

# Tageskarte

„Bruschetta“

Tomate/Avocado/Zucchini/Pflücksalat

15,-

Carpaccio vom Kalbsfilet

Pfifferlinge/Burrata/Rucola/Tomate

19,-

Marinierte Blattsalate/Kaspreßknödel/Pfifferlinge

17,-

Pastinakenschaumsuppe mit Gamba

9,-

\*\*\*

Schottisches Lachsfilet & Garnelen

Pfifferlingrisotto/Zucchini/Tomate

34,-

Spinatknödel

Greizer-Käsesoße/gebratene Pfifferlinge/Salat

25,-

Kalbslendchen in der Brezenpanade

Pfifferlinge/Erdäpfelpüree/Salat

28,-

„Surf & Turf“

Bayerisches Rinderfilet & Riesengarnelen

Pfannengemüse/Sc. Chorron/Kartoffelwedges

49,-

\*\*\*

Yuzu- & Blutorangensorbet/Pina-Colada-FrüchteEspuma

13,-

## *Vorspeisen / Starters*

*Griebenschmalz mit Brotauswahl*

Lard with bread

6,-

*Ricottagnocchi*

*gebratene Pfifferlinge/Tomate/Parmesan/Rucola*

Ricotta gnocchi

fried chanterelles / tomato / parmesan / arugula

18,-

*Tatar vom Thunfisch & Sashimi Lachs*

*milde Wasabikrem/Asiasalat*

Tuna tartare & sashimi salmon

mild wasabi cream / asia salad

21,-

*Carpaccio vom Rinderfilet*

*Pflücksalat/Parmesan/Weißbrot*

Beef filet carpaccio / parmesan / leaf lettuce / baguette

19,-

*Pfannkuchensuppe*

Pancake soup

7,-

*Pfifferlingschaumsuppe mit Semmelknödelcroûtons*

Chanterelles soup / bread dumplings croutons

9,-

## *Hauptgerichte / Main dishes*

*Zanderfilet & Riesengarnelen*

*SafranRisotto/Gemüse*

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

34,-

*„Loup de mer“*

*Filet vom Wolfsbarsch/Erdäpfelpüree/Wokgemüse*

*Kräuterschmand/gebratene Pfifferlinge*

Sea bass / mashed potatoes / vegetables / herb dip

fried chanterelles

36,-

*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*  
*gebratene Pfifferlinge/Jus/Kartoffelgratin/Salat*  
Beef filet steak / fried chanterelles  
potatoes au gratin / salad  
49,-

# Dessert

*„Espuma“ von der Kirsche*

*Mandelmilch- & Schokoladeneis*

Cherry foam /almond milk and chocolate ice-cream

12,-

*Karamellisierte 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.