

UNSERE EMPFEHLUNGEN

UNSER TEGERNSEER *ODER* WIENER SCHNITZEL
IN FASSBUTTER GEBRATEN
MIT KARTOFFEL-GURKENSALAT UND PREISELBEEREN
€ 26

GANZER TEGERNSEER SAIBLING MIT ZITRONEN- BLATTSPINAT
UND GEBACKENEN KARTOFFELNOCKEN
€ 28 PRO PERSON
FÜR 2 PERSONEN AM TISCH FILETIERT

ENTRECÔTE VOM OCHSEN
MIT OLIVEN-KARTOFFELCREME, GEBRATENEM LAUCHGEMÜSE
UND EINGELEGTEN CIPOLLINE
€ 36 PRO PERSON
FÜR 2 PERSONEN AM TISCH TRANCHIERT

MOELLEUX AU CHOCOLAT
MIT ROTWEINEIS UND GEWÜRZORANGEN-RAGOUT
€ 14

KAISERSCHMARRN
MIT ROSINEN, ZWETSCHGENRÖSTER UND VANILLEEIS
€ 12

ZITRONEN-BASILIKUMSORBET
MIT IN HONIG EINGELEGTEN ZITRONENFILETS
€ 6

AUSWAHL AN HEIMISCHEM KÄSE
VON DER NATURKÄSEREI TEGERNSEE
€ 14

SCHMANKERL

PFLANZERL VOM TEGERNSEER SAIBLING
MIT RETTICH-RADIESCHEN-APFEL- SALAT, HONIG-SENF- CREME
€ 16

RINDERBRÜHE
MIT GRIESSNOCKERL UND GEMÜSE
€ 12

BAYERISCHER *ODER* SCHWEIZER WURSTSALAT
MIT GERÖSTETEN BAUERNBROT
€ 14

GROSSER GEMISCHTER SALAT
MIT BALSAMCIO DRESSING UND MARINIERTEN GEMÜSE
€ 12

- MIT MAISHENDLBRUST GEBRATEN
€ 16

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE
MIT JUNGEM LAUCH UND TOMATENSUGO
€ 12

JAUSENBRETTL MIT BERGKÄSE
ANGEMACHER KAS, PFEFFERBEISSER, SÜSSEN SENF
KAMINWURZEN, RADI, RADISERL, BAUERNBROT,
SENF, MEERRETTICH UND BUTTER
€ 16

EGERNER CURRYWURST „SPEZIAL“
MIT POMMES FRITES
€ 11

ABENDMENÜ

SELLERIE AUF MEERSALZ GESCHMORT,
HASELNUSSCREME UND ZITRONENMAYONNAISE

€ 15

ODER

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

€ 18

* * *

MARONENSCHAUMSUPPE
MIT MADEIRA UND BALSAMICO CROUTONS

€ 12

ODER

WILDESSENZ
MIT KÜRBISRAVIOLI

€ 12

* * *

RAHMSCHWAMMERL MIT KLEINEN SEMMELKNÖDEL,
MARINIERTEM RUCOLA UND CONFIIERTER KIRSCHTOMATE

€ 16

ODER

ZANDERFILET
AUF ROTEM LINSENGEMÜSE UND SENFSCHAUM

€ 24

ODER

GESCHMORTE KALBSBACKE MIT LAUCH-KARTOFFELCREME,
KARAMELLISIERTE SCHWARZWURZEL UND MADEIRAJUS

€ 24

* * *

CRÈME BRÛLÉE
MIT BLUTORANGENSORBET UND ORANGENRAGOUT

€ 12

4 GANG - MENÜ € 49