

Mittagsempfehlung 12 – 14 Uhr



Aperitif

Martini „Orange“ on the rocks – Alkoholfreier Aperitif € 9,50

Hopf Weißbier oder Stauder Pils 0,1 l € 2,60 Hopf Eisweißbier 0,33 l € 5,-

Pri Secco – Cuveé Nr.11 – Unreifer Apfel / Eichenlaub - Manufaktur Geiger auf Eis

€ 8,-

Bergblut – Kalt gepresste Natursäfte:

Verschiedene Sorten “ Yellow -Green – Orange – Red - Pink“ 0,33 l € 8,90

Winterlicher Bellini € 9,-

Kirschner Stuben Spezial - Aperitif – „Bergblut Pink“ mit Gin € 10,-

Suppen

Tafelspitzbrühe mit Griesnockerl € 9,-

Schaumsupperl von gebrannten Maroni € 10,-

Salate

Ziegenkäse gebacken auf marinierter roter Beete € 17,-

Geräucherte Entenbrust an Feldsalat € 19,-

En Kräutern gebratener Pulpo (Oktopus) an mediterranem Gemüsesalat € 25,-

Rinderfiletwürfel an winterlichen Blattsalaten € 34,-

Wildfang - Riesengarnelen vom Grill an bunten Blattsalaten dazu Sauce Rouille € 36,-

Bayrische Schmankerl

Zaar Weißwürste mit Breze & süßem Senf € 10,-

Bayrischer Wurstsalat € 12,- / Schweizer Wurstsalat € 12,-

Gebackene Blutwurst auf Kartoffelpüree & Sauerkraut € 15,-

Gebizte Lachsforelle mit Röstinchen & Senf – Dillsauce € 16,-

Vorspeisen

Äulzerl vom Tafelspitz mit steirischem Kürbiskernöl € 16,-

Burrata an Gewürzkürbis € 16,-

Parpaccio vom bayrischen Rinderfilet mit Ruccolasalat & Parmesan € 22,-

Gebatene Jakobsmuscheln & Riesengarnele auf marinierten Zuckerschoten € 26,-

Vegetarisch:

Hausgemachte Steinpilz – Ravioli mit Wintertrüffel € 35,-

Hauptgerichte

Kas – Spatzn mit gemischtem Salat € 16,-

Kalbs -Lasagne mit kleinem Salat 18,-

Kalbspfleichpflanzerl an Kartoffel – Rucculasalat € 18,-

„Kirschner – Wall - Burger“ Wildburger mit Salat, Tomaten dazu Babeeue Sauce € 22,-

Wiener Schnitzel von der Kalbslende mit Kartoffel – Gurkensalat € 29,-

Kirschgulasch mit Rosenkohl Gemüse & Spätzle € 29,-

Fischgericht

Filet vom Bachsaibling mit Marktgemüse und Kartoffelgratin € 29,-

Zur Süßen Abrundung

*A*pfelmandeltarte mit Eis € 15,-

*V*anillekipferlparfait € 15,-

*R*ebkuchensouffle mit Pistazieneis € 15,-

*V*erschiedene Käse von der Tegernseer Käserei mit Walnüssen, Früchten & Feigensenf € 19,-

Kuchen

*H*ausgebackener Kuchen nach Wahl € 4,50

*F*ür Zu Hause bieten wir Ihnen hausgemacht:

Dressing French oder Balsamico 250 ml € 12,-

Gänseschmalz 250 gr. € 12,-

Wildsalami – verschiedene Sorten ca. 250 gr. € 12,-

Liebe Gäste wir beziehen unsere Produkte hauptsächlich von regionalen Erzeugern:

„Wild aus eigener Jagd, Eier von unseren freilaufenden Haus - Hühnern,

Käse aus der Naturkäserei Tegernseer Land, Fleisch vom Gschwandlerhof,

Bio Landwirtschaft Sedelmayr Hof, Gutfelder Hof,

Wild von Andreas Köpferl, Metzgerei Killer, Metzgerei Holnburger,

Fische aus der Kreuther Fischzucht,

Bäckerei Tremmel, Konditorei Krupp, Confiserie Hagn, Früchte Wunderlich,

Bioteaque Chiemgauer Tee Manufaktur, Kaffeerösterei Baruli vom Chiemsee

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, erhalten Sie bei unseren Service- bzw.

Küchenmitarbeitern umgehend Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten!!

Wir möchten Sie höflichst darauf hinweisen, dass wir nur EC – Karten als bargeldloses Zahlungsmittel akzeptieren.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!