

Tagesempfehlung



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,-

Tri 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,-

Imperial – Kaviar 10 Gramm mit Röstinchen & Sauerrahm € 35,-

dazu ein Glas Rosé Champagner Mailly Grand Cru Brut Réserve 0,1 Eur 25,-

Suppe

Tomatenconsommé mit Ravioli € 10,-

Italienische Edelfischsuppe mit Gemüse & Safran - Pikant

Kleine Portion € 18,-/ Normale Portion € 22,-

Salate

Geräucherte Entenbrust an Feldsalat € 19,-

En Kräutern gebratener Pulpo (Oktopus) an mediterranem Gemüsesalat € 22,-

Rinderfiletspitzen an winterlichen Blattsalaten € 38,-

Wildfang - Riesengarnelen vom Grill an bunten Blattsalaten dazu Sauce Rouille € 38,-

Vorspeisen

Shrimpscocktail € 19,-

Roastbeef vom Almochsenfilet rosa gebraten mit Röstkartoffeln & Sauce Remoulade € 24,-

Wasimi vom roten Thunfisch mit marinierten Zuckerschoten € 25,-

Zwischengerichte

Rindertatar mit Wintertrüffel dazu Röstinchen € 24,-

Variation vom geräucherten Aal & Saibling € 22,-

Dreierlei von der Gänseleber € 27,-

dazu empfehlen wir:

Riesling Auslese „Ried Steiner Pfaffenberg“ Tegernseer Hof – Dürnstein - Niederösterreich

5cl € 12,-

Imperial – Kaviar 10 Gramm mit Rührei € 35,-

Weinempfehlung

2021 er “Bergdistel” Riesling

Tegernseerhof – Dürnstein – Niederösterreich

0,1 l 7,- / 0,2 l 13,- / 0,75 l 44,-

2019 er Hensel & Gretel - Cuvee – (Blaifränkisch Cabernet Sauvignon Merlot)

Schneider - Weingut M. Schneider – Ellerstadt – Pfalz

0,1 l 5,50 / 0,2 l 10,- / 0,75 l 35,-

Für Zu Hause bieten wir Ihnen hausgemacht:

Gänseschmalz 250 gr. € 12,-

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

Dressing French oder Balsamico 250 ml € 12,-

Natursaft für Braten 200 ml € 12,-

Jus (Wild oder Kalb) 200 ml € 25,-

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

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

Fischgericht

Filet vom Wildfang Steinbutt mit Marktgemüse & Kartoffelgratin € 39,-

Pestospaghettini mit gebratenen Riesengarnelen & Blattspinat € 40,-

Vegetarisch:

Rahmschwammerl mit Semmelknödel € 19,-

Fleischgericht:

Kalbspfleischpflanzerl an Kartoffel – Rucculasalat € 18,-

Kalbs -Lasagne mit kleinem Salat 18,-

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

Hirschgulasch mit Semmelknödel & Rahmwirsing € 29,-

Entrecôte vom Almoachsen mit Ratatouille & Kartoffelrösti € 34,-

Rohmedaillon mit handgeschabten Spätzle & Blaukraut € 49,-

Auf Vorbestellung (2 Tage min. im Voraus) bieten wir:

Ab 2 Personen: Rehrücken, Bauernente, Kalbshaxe, Nordsee – Seezunge & Fondue

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

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

Vielen Dank für Ihr Verständnis!