

Tageskarte

Carpaccio vom Kalbsfilet
Grüner Spargel/Burrata/Rucola/Tomate
19,-

Kraftbrühe „Aurora“ /Basilikum-Topfenschöberl/Tomate
7,-

Rinderkraftbrühe /Kaspreßknödel/Schmelzzwiebel
8,-

Salat mit
Garnelen/Spargel & Tomatenbruschetta
27,-

„Münchner Schnitzel“ vom Schweinelendchen
in der Meerrettich-Senfpanade gebacken
Speckbratkartoffeln/Salat
24,-

Abensberger Spargel mit Greyerzer-Käsesoße & Tomaten überbacken
Schnittlauchkartoffeln/Blattsalate
28,-

Abensberger Spargel
Wiener Schnitzel vom Kalbslendchen/Sc. Hollandaise/Kartoffeln
30,-

Palatschinken/Mandelmilcheis/Karamellsoße/Erdbeer-Ananasrelish
14,-

Vanilleeis im Schokoladenbiskuit gebacken
marinierte Erdbeeren
13,-

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 / potatoe-vinaigrette
wild garlic pesto

20,-

Carpaccio vom Rinderfilet / Pflücksalat / Parmesan / Weißbrot

Beef filet carpaccio / parmesan / leaf lettuce / baguette

19,-

Pfannkuchensuppe

Pancake soup

7,-

Spargelcremesuppe

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/FregolaSarda/Tomate/Zitronen-Thymianschaum

Sea bass / fregola sarda noodles / tomato / lemon-thyme foam

35,-

Südtiroler Spinat-Kartoffelnudeln
Parmesan/Pilze/Blattsalate

Spinach-potato noodles / fried mushrooms / lettuce

24,-

Salat

Putenbrust-Nuggets in der Curry-Pankopanade
Parmesandressing

Salad

curry-panko turkey breast / parmesan dressing

23,-

„Tagliata Fohlenhof“
Rinderfilet am Stück kurzgebraten/Balsamico/Pilze/Rucola
Tomate/Parmesan
Beef filet / balsamico / mushrooms / arugula / tomato / parmesan
36,-

Wiener Schnitzel vom Kalbslende
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,-

Lende vom „Chiemgauer WiesenRind“
Kräuterbutter/Bratkartoffeln/Salat
Bavarian tender beef loin
herb butter/pan fried potatoes / salad
38,-

Bayerisches Rinderfilet
Cognac-Pfefferrahmsoufflé/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,-

Karamellierter 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.