

# Eine besondere Entdeckung



Deutscher Wermut

## Belsazar dry

Wermut Aromen von Sommerfrüchten, Kamille und einer Spur frischer Hefe zum Auftakt. Kurz darauf greifen die Bitteraromen - Enzian, Pomeranze, Chinarinde, Koriander und natürlich Wermutkraut. Ein wahres Geschmackserlebnis!

*Pur oder auf Eis*

*5cl 5,50€*

### Vorspeisen

€

Bunte Variation von verschiedenen Salaten

7,--

Hausgebeizter norwegischer Lachs mit Kaviar-Ei  
und Dill-Honig-Senfsoße und hausgebackenes schwarzes Landbrot

11,50

Original italienischer Büffelmozzarella mit Ministrauchtomatensalat,  
Olivenöl vom Gardasee und Rucola

13,50

Gebackener Anderlbauer Ziegenkäse mit Preiselbeer-Erdbeermarmelade  
und Traubenchutney

13,50

Tatar vom Weiderind (100g) mit Essiggemüse, gebackenen Kapern,  
Fleur de Sel-Butter, geröstetes Brot und Toast

14,50

als Hauptspeise (200g)

25,--

### Suppen

Kräuterschaumsüppchen mit Brezencroûtons  
mit Nordseekrabben

6,--

8,--

Essenz vom Milchkalb mit Gemüsestreifen  
und Trüffelockerl

7,--

# Genießen Sie zu Ihrem Essen:



## GOIVO Vinho Verde

Weingut Herdade do Rocim

Portugal

Fruchtig und elegant im Geschmack.

Feines, dezentes Säurespiel.

0,2l 7,50 €

0,75l 25,50 €

## Fisch aus dem Chiemgau und Meer

€

### Salat & Fisch

Bunte und vitaminreiche Blattsalate mit Zitronendressing,  
zweierlei Fischfilet, gegrillter Garnele und Knoblauchbaguette

19,--

Mit frischen Kräutern gegrilltes Saiblingsfilet  
an cremigem Petersilien-Risotto mit Parmesan,  
Chioggia-übe und Hummerschaum

23,-

In Limonenöl gebratenes Filet von der Chiemsee Renke  
an Meerrettichschaum, Babyblattspinat mit Pinienkernen  
und Süßkartoffel-Muffin

23,--

Gebratene Eismeer-Garnelen mit Chili, Petersilie,  
Knoblauch und Spaghetti

25,-

### Vegetarisch

Pappardelle mit Parmesan-Trüffelschaum,  
glasiertes Ragout von Frühlingszwiebeln und Ministrauchtomaten

16,--

Prosecco-Risotto mit sautierten Schwammerln  
und knusprigem Gemüsetascherl

18,-

# Genießen Sie zu Ihrem Essen:



## Heideboden Reserve

Qualitätswein trocken, Weingut Münzenrieder, Österreich  
Cuvée aus Blauer Zweigelt und Cabernet Sauvignon  
dunkles Rubingranat, Fruchtnoten von Kirsche, Cassis und Pflaume

0,2l 9,00 €  
0,75l 31,00 €

## Hauptgerichte

€

Mit frischen Kräutern gegrillte Brust vom Schwarzfederhuhn  
mit Kokospuma, süß-saurer Mango, Zuckerschoten  
und pikantem Gemüse-Couscous

19,--

Original Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit Preiselbeeren, Zitronensackerl,  
Kartoffel-Gurkensalat **oder** Bratkartoffeln

24,--

## König Ludwig-Schmankerl 2017

Gebratene Minutensteaks von der heimischen Rinderlende  
mit knusprigem Weißwurstsackerl, Zwiebelsoße, Bohnenbündchen,  
abgeschmolzener Maultasche und Karotten-Kartoffelstampf

24,--

## Surf & Turf

Rosa gebratenes Rinderfilet (240g) trifft gegrillte Eismeergarnele  
mit buntem Gemüsearrangement und violetter Knusperstange

30,--

## Desserts und Käse:

€

Bayrische Crème  
mit hausgemachtem Zimt-Zwetschgenis 7,--

Zweierlei Sorbet mit Limonen-Sauerrahm,  
marinierten Beeren und Früchten 8,--

Crème Brûlée von der Tonkabohne  
mit eingelegten Marillen und Bananeneis 8,--

Soufflé von der Callebaut-Schokolade mit flüssigem Kern,  
Amarettokirschen und hausgemachtes Eis von Fleur de sel und Karamell  
(Zubereitungszeit ca. 20Minuten) 9,--

**Überraschungs-Dessertvariation „Yachthotel Chiemsee“** 12,--

Kleiner Bio-Käseteller vom Anderlbauer aus Frasdorf  
mit Trauben und Feigensenf 15,--

## Dazu empfehlen wir Ihnen:

**„Porteo“**

Weingut Dr. Wehrheim, Birkweiler

Hergestellt nach der traditionellen Portweinmethode 5Konzentrierter Wein,  
dunkle Beeren in der Nase, kraftvoll am Gaumen, angenehme Tanninstruktur



5cl  
4,90

# Unsere Steinpilzkarte

Crèmesuppe vom Steinpilz mit Kräutercroûtons  
**oder** mit Blutwurststrudel

€

7,--

8,--

Gebratene Steinpilze mit Kirschtomaten,  
roter Zwiebel, mariniertem Tuttoinsieme  
und getrüffeltem Rührei auf geröstetem Brot

14,--

Carpaccio vom heimischen Weiderind mit Walnusspesto,  
sautierten Steinpilzen, roter Bete und Süsskartoffelstroh

15,--

Tagliatelle mit Steinpilzen, Jungzwiebeln, Chili, Knoblauch  
und frischem Grana Padano

18,--

Vegetarisches Steinpilz-Gulasch mit buntem Gemüse,  
zweierlei Knödel in Bröselbutter glasiert und Bergkäse

19,--

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Steinpilz-Kartoffelgröst'l,  
Thaispargel und Kresseschaum

21,--

Filetspitzen vom Rind mit pikanter Pfefferrahmsoße,  
herbstlichen Gemüsearrangement und Steinpilz-Kartoffelstrudel

26,--

