

Tageskarte

„Burrata“

Balsamico-RoteBeete/Rucola/Pinienkerne

18

„Vitello tonnato“

Rosa Kalbsfilet/geräucherter Thunfisch/Kapernchips

21

Suppen 2-erlei

Topinamburschaum/Steinpilze &
Tomatenessenz/Basilikumnockerkel/Gemüseperlen

10

Schottisches Lachsfilet

in der Pistazienkruste/Süßkartoffelpüree/Gemüse

35

Seeteufel

Tomaten-Paprikasugo/Wokgemüse /BasmatiReis/ShimejiPilze

37

Bayerisches Rinderfilet

Portweinjús/Steinpilze/Parmesan-FregolaSarda/Prinzeßbohnen

49

Vanille-Pistaziencreme/warmes Schokoladenküchlein

Mandelmilcheis/Früchte

14

Nougat-Topfenknödel/Zwetschgenröster/Vanilleeis

13

Vorspeisen / Starters

Griebenschmalz mit Brotauswahl

Lard with bread

6

„Bruschetta“

Tomate/ Avocado/ Zucchini/ Basilikumpesto

Bruschetta

Tomatoe / zucchini / basil pesto

15

Carpaccio vom Rinderfilet/ Pflücksalat/ Parmesan/ Weißbrot

Beef filet carpaccio / parmesan / leaf lettuce / baguette

20

Tatar vom Thunfisch & Sashimi Lachs

Wasabikrem/ Asiasalat

Tuna tartar / sashimi salmon / wasabi cream / asia salad

21

„Kürbis-Ravioli“

Parmesanfondreau/ Tomate/ Wildfang-Garnele

Pumpkin Ravioli

Parmesan sauce / tomatoe / shrimp

21

Pfannkuchensuppe

Pancake soup

7

Cappuccino vom Kürbis/ Kokosmilchschaum

Pumpkin Soup with coconut - milk foam

9

Hauptgerichte / Main dishes

*Kross gebratenes Zanderfilet & Riesengarnelen
SafranRisotto/Gemüse*

Fried zander filet and king prawn / saffron-risotto / vegetables

33

„Loup de mer“

*Wolfsbarschfilet/WildfangGarnele
Pinienkern-Polenta/Tomatenpesto/Zucchini*
Sea bass / wild caught shrimp / pine nut-polenta
tomato pesto / zucchini

36

*Südtiroler Spinat-Kartoffelnudeln
Parmesan/Pilze/Blattsalate*

Spinach-potato noodles / fried mushrooms / lettuce

24

*Veganes Süßkartoffel-Kürbis-Curry
Kokosmilch/Cashewkerne/Pfannengemüse*

Vegan sweet potato-pumpkin curry / coconut milk / cashew nut
vegetables

24

„Tagliata Fohlenhof“

*Rinderfilet am Stück kurzgebraten/Balsamico/Pilze/Rucola
Tomaten/Parmesan*

Beef filet / balsamico / mushrooms / arugula / tomatoes / parmesan

34

*Wiener Schnitzel vom Kalbslendchen
Röstkartoffeln/Salat*

Breaded veal loin - fried in brown butter
pan fried potatoes / salad

26

„BBQ“ vom Rinderfilet

Dips / Gemüse / Steakhouse Pommes

Beef filet BBQ / dips / vegetables / french fries

34

„Zwiebelrostbraten“

Lende vom Chiemgauer WiesenRind

Röstzwiebeln / Spätzle / Salat

Bavarian beef loin / roasted onions / spätzle / salad

35

Hirschrücken, in Wacholderbutter rosa gebraten

Preiselbeersosse / Hokkaidokürbis / Apfelblaukraut / RicottaGnocchi

Saddle of deer / cranberry sauce / hokaido pumpkin /
apple red cabbage / ricotta gnocchi

36

„Surf & Turf“

Bayerisches Rinderfilet & Wildfang-Garnelen

Sc. Choron / Pfannengemüse / Pommes Allumettes

Bavarian beef filet & king prawn

Sauce coron / vegetables / pommes allumettes

49

Dessert

Sorbet von Grünem Apfel/gebrannte Nüsse/Linzer-Schnitte
Sorbet of green apple / roasted nuts / Linzer cuts

14

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne
Vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream

9,50

„Pina-Colada-Espuma“
Mandelmilcheis/gebratene Ananas
Pina colada foam / almond milk ice cream / fried pineapple

14

Warme Schokoladenravioli
Champagnersabajone/Amarenakirschen/Orange
Warm chocolate ravioli / champagne sabajone
amarena cherries / orange

14

Karamellierter Topfenschmar'n / Apfel-Birnenkompott/Walnusseis
Caramelized, scrambled curd-pancake
apple and pear compote/ walnut ice cream

14

Variation vom Käse
Feigen-Walnuss-Chutney/ligurische Oliven/Brotauswahl
Chees variation / fig-walnut chutney / ligurian olives / bread

16

Alle Preise inklusive **19%** Mehrwertsteuer
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Gerne bereiten wir für Sie in diesem Falle eine Alternative.