

Aperitif

Rosato Lemon"

Rosato, Bitter Lemon, Prosecco, Limette, Minze

EUR 5,90 / Glas

x x x

Alkoholfrei:

Sanbitter mit Maracujasaft, Orange

EUR 4,90 / Glas

Vorspeise

Gebackener Schafskäse auf Tomatenscheiben mit frischem Basilikum EUR 6,90

Carpaccio vom Bullenfilet mit Rucola, Olivenöl und Parmesan EUR 13,50

Suppe

Bayerische Brezensuppe mit abgeschmelzten Zwiebeln,
Knoblauch, Ei, Fleischbrühe und Schnittlauch EUR 4,30

Kräftige Tafelspitzbrühe mit Grießnockerl
oder Pfannkuchenstreifen EUR 4,50

Salat

Gemischter Salat mit Balsamico-Hausdressing und Croutons EUR 4,90

Salatschüssel mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
und Balsamico-Hausdressing EUR 11,90

„Knusperschnitzel“ - Hähnchenschnitzel in Cornflakespanade
mit frischen Früchten, Blattsalat und Mangodressing EUR 15,50

Vegetarisch

Pikantes Gemüsecurry mit Thai-Duftreis (vegan) EUR 11,90

Tegernseer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat EUR 11,20

Fisch

Bayerisches Saiblingsfilet mit Mandelbutter, Blattspinat und Petersilienkartoffeln EUR 17,90

Zanderfilet vom Grill auf Linsen-Lauchgemüse EUR 18,50

Fleisch

Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Bratenjus und Kartoffel-Gurkensalat EUR 9,90

*„Altwirt Cordon Bleu“
Schweinerücken in Brezenpanade, gefüllt mit Speck, Zwiebel und Bavaria Blue, dazu Bratkartoffeln* EUR 13,90

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren EUR 17,50

Gesottener Bullentafelspitz mit Meerrettichsauce, Blattspinat und Petersilienkartoffeln EUR 16,90

Geschmorte Ochsenbackerl in Rotweinsauce mit Wurzelgemüse und Kartoffelpüree EUR 15,80

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit gebackenen Zwiebeln, Speckbohnen und Bratkartoffeln EUR 19,90

Dessert

Warmer Apfelstrudel an Vanillesoße EUR 4,50

Eismarillenknödel auf Kirschkompott mit Karamell- und Mangosoße EUR 6,90

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus EUR 8,50

Saison - Schmankerl

Aperitif

„Martillo Sprizz“

Heidelbeerlikör mit Ingwer und Limette, aufgeossen mit Bitter Lemon und Prosecco

EUR 5,90 / Glas

Vorspeise

Feldsalat mit getrüffeltem Kartoffeldressing, geröstetem Speck und Croutons EUR 7,50

Suppe

Maronencremesuppe mit Schwarzbrotcroutons EUR 4,90

Hauptgerichte

Pappardelle mit Spinat, getrockneten Tomaten und Ziegenkäse EUR 12,90

Kalbshendchen rosa gebraten mit Morchelrahm, Gärtnergemüse und Kartoffelrösti EUR 22,90

Wildschmankerl:

Wildragout aus heimischer Jagd mit Preiselbeerbirne, Mandelbrokkoli und gebratenen Semmelknödeln EUR 16,90

Wildschweinlenden mit hausgemachter Preiselbeerbutter, Speckrosenkohl und Schupfnudeln EUR 18,50

Dessert

Marzipan – Creme Brûlée mit frischen Feigen EUR 6,90

„Käseteller“

Variation verschiedener Käsesorten mit Feigensenf und Weintrauben EUR 9,50

Dessertweineempfehlung

Tre Filer DOC 0,1l EUR 6,90

Trebbiano, Chardonnay, Sauvignon blanc

Cà dei Frati, Lombardei

Weineempfehlung

Weiß

2017 Vermentino di Gallura DOCG 0,25l EUR 6,90

Cantina del S`Èleme

Monti, Italien

Rot

2017 Lagrein DOC 0,25l EUR 6,90

Südtirol

Kellerei Muri-Gries