

Frühjahr & Sommer

Menü I

Salat von bunten Tomaten mit Bergkäseschaum,
gerösteten Brezen Croutons und gebratenem Romanasalat

Confiertes Tegernseer Lachsforelle mit gebratenem und
mariniertem Fenchel und Beurre Blanc mit Garam Massala

Hausgemachte Spinatknödel mit Pfifferlingen und
Schaum vom Bergkäse mit marinierter Kresse

Rinderfilet rosa gebraten mit Oliven Kartoffelcreme,
Lauchragout und eingelegten Balsamico Cipoline

Crème Brûlée m mit Waldbeeren und Holunderblütensorbet

Menü II

Tafelspitzsülze mit Meerrettich Ingwer Crème Fraîche,
Himbeere und hausgemachten gerösteten Treberbrot

Gebratene Garnele auf karamellisiertem Spitzkraut, Garnelenjus und Orangen Curry Crème

Hausgemachte Ricotta Spinat Ravioli auf Zucchini Pilzgemüse, confierter Tomate und
Parmesanschaum

Perlhuhnbrust gebraten auf glaciertem grünem Spargel, Pommery Schalotten Jus und knuspriger
cremig Süßkartoffel

Buttermilch Limettemus mit eingelegten Balsamico Kirschen Honig Lavendelblüteneis und
Sektschaum

Menü III

Saibling auf Apfel Rettich Salat mit Champagner Senfkörner
Vinaigrette und Rahmgurken

Gelbflossenmakrele mit Zitronenpfeffer gebraten
auf Curry Gemüse und Krustentierschaum

Kokosschaumsuppe mit gebratenem Sesam Koriander Gemüse

Rosa gebratenes und geschmortes vom Kalb mit
Auberginen Zucchini Lasagne und mariniertem Rucola

Rhabarber eingelegt mit Zitronentarte und Himbeersorbet

Spargel Menü Mai / Juni

Marinierter Spargel mit gebratenem Romanasalat und
gerösteten Cashewkernen und Tatar von der Tegernseer Renke

Spargelschaumsuppe mit fruchtigem grünem Spargel
und Brezenknusper

Rehbratwurst auf saurem Spargelgemüse
mit Preiselbeermarinade und Senf Dipp

Rosa gebratenes vom Kalb mit glaciertem Stangenspargel,
Pilzragout, Bärlauch Kartoffelcreme und Tomaten Schalotten Jus

Spargel Creme Brulee mit marinierten Beeren und Waldmeister Sorbet

Menü I – III und Spargel Menü

Preise:

3 Gang Menü EUR 68

4 Gang Menü EUR 78

5 Gang Menü EUR 88

Alm Menü Frühjahr / Sommer

Lauwarm marinierte Tegernseer Forelle auf Radi – Radieserl Salat
mit Apfel Schnittlauch Marinade

Rinderbrühe mit Butternockerl und Gemüse

Kleines Backhendl auf Kartoffel Gurkensalat und Preiselbeeren

Spanferkel mit Ofengemüse, Bierjus und gebratene Brezenrad'l

Topfenknödel mit eingelegte Marillen und Mandeleis

Alm Menü

Preise:

3 Gang Menü EUR 58

4 Gang Menü EUR 68

5 Gang Menü EUR 78

Herbst & Winter

Menü I

Salat von geräucherter Entenbrust auf
Blaukrautsalat mit gerösteten Walnüssen und Orangen Pfeffermarinade

Zanderfilet auf roten Linsengemüse und Senfschaum

Kürbissuppe mit Kernöl und scharfen Mangosalat

Geschmortes Kalbsbackerl mit Lauch Kartoffelcreme,
Madeira Trüffeljus und karamellisierten Schwarzwurzeln

Creme Brulee mit Blutorangensorbet und Gewürzorange ragout

Menü II

Confiertes Lachs auf marinierten Dattel Rosenkohl Salat
mit Honig Ingwer Creme

Hausgemachte Spinatknödel
mit Kürbisgemüse und Bergkäseschaum

Wildessenz mit Sherry und Butternockerl

Barberie Entenbrust rosa gebraten mit Blaukraut,
kleinem Schmorapfel mit cremigen Selleriesalat

Birnentarte mit Walnußeis

Menü III

Cous Cous Salat mit Granatapfel und Saiblingstatar

Gebratene Jakobsmuschel auf Lauchrisotto mit Krustentierschaum

Kokosschaumsuppe mit Ingwer Kraut

Rinderfilet mit Gewürzen gebraten auf karamelliertem Wirsing,
gebackene Kartoffelnocken und Apfel Rosmarin Püree

Flüssiger Schoko Kuchen mit Rotweineis und Balsamico Zwetschgen

Menü I – III

Preise:

3 Gang Menü EUR 68

4 Gang Menü EUR 78

5 Gang Menü EUR 88

Alm Menü Herbst / Winter

Kleine Pflanzlerl vom der Lachsforelle
auf Rettich Radiesersalat und süßen Senf

Schlutzkrapfen auf Lauch, brauner Butter und Bergkäse

Geschmorte Bauernente mit Blaukraut,
gefüllten Kartoffelknödel, Schmorapfel und cremiger Selleriesalat

Kaiserschmarrn mit Röster

Alm Menü

Preise:

3 Gang Menü EUR 58

4 Gang Menü EUR 68

(Saisonale Abweichungen sind möglich, eventuelle Neukalkulation bei individueller Speisenzusammenstellung möglich.)