

Tageskarte

Semmelknödelcarpaccio
geröstete Pfifferlinge/Radieserl-Vinaigrette
18,-

Carpaccio vom Kalbsfilet/Herbsttrüffel/Burrata/Rucola
21,-

Tagliatelle/Steinpilze/Gamba/Parmesan
20,-

Kartoffelschaumsuppe mit frisch gehobeltem Trüffel
9,-

Tafelspitzbrühe/Kaspreßknödel/Schmelzzwiebeln
8,-

Schottisches Lachsfilet
Kräuterschmand/Steinpilze/Karotten/Erbsenpüree
37,-

Rahmschwammerl/Serviettenknödel/Salat
26,-

Gekochter Tafelspitz/Meerrettichsoße/Apfelblaukraut/Kartoffeln
24,-

Kalbslende in der Brezen-Pankopanade
Pilze/Erdäpfelpüree/Feldalat
28,-

„Panna Cotta“ im Glas /Früchte
8,-

Vorspeisen / Starters

Griebenschmalz mit Brotauswahl

Lard with bread

6,-

„Burrata“

Balsamico-RoteBeete/Pinienkerne/Rucola

Burrata / balsamic-beetroot / pine nuts / arugula

17,-

Tatar vom Thunfisch & SashimiLachs

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,-

Cappuccino vom Kürbis/Kokosmilchschaum

Pumpkin soup / coconut milk foam

9,-

Hauptgerichte / Main dishes

„Lou de Mer“

Wolfsbarschfilet & Riesengarnelen

SafranRisotto/Gemüse

Sea bass filet and king prawn / saffron-risotto / vegetables

36,-

„Veggie-Bowl“

Avocado vom Grill/Tomaten-Paprikasalsa/Tempurazucchini

Vegetarian Bowl

Grilled Avocado/ tomato-paprika salsa / tempura zucchini

25,-

„Surf & Turf“

Salat/Rinderfilet/Gamba/Guacamole/Kartoffelwedges

Surf & Turf

Salad / Beef filet / King prawn / guacamole / potato wedges

45,-

Wiener Schnitzel vom Kalbslendchen

Röstkartoffeln/Salat

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

28,-

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

Rosa Hirschlende
in Wacholderbutter gebraten
Preiselbeersauce / Hokkaidokürbis / Rotkohl / Ricottagnocchi
Venison loin (deere), fried in juniper butter / cranberries sauce
Hokkaido pumpkin / red cabbage / ricotta-gnocchi
35,-

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

Bayerisches Rinderfilet
Cognac-Pfeffersauce / Gemüsekörbchen / Kartoffelgratin
Bavarian beef filet / cognac-pepper sauce
vegetables / potatoes au gratin
49,-

Dessert

„Espuma“

von Äpfeln & Birnen

Mandelmilcheis/gebrannte Nüsse

Espuma of apples and pears

almond milk ice cream / fried nuts

14,-

Yuzu- & Blutorangensorbet

Fruchtsalat

Yuzu and blood orange sorbet

fruit salad

13,-

Karamellisierte Topfenschmar'n

Zwetschgenröster / Walnusseis

Caramelized, scrambled curd-pancake

plum ragout / 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.