riesengarnelen & Kräuterbaguette*

29,-

*Putenbrust in der Brezenpanade gebacken/Erdäpfelpüree/Pilze/Salat*

25,-

*Rinderfiletscheiben in Balsamico*

*Parmesan-Fregola Sarda/Pfifferlinge/Tomaten-Rucolasalat*

45,-

\*\*\*

*Ofenfrischer Apfelstrudel/Vanilleeis/Sahne*

10,-

*KirschEspuma/Schokoladen-Baumkuchenparfait/Früchte*

14,-

## *Vorspeisen / Starters*

*Griebenschmalz mit Brotauswahl*

Lard with bread

6,-

„Bruschetta“

*Tomate/ Avocado/ Zucchini/ Basilikumpesto/ Rucola*

Bruschetta avocado-tomatoe-zucchini

basil pesto / arugula

15,-

*Hausgemachte Tagliatelle/ Pfifferlinge/ Gamba/ Tomate*

homemade tagliatelle / chanterelles / king prawn / tomatoe

21,-

*Carpaccio vom Rinderfilet/ Parmesan/ Weißbrot*

Beef filet carpaccio / parmesan / baguette

20,-

*Pfannkuchensuppe*

Pancake soup

7,-

*Kartoffelschaumsuppe mit gebratenen Pilzen*

Potato soup with fried mushrooms

9,-

## *Hauptgerichte / Main dishes*

*Kross gebratenes Zanderfilet & Riesengarnelen  
SafranRisotto/Gemüse*

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

32,-

*„Veggie-Bowl“, vegan*

*Gemüse-CousCous/gebackene Avocado/Tomaten-Paprikasugo*

*Veggie-Bowl, vegan*

vegetables CousCous / deep fried avocado / tomato-paprika sugo

23,-

*Zucchini, gegrillt*

*Gemüse-Bolognese/FregolaSarda/Burrata*

Grilled zucchini / vegetables Bolognese /

Fregola Sarda noodles / Burrata

24,-

*Südtiroler Spinat-Kartoffelnudeln*

*Parmesan/gebratene Pfifferlinge/Blattsalate*

Spinach-potato noodles / fried chanterelles / lettuce

26,-

*Pute süß-scharf/Wokgemüse/BasmatiReis*

Turkey sweet and hot / stir fried vegetables / basmati rice

25,-

*„Tagliata Fohlenhof“*

*Rinderfilet am Stück kurzgebraten / Balsamico / Pilze / Rucola  
Tomaten / Parmesan*

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

34,-

*Wiener Schnitzel vom Kalbslendchen*

*Röstkartoffeln / Salat*

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

26,-

*„BBQ“ vom Rinderfilet*

*Dips / Gemüse / Steakhouse Pommes*

Beef filet BBQ / dips / vegetables / french fries

33,-

*„Zwiebelrostbraten“*

*Lende vom Chiemgauer Wiesen Rind*

*Röstzwiebeln / Spätzle / Salat*

Bavarian beef loin

roasted onions / spätzle / salad

34,-

*Bayerisches Rinderfilet*

*Portweinjús / Pfifferlinge / Gemüsekörbchen / Kartoffelgratin*

Bavarian beef filet

Potvine sauce / chanterelles / vegetables / potatoes au gratin

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,-

*Karamellisierte 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.