

# Tageskarte

*Burrata/Balsamico-RoteBeete/Pinienkerne/Rucola*

18

*Carpaccio von geräuchertem Entenbrüstchen  
Orangen-Vinaigrette/Auberginen-Paprikagemüse*

18

*Kraftbrühe/Kaspreßknödel/Schmelzzwiebeln*

8

*Kartoffelschaumsuppe/gebratene Pilze*

9

\*\*\*

*Schottisches Lachsfilet in der Pestokruste  
Süßkartoffelpüree/Gemüse*

34

„Seeteufel“

*Kräuterschaum/hausgemachte Tagliatelle/Gemüse*

36

*Kalbslendchen in der Brezenpanade  
Preiselbeeren/Pilze/Erdäpfelpüree/Salat*

25

*Black Aberdeen Anguslendensteak  
gebratene Pfifferlinge  
Parmesan-Fregola Sarda/Balsamicoreduktion*

39

\*\*\*

*Pistazien-Vanillecreme/Himbeermark/Früchte*

14

# *Vorspeisen / Starters*

*Griebenschmalz mit Brotauswahl*

Lard with bread

6

*„Bruschetta“*

*Tomate/ Avocado/ Zucchini/ Basilikumpesto*

Bruschetta

Tomatoe / zucchini / basil pesto

15

*Carpaccio vom Rinderfilet/ Pflücksalat/ Parmesan/ Weißbrot*

Beef filet carpaccio / parmesan / leaf lettuce / baguette

20

*Tatar vom Thunfisch & Sashimi Lachs*

*Wasabikrem/ Asiasalat*

Tuna tartar / sashimi salmon / wasabi cream / asia salad

21

*„Kürbis-Ravioli“*

*Parmesanfondreau/ Tomate/ Wildfang-Garnele*

Pumpkin Ravioli

Parmesan sauce / tomatoe / shrimp

21

*Pfannkuchensuppe*

Pancake soup

7

*Cappuccino vom Kürbis/ Kokosmilchschaum*

*Pumpkin Soup with coconut - milk foam*

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

*Wiener Schnitzel vom Kalbslendchen  
Röstkartoffeln/Salat*

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

*„BBQ“ vom Rinderfilet*

*Dips / Gemüse / Steakhouse Pommes*

Beef filet BBQ / dips / vegetables / french fries

*„Zwiebelrostbraten“*

*Lende vom Chiemgauer Wiesen Rind*

*Röstzwiebeln / Spätzle / Salat*

Bavarian beef loin / roasted onions / spätzle / salad

*Hirschrücken, in Wacholderbutter rosa gebraten*

*Preiselbeersosse / Hokkaidokürbis / Apfelblaukraut / Ricotta Gnocchi*

Saddle of deer / cranberry sauce / hokaido pumpkin /  
apple red cabbage / ricotta gnocchi

*Bayerisches Rinderfilet*

*Portweinjús / Pfifferlinge / Gemüsekörbchen / Kartoffelgratin*

Bavarian beef filet

Port wine sauce / chanterelles / vegetables / potatoes au gratin

# 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.