

Vorspeisen

Marinierter Salat von grünem und weißen Spargel

gehacktes Ei, Tomate, Wiesenkräutern

14,-

mit Hirschschinken

17,-

“Vitello tonato”

Datteltomaten, Kapern

15,-

Matjes vom Tegernseer Saiblingsfilet

Gurke, Apfel, Sauerrahm

17,-

Zwischengerichte

Rinderkraftbrühe

Grießnockerl

7,-

Spargelcrèmesuppe

Coppa-Grissini

9,-

Blutwurstgröstl

Apfel, Sellerie

12,-

Zitronengras-Risotto

gebratene Riesengarnele, Wiesenkräuter

16,-

Fische

Fangfrische Seeforelle oder Saibling

- blau oder gebraten -

aus der Fischzucht Wildbad Kreuth

zerlassene Butter, Zitrone, Petersilienkartoffeln

Seeforelle 23,- / Saibling 23,-

Gebratenes Steinbuttfilet

gelbes Gemüsecurry, Korianderreis

38,- / 32,-

Hauptgänge

Ofenfrischer Schweinebraten

Weißbiersoße, Kartoffelknödel, Krautsalat

14,- / 11,-

Frühlings- & Sommerrolle

grüne Papaya, Chinakohl, verschiedene Saucen

17,-

Gebackener Kalbskopf

Kartoffel-Radieserl Salat, Remouladensauce

18,- / 15,-

Rosa gebratene Milchkalbsschulter

Spargelragout, Kartoffelgnocchi, Liebstöckel

25,- / 20,-

Knusprig gebratene Bauernente

Blaukraut, Kartoffelknödel

26,- / 21,-

Kotelette vom Iberico Schwein

Röstgemüse, Rosmarinkartoffeln

29,- / 24,-

Gebratener Rücken vom Maibock

Preiselbeerjus, Rahmwirsing, Brezenknödel

38,- / 31,-

Bayrisches Jungbullenfilet

- auf Stein serviert -

Kartoffeldipper, Kräuterquark

38,-

Spargel

Bayrischer Stangenspargel

Sauce Hollandaise, kleine Kartoffeln

22,- / 18,-

Zur Wahl mit:

Roh- und gekochtem Schinken

31,- / 27,-

Kleines Wiener Schnitzel

33,- / 29,-

Maishendlbrust

33,- / 29,-

Medaillons vom Kalbsfilet

40,- / 36,-