

VORSPEISEN

SÜSS-SAUER EINGELEGTER KÜRBIS MIT KÜRBISKERNÖL-MARINADE
TOPFENMUS UND GEBRATENEM ROMANASALAT
€ 18

CONFIERTE LACHSFORELLE AUS DEM TEGERNSEE
AUF BUNTER BEETE, BUTTERMILCHMARINADE UND DILLÖL
€ 18

MAKRELENROULADE MIT TOMATE UND KRÄUTERN GEFÜLLT
AUF LAUWARMEN PILZ-KARTOFFELGEMÜSE UND VOGERLSALAT
€ 18

GEBRATENES KALBSTATAR
MIT TOPINAMBUR, OFENTOMATE, KAPER UND LIMETTENSCHAUM
€ 18

SUPPEN & ZWISCHENGERICHTE

KÜRBISSCHAUMSUPPE MIT CURRY,
KERNÖL, GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN UND PAPRIKA-MANGO- RELISH
€ 12

RINDERKRAFTBRÜHE
MIT GRIESSNOCKERL UND LAUCH-PETERSILIENWURZELGEMÜSE
€ 12

STECKRÜBEN-KARTOFFELNOCKEN
MIT PAPRIKA, PERLZWIEBELN, BERGKÄSE UND VOGERLSALAT
€ 17

HAUSGEMACHTE OCHSENSCHWANZRAVIOLI
DUNKLER MADEIRASAHNE, BALSAMICOLINSEN UND SCHMORZWIEBEL
€ 16

UNSERE SPEZIALITÄTEN

GANZER TEGERNSEER SAIBLING
MIT ZITRONEN- BLATTSPINAT UND GEBACKENEN KARTOFFELNOCKEN
€ 26 PRO PERSON

FÜR 2 PERSONEN AM TISCH FILETIERT

ENTRECÔTE VOM OCHSEN
MIT OLIVEN-KARTOFFELCREME, GEBRATENEM LAUCHGEMÜSE
UND EINGELGTEN CIPOLLINE
€ 36 PRO PERSON

FÜR 2 PERSONEN AM TISCH TRANCHIERT

HAUPTGÄNGE

HAUSGEMACHTE SPINATKNÖDEL MIT KÜRBIS PAPRIKAGEMÜSE,
KNUSPER UND SCHAUM VOM BERGKÄSE UND MARINIERTEM RUCOLA
€ 19

COQ AU VIN MIT SELLERIEPÜREE, SELLERIECHIP, CHAMPIGNON,
EINGELEGTER BIRNE UND SPECK GEBRATEN MIT PETERSILIE
€ 22

UNSER TEGERNSEER ODER WIENER SCHNITZEL
IN FASSBUTTER GEBRATEN
MIT KARTOFFEL-GURKENSALAT UND PREISELBEEREN
€ 24

KALBELJAU MIT KARTOFFEL-LAUCH PÜREE
KAROTTEN-ANANAS- ESCABECHE UND ERBSENSPROSSEN
€ 26

ROSA GEBRATENE HIRSCHKALBSKEULE
MIT ESSIG-KIRSCH SAUCE, APFEL-KARTOFFELGRATIN,
ROTWEINAPFELPÜREE UND CREMIGEM SPITZKRAUTSALAT
€ 28

DESSERT

KOKOS-PANNA COTTA
MIT GESCHMORTER ANANAS UND PASSIONSFRUCHTSORBET
€ 12

KARAMELLISIERTER BLÄTTERTEIG
MIT APFEL, SAFRANCREME UND WALNUSSEIS
€ 12

MOELLEUX AU CHOCOLAT
MIT ROTWEINEIS UND GEWÜRZORANGEN-RAGOUT
€ 12

AUSWAHL AN HEIMISCHEM KÄSE
VON DER NATURKÄSEREI TEGERNSEE
€ 14