

Tageskarte

Riesengarnelen im Currytempura gebacken

Wokgemüse

19,-

Rinderkraftbrühe

Kaspreßknödel & Schmelzzwiebeln

8,-

Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons überbacken

8,-

Schottisches Lachsfilet

cremiges Schwarzwurzel-Dillgemüse/gebackene Kartoffelrosette

34,-

Schweinlendchen in der Kürbiskernpanade gebacken

Erdäpfelpüree/Preiselbeeren

Salat

25,-

Salat

Rinderfilet & Gamba/Joghurtdressing/Knoblauchbaguette

32,-

Pistazien-Panna cotta

Himbeermark/Ananas-Mango-Chutney

14,-

Vorspeisen / Starters

Griebenschmalz mit Brotauswahl
Lard with bread

6,-

„Burrata“

Balsamico-RoteBeete/Pinienkerne/Rucola
Burrata / balsamic-beetroot / pine nuts / arugula

17,-

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,-

Cappuccino vom Kürbis/Kokosmilchschaum

Pumpkin soup / coconut milk foam

9,-

Hauptgerichte / Main dishes

Zanderfilet & Riesengarnelen

SafranRisotto/Gemüse

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

35,-

Loup de mer

Wolfsbarschfilet/ShimejiPilze/Balsamico-RoteBeete/Kartoffelgratin

Sea Bass

shimeji mushrooms / balsamico beetroot / potatoes au gratin

36,-

„Veggie-Bowl“

Avocado vom Grill/Tomaten-Paprikasalsa/CousCous/Tempurazucchini

Vegetarian Bowl

Grilled Avocado/Couscous/ tomato-paprika salsa / tempura zucchini

25,-

„Tagliata Fohlenhof“

Rinderfilet am Stück kurzgebraten/Balsamico/Pilze/Rucola

Tomate/Parmesan

Beef filet / balsamico / mushrooms / arugula / tomato / parmesan

39,-

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 / Gemüsekorbchen / Kartoffelgratin
Bavarian beef filet / cognac-pepper sauce
vegetables / potatoes au gratin
49,-

Dessert

„Gewürzbirne“

weißes Nougateis/Mandelkrokant/Orangen-Schokoladensauce

Spiced Pear

white nougat ice cream/almond brittle/orange chocolate sauce

14,-

Karamellisierte Topfenschmarr'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

Variation vom Käse

ligurische Oliven/Brotauswahl

Variation of cheese

Ligurian olives/bread selection

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.

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.