

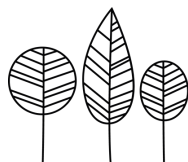
KAMIN

RESTAURANT & STUBN

WILLKOMMEN IM KAMINRESTAURANT & STUBN

Regionale Spezialitäten.
Aromenstarke Momente.
Überraschende Kreationen.

Ein Abend voller Genuss.



It's wine o'clock

APERITIF

LAURENT PERRIER CHAMPAGNER

La Cuvée brut

La Cuvée rosé

EUR

0,1 | 22

0,1 | 29

WERMUT TONIC

roter Belsazar Wermut | Tonic | Orange

12,50

FERRY SPEZIAL (ALKOHOLFREI)

Crodino | Spicy Ginger | Zitrone

12,50

WEISSWEIN

WEISSBURGUNDER

Weingut Dönnhoff

Nahe, Deutschland

0,1 | 8,00

0,2 | 16,00

SAUVIGNON BLANC

Weingut Knipser

Pfalz, Deutschland

0,1 | 8,00

0,2 | 16,00

GRAUBURGUNDER

Klumpp & Mayer-Näkel

Baden, Deutschland

0,1 | 8,00

0,2 | 16,00

GRÜNER VELTLINER >>HIRSCHVERGNÜGEN<<

Weingut Hirsch

Kamptal, Österreich

0,1 | 8,00

0,2 | 16,00

LUGANA >>LIMNE<<

Tenuta Roveglia

Lombardei | Italien

0,1 | 8,00

0,2 | 16,00

CHARDONNAY >>GRAND ADÉCHE<<

Louis Latour

Rhone | Frankreich

0,1 | 8,00

0,2 | 16,00

ROSÉ

>>SEEROSÉ<<

Weingut Pia Strehn

Burgenland | Österreich

0,1 | 8,00

0,2 | 16,00

ROTWEIN

>>RUBIN CARNUNTUM<<

Zweigelt | Blaufränkisch | Merlot

Weingut Markowitsch

Carnuntum | Österreich

0,1 | 8,00

0,2 | 16,00

SPÄTBURGUNDER >>HAND IN HAND<<

Weingut Klumpp

Baden | Deutschland

0,1 | 8,00

0,2 | 16,00

PRIMITIVO DI MANDURIA RISERVA

Tenuta Tenaglia

Piemont | Italien

0,1 | 8,00

0,2 | 16,00

TERRE DI SAN LEONARDO

Merlot | Cabernet Sauvignon

San Leonardo | Trentino | Italien

0,1 | 9,50

0,2 | 19,00

REGIONAL

CONFIERTER KALBSTAFELSPITZ

VORSPEISE 26

Chicorée | Rucola | Tomate | Kapern
Rauchfischcreme | Kartoffelchips

AROMENSTARK

ZANDERFILET

42

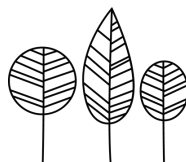
Kokosrisotto | Spargel | Zuckerschoten
Zitronengras-Beurre blanc | Erbsenkresse

ÜBERRASCHEND

BARBARIE ENTENBRUST

42

in Teriyaki gebraten | Babymais | Urkarotte
Blutampfer | Maiscreme



MENÜ

KAMINRESTAURANT & STUBN

VORSPERSE

FALAFEL

25

bunte Bete | Berberitzenvinaigrette
Sprossensalat | Minzcreme

GERÄUCHERTE ENTENBRUST

26

Romana-Radicchiosalat | Granatapfelvinaigrette

WILDESSENZ

18

Brätnocken | Kräuterpfannkuchen-Streifen
Wurzelgemüse

KOKOS-LIMETTEN-SUPPE

16

Auberginen-Erdnuss-Ragout

HAUPTGANG

FILET VON DER LACHSFORELLE

42

Kartoffelgnocchi | Stangenspargel-Ragout
Kresseschaum

RINDERLENDE "STRINDBERG"

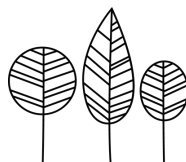
48

von der bayerischen Färs
Kartoffelgratin | grüne Bohnen

GESCHMORTE KALBSBACKE

38

Selleriepüree | wilder Brokkoli
Urkarotte | Trüffelrahmsauce



KLASSIKER

KAMINRESTAURANT & STUBN

VORSPEISE

GROSSER SALAT 21

Olive n | Parmesanknusper | geröstete Cashewkerne
marinierte Paprika | Balsamico Dressing

GEBRATENE SAIBLINGPFLANZERL 25

vom Tegernseer Saibling | Honig-Senf-Creme
eingelegter Rettich-Radieschen-Apfelsalat

RINDERTATAR 25

vom Tegernseer Weiderind | Walnussbrot

RINDERKRAFTBRÜHE 16

Grießnockerl | Wurzelgemüse

HAUPTGANG

GEBACKENE ZUCCHINIBLÜTE 28

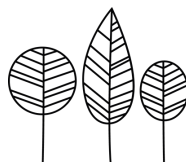
in Minze-Tempura | gefüllt mit Quinoa-Paprika-Gemüse
Safranrisotto | Cocos-Ingwerschaum | Erbsenkresse

WIENER SCHNITZEL 36

Kartoffelsalat | Rahmgurken
Zitrone | Preiselbeeren

TEGERNSEER SAIBLING 41 p.P.

Weißweinschaum | Blattspinat | Butterkartoffeln
Für 2 Personen am Tisch filetiert
(Zubereitungszeit 25 min)



DESSERT

KAMINRESTAURANT & STUBN

SÜSS

KAISERSCHMARRN

17

Zwetschgenröster | Vanilleeis

SCHOKOLADEN-TARTE

17

Rotwein-Birne | Walnuss-Eis

CREME BRÛLÉE

17

Rosmarin-Ananas-Sorbet | Sauerrahmeis

HERZHAFT

LANTENHAMMER OBSTBRAND MARILLE

2CL
12,50

Ein intensiver Marillenbrand mit purem Aroma gewonnen aus den Marillen vom Vintschgau, Begeron und Ungarn

GRAPPA NONINO ANTICA CUVEÉ

2CL
19,50

5 - 20 Jahre in Barrique Fässern gereift

Ein runder, samtiger und aromatisch anhaltender Abschluss

HENNESSEY XO

2CL
23,50

Ein kraftvoll, aber harmonischer Cognac aus über 100 Eaux de vie der würzige, blumige und fruchtige Noten vereint

