

Tageskarte

„Bruschetta“

Tomate/Avocado/Zucchini/Basilikumpesto

15,-

Gratin von der Jakobsmuschel & Flusskrebis

17,-

„Cappuccino“

Strauchtomatensuppe/Basilikum-Ginsahne

8,-

Greizerzer-Käseschaumsuppe/geräucherte Entenbrust/Spargel

9,-

Vegetarisches Gemüse-Baklava/Grüner Spargel/Feta/Salat

24,-

Schottisches Lachsfilet in leichter Salzeibutter

Zucchini/Tomaten/gebäckene Zitronenkartoffel

33,-

Schrobenhausener Spargel

Wiener Schnitzel vom Kalbslendecken/Sc. Hollandaise/Neue Kartoffeln

30,-

Lammrückenfilet in der Kräuterkruste

Knoblauchjús/Pfannengemüse/Ricottagnocchi

34,-

„Sorbet“ Blutorange/Yuzu/Mango/marinierte Früchte

14,-

Palatschinken/Vanilleeis/Karamellsoße/Erdbeer-Ananasrelish

14,-

Vorspeisen / Starters

Griebenschmalz mit Brotauswahl

Lard with bread

6,-

Tatar vom Thunfisch & Sashimi Lachs

milde Wasabikrem / Asiasalat

Tuna tartare & sashimi salmon

mild wasabi cream / asia salad

21,-

Warmer Spargelsalat

Gamba / Kartoffel-Vinaigrette / Bärlauchpesto

Warm asparagus salad / king prawn / potato-vinaigrette

wild garlic pesto

20,-

Carpaccio vom Rinderfilet / Pflücksalat / Parmesan / Weißbrot

Beef filet carpaccio / parmesan / leaf lettuce / baguette

19,-

Pfannkuchensuppe

Pancake soup

7,-

Spargeleremesuppe

Asparagus cream soup

8,-

Hauptgerichte / Main dishes

Kross gebratenes Zanderfilet & Riesengarnelen
SafranRisotto/Gemüse

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

34,-

„Loup de mer“

Wolfsbarschfilet/Spargel/Bärlauchgnocchi/Sc. Hollandaise
Sea bass / asparagus / wild garlic gnocchi / sauce hollandaise

36,-

Südtiroler Spinat-Kartoffelnudeln
Parmesan/Pilze/Blattsalate

Spinach-potato noodles / fried mushrooms / lettuce

24,-

Salat

gebratene Putenbruststreifen/Spargel/Tomatenbruschetta
Salad with fried turkey breast slices / asparagus / tomato bruschetta

23,-

Wiener Schnitzel vom Kalbslendchen
Röstkartoffeln/Salat
Breaded veal loin - fried in brown butter
pan fried potatoes / salad
28,-

„BBQ“ vom Rinderfilet
Dips / Gemüse/SteakhousePommes
Beef filet BBQ / dips / vegetables / french fries
34,-

„Chiemgauer WiesenRind“
Scheiben von der Rinderlende
Balsamicoreduktion/gebratene Pilze/Rucolakartoffeln/Parmesan
Slices of bavarian tender beef loin
balsamico sauce / fried mushrooms / arugula-potatoes / parmesan
36,-

Bayerisches Rinderfilet
Cognac-Pfefferrahmsöße/Gemüsekörbchen/Kartoffelgratin
Beef filet steak / cognac-pepper sauce
vegetables / potatoes au gratin
49,-

Dessert

„Espuma“ von der Erdbeere

Rhabarber/Vanille- Pistazienparfait

Strawberry foam / rhubarb / vanilla- pistachios parfait

12,-

Karamellisierter Topfenschmarr'n

Apfel-Birnenkompott

Walnusseis

Caramelized, scrambled curd-pancake
apple and 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.

All prices include 19% VAT.

If you have any allergies or intolerances, please contact our service staff. We will be happy to prepare an alternative for you.