

Tageskarte

„Bruschetta“

Tomate/Avocado/Zucchini/Basilikumpesto

15

Burrata/Balsamico-Rote-Beete/Rucola/Pinienkerne

18

Tafelspitzcarpaccio/Semmelkren/Pflücksalat/Kernöl/Pfifferlinge

19

Kraftbrühe/Kaspreßknödel/Schmelzzwiebeln

8

Cappuccino vom Kürbis/Kokosmilchschaum

9

„Gamba-Bowl“

Wildfang-Garnelen/Paprika-Tomatensugo/Wokgemüse/BasmatiReis

37

„Wilde Bolognese“ vom Hirsch

hausgemachte Tagliatelle/Burrata/Steinpilze

26

Rahmschwammerl/Semmelknödel/Salat

27

Putenbrust in der Brezen-Pankopanade gebacken

Erdäpfelpüree/Pilze/Salat

25

Apfelkücherl im Bierteig gebacken/Vanilleeis/Sahne

11

Vorspeisen / Starters

Griebenschmalz mit Brotauswahl

Lard with bread

6

Tatar vom Thunfisch & Sashimi Lachs

Wasabikrem/ Asiasalat

Tuna tartar / sashimi salmon / wasabi cream / asia salad

21

Hausgemachte Tagliatelle/Steinpilze/Gamba/Tomate

Homemade tagliatelle / porcini mushrooms/ king prawn / tomatoe

21

Carpaccio vom Rinderfilet/Pflücksalat/Parmesan/Weißbrot

Beef filet carpaccio / parmesan / leaf lettuce / 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

33

„Loup de mer“

*Wolfsbarschfilet/WildfangGarnele
Pinienkern-Polenta/Tomatenpesto/Zucchini*
Sea bass / wild caught shrimp / pine nut-polenta
tomato pesto / zucchini

36

*Südtiroler Spinat-Kartoffelnudeln
Parmesan/gebratene Pfifferlinge/Blattsalate*
Spinach-potato noodles / fried chanterelles / lettuce

26

*Veganes Süßkartoffel-Kürbis-Curry
Kokosmilch/Cashewkerne/Pfannengemüse*
Vegan sweet potato-pumpkin curry / coconut milk / cashew nut
vegetables

24

*„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/SteakhousePommes
Beef filet BBQ / dips / vegetables / french fries

34

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

35

Hirschrücken, in Wacholderbutter rosa gebraten
Preiselbeersosse/ Hokkaidokürbis/ Apfelblaukraut/RicottaGnocchi
Saddle of deer / cranberry sauce / hokaido pumpkin /
apple red cabbage / ricotta gnocchi

36

Bayerisches Rinderfilet
Portweinjús/Pfifferlinge/ Gemüsekörbchen/ Kartoffelgratin
Bavarian beef filet
Port vine sauce / chanterelles / vegetables / potatoes au gratin

49

Dessert

Sorbet von Grünem Apfel/gebrannte Nüsse/Linzer-Schnitte
Sorbet of green apple / roasted nuts / Linzer cuts

14

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne
Vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream

9,50

„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

Karamellierter Topfenschmar'n /Marillenröster/Walnusseis
Caramelized, scrambled curd-pancake
apricot compote/ walnut ice cream

14

Variation vom Käse
Feigen-Walnuß-Chutney/ligurische Oliven/Brotauswahl
Chees variation / fig-walnut chutney / ligurian olives / bread

16

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.