

# Tageskarte

*Carpaccio von geräuchertem Thunfisch  
Gamba/Avocado-Papaya-Mangosalat*

20

„Cappuccino“

*Curry-Maissuppe/Tomatencrostini*

9

*Kartoffelschaumsuppe/gebratene Pilze*

9

\*\*\*

„Bowl“

*Winterkabeljau und Lachs*

*in der Pankopanade/Guacamole/Gemüse-CousCous/Salat*

27

*Putenbruststreifen/ShimejiPilze/Wokgemüse/BasmatiReis*

25

*Scheiben von der Rinderlende*

*Balsamicoreduktion/gebratene Pilze/Rucolakartoffeln/Parmesan*

35

*Bayerisches Rinderfilet*

*Whiskey-Chilli-Lasur/gebratener Mais/KartoffelWedges*

*Blattsalate*

49

\*\*\*

*Sorbet von Grünem Apfel/mariniertes Fruchtsalat*

12

*Palatschinken/Mandelmilcheis/Orangen-Kirschragoût*

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

*Karamellisierte 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.