

## Ein besonderer Schaumwein

Cremant Brut  
Weingut Jülg, Schweigen, Pfälz  
ein Geheimtipp aus der Südpfalz, Cuvée aus Chardonnay und Weißburgunder  
0,1L 9,50

## Unsere alkoholfreie Empfehlung

Tschinn Tonic (Gordon´s 0.0% Wacholder, Tonic Water)  
0,2L 9,00

Bergapfelsaft & Wildheidelbeere aus dem Hause Kohl in Südtirol  
gut gekühlt oder leicht erwärmt (40C) serviert!  
0,2L 7,00

Aiperidis (Orangen, Maracuja- und Grapefruitsaft, Monin Erdbeer)  
0,2L 7,00

BIO Direktsäfte & Nektare von der Privatkellerei van Nahmen  
0,2L ab 6,00

## Vorspeisen und Suppen

Gebeizte Lachsforelle mit Kartoffelrösti und Frankfurter grüner Sauce  
16,00

dazu empfehlen wir: 2019 Casteller Silvaner VDP Ortswein trocken, Cuvée Pripée  
Prinz Luitpold von Bayern, Weingut Castell Franken: 0,1L 8,00 / 0,2L 15,00

Gegrillter Blumenkohl  
auf einer Pilzcreme mit Blutampfer und geräucherter Mayonnaise  
7,00

Backhendl  
mit Kartoffel-Gurken Salat und Remoulade,  
als Vorspeise 10,00  
als Hauptgang 19,00

Tatar vom Simmentaler Rinderfilet  
auf Radieschensalat mit Himbeer-Vinaigrette und Knoblauchbaguette  
15,00

Kitz-Salat  
Chiemsee Fisch von der Fischerei Lackerschmid,  
gemischte Blattsalate, Radieschen, Kirschtomaten und French Dressing,  
als Vorspeise 17,00  
als Hauptgang 28,00

Kartoffelstüppchen  
mit Röstzwiebeln und Cassis Note  
6,00

Rinderkraftbrühe  
gekocht aus Ochsenbrust und Tafelspitz mit Flädle, Wurzelgemüse und Schnittlauch  
8,00

## Hauptgerichte

Entrecôte  
200 Gramm aus der deutschen Färs, Portweinzwiebeln,  
Bärlauch-Kräuterbutter, Rauke, Pinienkerne und Rosmarinkartoffeln  
36,00

dazu empfehlen wir: 2021 Ama Chianti Classico, Castello di Ama, Toscana, DOCG,  
ausgeschenkt mit Coravin: 0,1L 9,50 / 0,2L 19,00

Böfflamott  
Ochsenschulter 36 Stunden im Rotweinsud geschmort, Babykarotten, Sellerietrüffelpüree  
27,00

dazu empfehlen wir: 2018 Crôzes Hermittage „Les Trois Chênes“, Domaine Emanuel Darnaud, Rhôneal  
ausgeschenkt mit Coravin: 0,1L 9,50 / 0,2L 19,00

Wiener Schnitzel  
Der Klassiker in knuspriger Brezenpanade mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren  
29,00

Kalbstafelspitz  
In Honig-Thymianöl confiert, Romanesco, Kartoffelplätzchen  
und gehobelter Belperknolle (getrockneter Schweizer Frischkäse)  
26,00

Palatschinken  
gefüllt mit Babyspinat, Bärlauch und Frischkäse, überbacken mit Bergkäse,  
braune Butter, Wildkräuter und geschmorten Creme fraîche-Zwiebeln  
18,00

Chiemsee-Filet  
Fischfilet aus dem Tagesfang der Fischerei Lackerschmid  
serviert mit Senfschaum, Kohlrabi, Karottenpüree, Kartoffelragout  
28,00

dazu empfehlen wir: 2016 Wachenheimer Gerümpel Riesling trocken, VDP I. Lage,  
Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Pfälz, ausgeschenkt mit Coravin 0,1L 11,00 / 0,2L 21,00

## Dessert und Käse

Apfelkücherl  
Vanille-Eis, warmer Apfelkompott und Zimtzucker  
8,00

Bayrisch Creme  
Himbeerpüree, Salzkaramell  
9,00

Rhabarber Milchreis  
mit würzigem Rhabarberragout und Mandelkrokant  
11,00

Variation aus vier Käsesorten von der Hofkäserei Anderlbauer, Frasdorf  
Feigensenf / Zwiebel-Apfel-Chutney  
18,00