

Aperitif

„Rosato Mio“

Rosato, Soda, Prosecco, Basilikum

EUR 5,20 / Glas

Alkoholfrei:

Sanbitter mit Maracujasaft, Orange

EUR 4,90 / Glas

Vorspeise

Blutwurstgröstl auf Rettichscheiben mit Salatsträußchen

(9)

EUR 8,80

Carpaccio vom Bullenfilet mit Rucola, Olivenöl und Parmesan

EUR 13,50

Suppe

Bayerische Brezensuppe mit abgeschmelzten Zwiebeln,
Knoblauch, Ei, Fleischbrühe und Schnittlauch

(1, 3, 6, 7, 9, 10)

EUR 4,20

Kräftige Tafelspitzbrühe mit Grießnockerl
oder Pfannkuchenstreifen

(1, 3, 6, 7, 9, 10)

EUR 4,50

EUR 4,20

Salat

Kleiner gemischter Salat mit Balsamico-Hausdressing

EUR 4,80

Gemischter Salat mit Steinpilzravioli, Birnenspalten und Walnusskernen

(1, 3, 5, 7, 9, 8b)

EUR 12,90

Salatschüssel mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
und Balsamico-Hausdressing

(6, 8, 9, 10)

EUR 11,50

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

(1, 3, 7)

EUR 14,80

Vegetarisch

Wirsingwickerl mit Brezenfüllung auf Linsengemüse

(1, 3, 7, 9)

EUR 12,80

Tegernseer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat

(1, 3, 7, 9, 10)

EUR 10,50

Fisch

<i>Bayerisches Saiblingsfilet mit Mandelbutter, Blattspinat und Petersilienkartoffeln</i> (1, 4, 7, 8a)	EUR 17,80
<i>Pikantes Garnelencurry mit Wok-Gemüse und Thai-Duftreis</i> (2, 4, 5, 6, 8, 9, 11)	EUR 22,50

Fleisch

<i>Geschmorte Ochsenbackerl in Rotweinsauce mit Wurzelgemüse und Kartoffelpüree</i> (6, 7, 9, 10)	EUR 15,80
<i>Gesotterer Bayrischer Bullentafelspitz mit Meerrettichsauce, Spinat und Butterkartoffeln</i> (1, 7, 9, 10)	EUR 15,50
<i>Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren</i> (1, 3, 7)	EUR 16,50
<i>Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit gebackenen Zwiebeln, Speckbohnen und Bratkartoffeln</i> (1, 9, 10)	EUR 19,50
<i>Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Bratenjus und Kartoffel-Gurkensalat</i> (1, 3, 7, 10)	EUR 9,80

Hotel und Landgasthof

Dessert

<i>Warmer Apfelstrudel an Vanillesauce</i> (1, 3, 5, 7, 8)	EUR 4,20
<i>Eismarillenknödel auf Kirschkompott mit Karamell- und Mangosauce</i> (1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 12)	EUR 6,10
<i>Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus</i> (1, 3, 7, 8)	EUR 7,80

Saisonschmankerl

Aperitif

Bratapfellokör mit Prosecco aufgegossen
EUR 5,20/Glas

Vorspeise

Gänselebermousse mit kandierten Apfelscheiben an winterlichem Salat EUR 10,90

Suppe

Pikante Zwiebelsuppe mit Käse gratiniert EUR 4,90

Hauptgerichte

„Skrei“ Norwegischer Winterkabeljau auf Erbsen- Blumenkohlpüree
mit Kaiserschoten und Krebsbuttersoße EUR 21,90

Rosa gebratene Kalbslenden mit Morchelrahm,
dazu winterliches Gemüse und Bandnudeln EUR 22,80

Wildsaurücken mit Preiselbeerbutter, Wirsinggemüse und Polentataaler EUR 16,90

Geschmorte Lammhaxe mit Thymianjus auf Ratatouille,
dazu Rosmarinkartoffeln EUR 15,80

Dessert

„Caipirinhामousse“
Weißes Schokoladenmousse mit Limette, Minze und braunem Zucker EUR 7,50

Kleines Maronen- Topfenmousse mit Tonkabohne und Beerenragout EUR 3,90

Von der Naturkäserei Waldhauserhof in Piesenkam
„Heumilchkäse“ 3 verschiedene Sorten EUR 8,90

Dessertweineempfehlung

Tre Filer DOC 0,11 EUR 6,90

Trebbiano, Chardonnay, Sauvignon blanc

Cà dei Frati, Lombardei

Weineempfehlung

Weiß

2017 Lugana 0,251 EUR 6,90

Cà dei Frati

Lombardei

Rot

2016 Entrecôte

Cuvée aus Merlot, Cabernet, Syrah 0,251 EUR 6,90

Frankreich

Kellerei Muri-Gries