

Aperitif

"Sprizz Royal"

Martini Rosso, Crème de Cassis, Prosecco, Sodawasser

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 7,20

Carpaccio vom Bullenfilet mit Rucola, Olivenöl und Parmesan EUR 13,90

Suppe

*Bayerische Brezensuppe mit abgeschmelzten Zwiebeln,
Knoblauch, Ei, Fleischbrühe und Schnittlauch* EUR 4,50

*Kräftige Tafelspitzbrühe mit Grießnockerl
oder Pfannkuchenstreifen* EUR 4,90

Salat

Gemischter Salat mit Balsamico-Hausdressing und Croutons EUR 5,20

*Salatschüssel mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
und Balsamico-Hausdressing* EUR 12,90

*Großer Salat mit Sprossen, Sonnenblumenkernen
und Joghurdressing
wahlweise mit Räucherlachs oder Rote Beete Pflanzlerl* EUR 13,20

*„Knusperschnitzel“ - Hähnchenschnitzel in Cornflakes-Panade
mit frischen Früchten, Blattsalat und Mango-Dressing* EUR 15,90

Vegetarisch

Pikantes Gemüsecurry mit Thai-Duftreis (vegan) EUR 12,50

Tegernseer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat EUR 11,90

Fisch

Bayerisches Saiblingsfilet mit Mandelbutter, Blattspinat und Petersilienkartoffeln EUR 18,50

Lachsfilet & Riesengarnelen vom Grill auf Kürbisrisotto mit geschmorten Kirschtomaten EUR 19,50

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 14,50

Wiener Schmitzel mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren EUR 18,50

Gesottener Bullentafelspitz mit Meerrettichsauce, Blattspinat und Petersilienkartoffeln EUR 17,50

Geschmorte Ochsenbackerl in Rotweinsauce mit Wurzelgemüse und Kartoffelpüree EUR 16,50

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit gebackenen Zwiebeln, Speckbohnen und Bratkartoffeln EUR 21,50

Dessert

Warmer Apfelstrudel an Vanillesoße EUR 5,90

Eismarillenknödel auf Kirschkompott mit Karamell- und Mangosoße EUR 7,20

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus EUR 9,20

Eis

(Vanille, Erdbeere, Schokolade, Zitrone, Walnuss)

Gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Sahne EUR 5,50

2 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und heißen Himbeeren EUR 5,90

2 Kugeln Walnusseis mit Sahne und Eierlikör EUR 6,50

Saison - Schmankerl

Aperitif

„Martillo Sprizz“

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

EUR 5,90 / Glas

Vorspeise

Geräucherte Entenbrust an Feldsalat mit getrüffeltem Kartoffeldressing	EUR	9,50
Cremesuppe vom Muskatkürbis mit Kernöl	EUR	4,90

Hauptgerichte

Kürbisrisotto mit Baby-Mangold, geschmorten Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan	EUR	13,90
Pikantes Gemüsecurry mit Thai-Duftreis und gebratenen Hähnchenbruststreifen	EUR	14,90
Lammkoteletts „rosa gebraten“ auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln	EUR	24,90
Von unseren Jägern aus Otterfing oder der Valepp am Spitzing: Rehrücken „rosa gebraten“ mit Kirschblaukraut, Pilzen Und hausgemachten Spätzle	EUR	26,50
Wildragout mit Preiselbeerbirne, Mandelbrokkoli und gebratenen Semmelknödelscheiben	EUR	17,90

Dessert

Topfenknödel auf Zwetschgenröster „Käseteller“ Variation verschiedener Käsesorten mit Feigensenf und Weintrauben	EUR	7,90
	EUR	10,90

Dessertweineempfehlung

Tre Filer DOC Trebiano, Chardonnay, Sauvignon blanc Cà dei Frati, Lombardei	0,1l	EUR	6,90
---	------	-----	------

Weineempfehlung

<u>Weiß</u> Grüner Veltliner Tegernseer Lesehof Niederösterreich	0,25l	EUR	6,90
<u>Rot</u> 2015 Museum Real Reserva Finca Museum Cigales, Spanien	0,25l	EUR	6,90