



Vorspeisen

Sommersalat

Pfifferlinge, Rohkost, Parmesan, Balsamico

15,-

mit Garnelen

27,-

Tegernseer Ceviche

Seeforelle, Saibling, Radieserl, Gurke, Kerbel

19,-

Carpaccio vom Almwiesenrind

Sommertrüffel, Tomate, Ruccola

22,-

Zwischengerichte

Consommé vom Teqyu-Rind

mit Einlage

10,-

Gurkenkaltschale

Joghurt, Dill, Camerones

9,-

Blutwurstgröstl

Apfel, Sellerie

13,-

Patagonische Calamari vom Grill

Aioli, Baguette

16,-

Hauptgänge

Ofenfrischer Schweinebraten

Weißbiersauce, Kartoffelknödel, Speck - Krautsalat

18,-

Mediterraner Brotsalat

Tomaten, Rucola, Aubergine, Pilze, Oliven, Parmesanspäne

17,-

mit Garnelen

34,-

Gegrillte Maishähnchenbrust

Currygemüse, Thaibasilikum, Basmatireis

24,-

Kalbsrahmbraten

glasiertes Gemüse, hausgemachte Spätzle

26,-

Knusprig gebratene Bauernente

Blaukraut, Kartoffelknödel

28,-

Kalbssteak vom Grill

gebratene Pfifferlinge, Kartoffelkrapfen

39,-

Medaillons vom Hirschrücken

Pfifferlingsrahm, Serviettenknödel

42,-

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,-

Gebratene Nordsee - Seezunge

zerlassene Butter, Petersilienkartoffeln, Zitrone

42,-

Saltimbocca vom Seeteufel

Tomaten-Basilikumrisotto

43,-