

Tageskarte

„Burrata“

Balsamico-Rote Beete/Rucola/Pinienkerne

17,-

„Vitello tonnato“

geräucherter Thunfisch & rosa Kalbslende

19,-

Rinderkraftbrühe

Kaspressknödel/Schmelzzwiebeln

8,-

„Bowl“

Riesengarnelen süß-scharf/Shimeji Pilze

Wokgemüse/Basmati Reis

34,-

Kalbslendchen in der Kürbis-Kernpanade

Süßkartoffelpüree/Salat

27,-

Bayerisches Rinderfilet

Sc. Bearnaise/Pfannengemüse/Kartoffelgratin

49,-

Warmes Schokoladenküchlein

Mandelmilcheis/Himbeersabajone

15,-

Vorspeisen / Starters

Griebenschmalz mit Brotauswahl
Lard with bread

6,-

Ziegenkäspraline in der Schüttelbrotpanade gebacken
Preiselbeerschmand/Gemüsesalat
Goat cheese in a crispbread coating
cranberry sour cream / vegetables salad

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,-

Schweizer Käseschaumsuppe

geräucherte Entenbrust/Bauernbroterouïtons

Chees soup / smoked duck breast / dark bread coûtons

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,-

Kürbis-Parmigiana/Parmesanfondeau/Salat

Pumpkin parmigiana/parmesan-fondeau/salad

25,-

(+ 4 Stück Riesengarnelen + 4 king prawns)

37,-

Vegetarisches Soja-RoteBeete „Steak“

Gemüsejus/ShimejiPilze/Pastinakenpüree/Pfannengemüse

Vegetarian „Steak“- made of soy and beetroot-
vegetables jus / shimeji mushrooms / parsnip puree / vegetables

26,-

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,-

„Zwiebelrostbraten“
Lende vom Chiemgauer WiesenRind
Röstzwiebeln / Spätzle
Salat
Bavarian beef loin / roasted onions / spätzle / salad
36,-

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,-

Karamellisierter 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.