

Tageskarte

Tatar vom Rinderfilet

Senfkrem/Pflücksalat/Brotauswahl

20,-

„Vitello tonnato“ /geräucherter Thunfisch/rosa Kalbslende

20,-

Pastinaken-Schaumsuppe/ Riesengarnele

10,-

Rinderkraftbrühe/ Kaspressknödel/Schmelzzwiebeln

8,-

Schottisches Lachsfilet /süß-scharf

Pilze/Wokgemüse/Basmati-Reis

34,-

Putenbrust vom Grill/Sc. Bearnaise/Bratkartoffeln/Salat

25,-

„Zwiebelrostbraten“

Lende vom Chiemgauer WiesenRind/Röstzwiebeln/Spätzle/Salat

36,-

Hirschlende in Wacholderbutter, rosa gebraten

Preiselbeersöße/Kürbis/Rotkohl/Ricottagnocchi

35,-

Ofenfrischer Apfelstrudel

Vanilleeis/Sahne

11,-

Vorspeisen / Starters

Griebenschmalz mit Brotauswahl
Lard with bread

6,-

„Burrata“

Balsamico-RoteBeete/Pinienkerne/Pflücksalat
Burrata / balsamic-beetroot / pine nuts/leaf lettuce

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“

Karotte/Ingwer/Kokosmilchschaum

Carrote-giger soup / coconut foam

8,-

Hauptgerichte / Main dishes

Zanderfilet & Riesengarnelen

SafranRisotto

Gemüse

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

35,-

„Loup de mer“

Wolfsbarschfilet/ Auberginen-Tomatenpesto/ gebackene Polenta

Sea Bass / aubergine-tomato pesto / baked polenta

36,-

„Steak“

- vegetarisch/ Soja/ Rote-Beete -

Gemüsejus/ Shimeji-Pilze/ Süßkartoffelpüree/ 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,-

Kalbslende in der Pinienkernkruste
Balsamicoreduktion
Parmesan-Fregola Sarda / Salat
Veal loin in a pine nut crust
parmesan fregola sarda / salad
33,-

„Surf & Turf“
Lende vom Chiemgauer Wiesen Rind & Riesengarnelen
Avocado creme / Pfannengemüse
Kartoffelwedges
39,-

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

Dessert

Warmes Schokoladenküchlein

Mandelmilcheis / Himbeersabajone

Warm chocolate cake / almond ice cream / raspberry-sabajone

15,-

Karamellisierter Topfenschmarr'n

Apfel-Birnenkompott / Walnusseis

Caramelized, scrambled curd-pancake

walnut ice cream

14,-

Vanilleeis

mit heißen Himbeeren und Sahne

Vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream

9,50

Alle Preise für Speisen inklusive 7% Mehrwertsteuer

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Gerne bereiten wir für Sie in diesem Falle eine Alternative.

All prices for food include 7 % VAT.

If you have any allergies or intolerances, please contact our service staff. We will be happy to prepare an alternative for you.