

Tageskarte

Tatar vom Thunfisch & Sashimi Lachs
Wasabikrem/ Asiasalat
20,-

„Burrata“
Rucola/ Tomate/ Pfifferlinge/ Basilikumpesto
20,-

Pfifferlingschaumsuppe mit Semmelknödelcroûtons
10,-

„Loup de mer“
Wolfsbarschfilet/ Gamba/ Pfifferlingrisotto/ Gemüse
38,-

Schottisches Lachsfilet in Limetten-Salbeibutter
Gemüse/ Kartoffelgratin
35,-

Putenbrust in der Meerrettich-Senfpanade gebacken
Speck-Bratkartoffeln/ Salat
24,-

Bayerische Rinderlende
gebratene Pfifferlinge/ Erdäpfelpüree/ Salat
38,-

Schokoladen-Baumkuchenparfait/ Kirschespuma/ 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 WiesenRind

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,-

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.