

## 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

*Gegrillte Riesengarnelen in Knoblaucholivenöl  
an großem sommerlichen Salat mit Artischockenherzen*

EUR 18,90

*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

*Rotbarschfilet auf Kräuterlinguine mit Weißweinsauce und Gemüsestreifen* EUR 15,50

## Fleisch

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

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

*Wiener Schmitzel mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren* EUR 17,50

*Gesottener Kalbstafelspitz mit frischem Kren, Rahmwirsing 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 Mangosauce* EUR 6,90

*Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus* EUR 8,50

# Saison-Schmankerl

## Aperitif

„Lillet Berry“

Lillet, Wild Berry, Soda, Trauben

EUR 5,90 / Glas

## Vorspeise

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Apfel, Zwiebel, Gurke und Butterkartoffeln

EUR 10,50

## Suppe

Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen

EUR 4,50

## Hauptgerichte

Linguine mit frischen Pfifferlingen, getrockneten Tomaten, Frühlingslauch und Parmesan

EUR 11,90

Maishähnchenbrust mit sommerlichem Gemüse, hausgemachter Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln

EUR 13,90

„Surf & Turf“ Rinderfiletsteak und gegrillte Riesengarnele mit Süßkartoffelecken, Kräuterdip und kleinem Salat

EUR 26,90

Rehshnitzel aus heimischer Jagd auf lauwarmem Blaukrautsalat mit Feigen, dazu Kartoffel-Selleriepüree

EUR 16,50

## Dessert

Himbeer-Mascarponecreme im Glas mit frischen Beeren

EUR 6,90

„Käseteller“

Variation verschiedener Käsesorten mit Feigensenf und Weintrauben

EUR 9,50

## Dessertweineempfehlung

Tre Filer DOC

Trebbiano, Chardonnay, Sauvignon blanc

Cà dei Frati, Lombardei

0,1l

EUR 6,90

## Weineempfehlung

### Weiß

2017 Vermentino di Gallura DOCG

Cantina del S`Èleme

Monti, Italien

0,25l

EUR 6,90

### Rot

2016 Lagrein DOC

Südtirol

Kellerei Muri-Gries

0,25l

EUR 6,90