

| | |
|--|--------------|
| VORSPEISEN / SUPPEN | € |
| SALATSCHÜSSEL knackiger Römersalat, roter Chicoree, Kräuter mit gekochtem Wachtelei, Erbsensprossen, Trauben, Granatapfel und gerösteten Kernen ^{3/6} | 15,00 |
| OCHSE glaciert mit gegrillter Ananas, Gänsestopfleber und Estragon | 20,00 |
| RINDSSUPPEN mit kleinen Markknödeln, gesottenem Tafelspitz, Gemüse und Schnittlauch | 9,00 |
| HAUPTSPEISEN | € |
| PIFFERLINGE mit geschwenkten Gnocchi, Spinat, Frühlingslauch, Haselnüssen und Schnittlauch-Beurre-Blanc | 22,00 |
| LACHSFORELLE Lauwarm gegart mit jungen Erbsen, sautierten Pfifferlingen und Kartoffelpüree | 24,00 |
| SIMMENTALER RINDERFILET Rosa gebraten mit Artischocken-Kirschtomatengemüse und Thymiankartoffeln | 38,00 |
| WIENER SCHNITZEL Vom Kalbsrücken mit Petersilienkartoffeln und kalt gerührten Preiselbeeren | 24,00 |
| UNSER BAYRISCHES SCHMANKERL | € |
| OFENFRISCHER KRUSTENBRATEN VOM SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN dazu Tegernseer Dunkelbiersauce mit Bayrisch Kraut und Semmelknödel | 19,50 |
| DESSERT | € |
| BUCHTELN im Pfanderl gebacken mit frischen angemachten Beeren und Sauerrahmeis | 11,00 |
| HAUSGEMACHTES EIS UND SORBET JE KUGEL verschiedene Sorten | 2,50 |
| KÄSEAUSWAHL VOM TÖLZER KASLADEN mit Trauben, Früchtebrot, Feigensenf und hausgemachten Chutneys ^{3/6} | 15,50 |
| <i>Dazu passt:</i> 2013 BEERENAUSLESE „SW“ Österreichischer Prädikatswein Weingut Heinz Velich | 0,05L 6,50 |