



VORSPEISEN

TATAR VOM KALBSFILET

Senf – Gurkenrelish – Schmand – Knusper € 14

THUNFISCH- SASHIMI

grüner Apfel – Ingwer – Quinoa – Koriander – Meerretticheis € 14

BURRATA & TOMATE

Pfifferlinge – Pinienkerne – Brotchips – Pesto € 13

EMPFEHLUNG

GÄNSELEBERTERRINE

Sandorn – Süßweingelee – Macadamia – Brioche € 18 (4 € Aufpreis im Menü)

dazu 0,1 l 2017 SAARFEILSER KABINETT

Weingut St. Urbans-Hof, Nik Weis/Leiwien € 7

SUPPEN

ZITRONEN - GEFLÜGELRAHM

gezupftes Fleisch – Erbsen € 6

GAZPACHO ANDALUZ

Crostini – Olivenöl € 6

PARMESANSUPPE

mit getrüffelten Croûtons € 6

SALAT & VEGETARISCHES

WILDKRÄUTERSALAT

mit Kirschtomaten, Croûtons und Balsamico-Dressing € 14

wahlweise mit:

gebackenem Ziegenkäse € 16

gebratener Geflügelbrust € 17

KARTOFFEL- GNOCCHI

Fenchel – Kirschtomaten – Parmesan – Wildkräutersalat € 17



FISCH & FLEISCH

SCHOTTISCHER LACHS

gerösteter Blumenkohl – Flusskrebs – Estragonschaum – kleine Butterkartoffeln € 27

SEETEUFEL

Fenchel – Paprika – Gemüse-Vinaigrette – Brandade € 28

RINDERFILET

Bäckchenragout - wilder Brokkoli – schwarze Fritten € 29

MAISHÄHNCHENBRUST

zweierlei Erbse – gebackene Kartoffelkrapfen € 24

WIENER SCHNITZEL

Kartoffel-Gurkensalat – Preiselbeeren – Beilagensalat € 23

KROSSER SCHWEINEBAUCH

Zwiebelconfit – Pfifferlinge – Schupfnudeln € 25

REHKEULE

rosa gebraten – Spitzkohl – Sellerie – Knöpfe € 26

DESSERT

SCHOKOLADENVARIATION

Parfait – halb gebackenes Küchlein – Eis – Mousse € 9

GIN & TONIC

Limettencreme – Gurke – weiße Schokolade – Gurken-Toniceis € 9

QUARKCREMESCHNITTE

Erdbeerragout – Gel – Praliné – Erdbeersorbet € 9

Kleine Käseauswahl vom „Tölzer Kasladen“

Butter – Aprikosensenf – Brot € 11 (2 € Aufpreis im Menü)

Suppe – Hauptspeise – Dessert	€ 38
Vorspeise – Hauptspeise – Dessert	€ 44
Vorspeise – Suppe – Hauptspeise – Dessert	€ 48

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne weiter.