

## Vorspeisen

### **Junger Feldsalat**

marinierte Selleriescheiben, gebratener Speck, Kartoffelchips

14,-

### **Hausgemachtes Entenleberparfait**

Cassisgel, Brioche

17,-

### **Octopuscarpaccio**

Wakame, Limette, Sesam

19,-

### **Geräuchertes Störfilet**

mariniertes Gemüse, Wachtelei, Kaviar

23,-

---

## Zwischengerichte

### **Rinderkraftbrühe**

Einlage

8,-

### **Tom Kha Gung**

thailändische Garnelensuppe mit Kokosmilch

11,-

### **Blutwurstgröstl**

Apfel, Sellerie

12,-

### **Tagliarini**

Trüffelrahm, weißer Albatrüffel (1 g)

17,-

## Hauptgänge

### **Ofenfrischer Schweinebraten**

Kartoffelknödel, Speck-Krautsalat

14,- / 11,-

### **Spinatknödel**

geriebener Tegernseer Bergkäse, braune Butter, Endiviensalat

15,-

### **Geschmorte Rehkeule**

Wacholderrahm, Rosenkohl, Spätzle

24,- / 17,-

### **Portion knusprige Bauernente**

Blaukraut, Kartoffelknödel

26,- / 21,-

### **Rosa gebratener Lammrücken**

geschmorte Paprika, cremiges Polenta

37,- / 26,-

### **Kalbsentrecôte**

Sauce Bernaise, Bohnen-Tomatengemüse, Kartoffelgratin

34,- / 28,-

### **Rosa gebratener Hirschrücken**

Selleriepüree, Serviettenknödel

42,- / 34,-

### **Bayrisches Jungbullenfilet**

- auf Stein serviert -

Kräuterquark, Kartoffeldippers

39,-

---

## Fische

### **Fangfrischer Saibling**

- blau oder gebraten -

zerlassene Butter, Zitrone, Petersilienkartoffeln

23,-

### **Gebratenes Wolfsbarschfilet (Wildfang)**

Kürbisrisotto, Rucola

35,- / 25,-