

# Tageskarte

„Burrata“

Balsamico-RoteBeete/Pinienkerne/Rucola

18

„Vitello tonnato“

Rosa Kalbsfilet/geräucherter Thunfisch/Kapernchips

21

Kartoffelschaumsuppe/Speck-Zwiebelstreifen/Röstbrot

9

Tafelspitzbrühe/Kaspreßknödel/Schmelzzwiebeln

8

\*\*\*

Salat mit gebratenen Riesengarnelen/Currydip/Knoblauchfocaccia

34

„Skrei“

Norwegischer Winterkabeljau/ShimejiPilze/Wokgemüse/BasmatiReis

32

Avocado vom Grill, vegan

Tomaten-Paprikasugo/GemüseCousCous/gebackene Schwarzwurzel

23

Bayerisches Rinderfilet

Whiskey-Chilli-Lasur/gebratener Mais/Süßkartoffelpüree/Blattsalate

49

\*\*\*

Sorbet von grünem Apfel/Linzer-Schnitte/karamellisierte Nüsse

14

Guanaja-Schokoladenmousse/Papaya/Himbeermark

13

# *Vorspeisen / Starters*

*Griebenschmalz mit Brotauswahl*  
Lard with bread

6

*„Bruschetta“*

*Tomate/ Avocado/ Zucchini/ Basilikumpesto*  
Bruschetta

Tomatoe / zucchini / basil pesto

15

*Tatar vom Thunfisch & Sashimi Lachs*  
*Wasabikrem/ Asiasalat*

Tuna tartar / sashimi salmon / wasabi cream / asia salad

21

*Carpaccio vom Rinderfilet/ Pflücksalat/ Parmesan/ Weißbrot*  
Beef filet carpaccio / parmesan / leaf lettuce / baguette

20

*Apfel-Maronen-Ravioli in Salbeirahm & geräuchertes Entenbrüstchen*  
Apple-chestnut ravioli in sage cream & smoked duck breast

19

*Pfannkuchensuppe*  
Pancake soup

7

*Schwarzwurzel-Prosecco-Schaumsuppe mit Maronen*  
Black salsify- prosecco foam soup with chestnuts

9

## *Hauptgerichte / Main dishes*

*Kross gebratenes Zanderfilet & Riesengarnelen  
SafranRisotto/Gemüse*

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

34

*„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

*Wiener Schnitzel vom Kalbslendecken  
Röstkartoffeln/Salat*

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

27

*„BBQ“ vom Rinderfilet*

*Dips /Gemüse/SteakhousePommes*

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  
Preiselbeersöße*

*Hokkaidokürbis/ Apfelblaukraut/RicottaGnocchi*

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

36

*„Evergreen“*

*Bayerisches Rinderfilet/Cognac-Pfeffersöße*

*Gemüsekorbchen/Kartoffelgratin*

Beef filet steak / cognac-pepper sauce  
vegetables / potatoes au gratin

49

# Dessert

*Schokoladenküchlein*

*Mandelmilcheis/ Kirschespuma*

Chocolate cake / almond milk ice cream / cherry-foam

15

*Karamellierter Topfenschmar'n / Apfel-Birnenkompott/Walnusseis*

Caramelized, scrambled curd-pancake

apple and pear compote/ walnut ice cream

14

*Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne*

Vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream

9,50

*Warme Schokoladenravioli*

*Champagnersabajone/ Amarenakirschen/Orange*

Warm chocolate ravioli / champagne sabajone

amarena cherries / orange

14,-

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.