



## Vorspeisen

### **Winterlicher Salatteller**

Kerndl, Nüsse

14,-

### **Beef Tatare**

Dijonsenfmayonnaise, Toast

19,-

### **Carpaccio vom Gambero rosso**

Avocado, Papaya, Bergamott

23,-

---

## Zwischengerichte

### **Rinderkraftbrühe**

mit Einlage

9,-

### **Blutwurstgröstl**

Apfel, Sellerie

15,-

### **Fettuccine**

feines Hirschragout, Belper Knolle

19,-

---

## Fische

### **Fangfrische Seeforelle oder Saibling**

- blau oder gebraten -

aus der Fischzucht Wildbad Kreuth  
zerlassene Butter, Zitrone, Petersilienkartoffeln

27,-

### **Gebratene Nordsee - Seezunge**

zerlassene Butter, Petersilienkartoffeln, Zitrone

44,-

## Hauptgänge

### **Südtiroler Schlutzkrapfen**

braune Butter, Tomate, Parmesan  
18,-

### **Ofenfrischer Schweinebraten**

Weißbiersauce, Kartoffelknödel, Speck - Krautsalat  
19,-

### **Geschmortes Ochsenbackerl**

Röstgemüse, cremige Polenta  
29,-

### **Knusprige gebratene niederbayrische Bauernente**

Blaukraut, Kartoffelknödel  
33,-

### **Medaillons vom Hirschrücken**

Rosenkohl, Schupfnudeln, Pilze  
41,-

### **Bayerisches Jungbullenfilet vom Grill**

- auf Stein serviert -  
Kartoffeldipper, Kräuterquark  
46,-

---

## Dessert

### **Grießflammerie**

Himbeeren  
11,-

### **Passionsfruchttarte**

Schokoladenmürbteig, Kokoseis  
13,-

### **Karamellisierter Kaiserschmarr'n**

Vanilleeis, Apfelmus  
15,-