

## Vorspeisen

### **Burrata**

bunte Tomaten, Ruccola, Basilikumreis

18,-

### **Sommersalat**

Grillgemüse, Rohkost, Parmesan, Balsamico

15,-

### **mit Garnelen**

27,-

### **Octopus „Galizische Art“**

Paprika, Kartoffeln, Kapern, Oliven

19,-

---

## Zwischengerichte

### **Rinderkraftbrühe**

Kalbsmaultascherl

9,-

### **Gazpacho**

-kalte Tomatensuppe-

mit Languste

12,-

### **Blutwurstgröstl**

Apfel, Sellerie

13,-

---

## Vom Big Green EGG

### -Holzkohlegrill-

5 Stück Riesengarnelen 30,-

Kalbskotelette 35,-

Thunfischsteak 36,-

Rumpsteak (Bayrische Färse) 39,-

serviert mit verschiedenen Saucen

### Beilagen

Rosmarinkartoffeln 5,-

Kartoffeldippers mit Kräuterquark 6,-

Grillgemüse 6,-



## Hauptgänge

### **Ofenfrischer Schweinebraten**

Weißbiersauce, Kartoffelknödel, Speck - Krautsalat

18,-

### **Pasta „mediterran“**

Tomaten, Oliven, Kapern, Grillgemüse, Rucola, Parmesan

17,-

### **mit Garnelen**

34,-

### **Kalbfleischpflanzerl**

Pfefferrahmsauce, Kartoffelpüree

18,-

### **Wiener Backhendl**

Schnittlauchsauce, Zitrone, Kartoffel-Gurkensalat

19,-

### **Knusprig gebratene Bauernente**

Blaukraut, Kartoffelknödel

28,-

### **Rückensteak vom Iberico-Schwein**

Brokkoli-Süßkartoffelgröstl

29,-

### **Bayerisches Jungbullenfilet**

- auf Stein serviert -

Kartoffeldipper, Kräuterquark

45,-

---

## Fische

### **Fangfrische Seeforelle oder Saibling**

- blau oder gebraten -

aus der Fischzucht Wildbad Kreuth  
zerlassene Butter, Zitrone, Petersilienkartoffeln

25,-

### **Gegrilltes „Label Rouge“ Lachsfilet**

rotes Curry, Gemüse, Eiernudeln

34,-

### **Gebratene Nordsee - Seezunge**

zerlassene Butter, Petersilienkartoffeln, Zitrone

42,-