

Tagesempfehlung



Liebt
Familie Hara zum Kirschen

Aperitif

Himbeer Sprizz mit Prosecco / alkoholfreiem Prosecco € 12,50

Balis – Cranberry -Rosmarin Spritz € 12,50

Zum Beginn:

Hausgemachte Lauch - Quiche mit Sauerrahmdip € 12,50

Suppe

Schaumsupperl vom Hokkaidokürbis € 12,50

Salate

Ziegenkäse gebacken auf Carpaccio von der roten Beete € 19,-

Jakobsmuscheln auf marinierten Zuckerschoten & Avocado € 30,-

Rehfiletwürfel an Feldsalat mit Preiselbeer – Dressing € 32,-

Riesengarnelen vom Grill & Avocado an bunten Blattsalaten, Sauce Rouille € 36,-

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

Küchenmitarbeitern umgehend Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten

Zwischengerichte

*G*ebeizte Lachsforelle mit Rösti & Sahne Meerrettich € 19,-

*S*ülzerl vom Tafelspitz mit Kürbiskernöl € 19,-

*T*atar vom Kalb mit Wintertrüffel & geröstetem Bauernbrot € 25,-

Vorspeisen

*G*ebackenes Kalbszüngrl auf Kartoffel – Trüffelpüree € 19,-

*Z*weierlei Gänseleber € 28,-

dazu empfehlen wir:

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

5cl € 12,-

Weinempfehlung

2024 Sulzfelder Silvaner

Zehnthof Luckert - Sulzfeld - Franken

0,1 l 6,- / 0,2 l 11,- / 0,75 l 38,-

2023 er Rosalie

Ott – Feuersbrunn - Wagram

0,1 l 6,50 / 0,2 l 12,50 / 0,75 l 46,-

2020 er The Butcher - Cuvée (BF/CS/ME)

Schwarz – Andau - Neusiedlersee

0,1 l 9,- / 0,2 l 17,- / 0,75 l 59,-

***F**ür Zu Hause bieten wir Ihnen Hausgemacht:*

Dressing French oder Balsamico 250 ml € 12,50

Gänseschmalz 250 gr. € 12,50

Wildsalami 250 gr. € 14,50

Naturbratensaft 200 ml € 19,-

Kalbsjus 200 ml € 29,-

Vegetarisch

Pesto Tagliolini mit Burrata € 19,-

Fleischgerichte

Kalbsfleischpflanzerl an Kartoffel – Feldsalat € 22,-

Hausgemachte Kalbslasagne mit gemischten Blattsalaten € 26,-

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Gurken-Salat € 36,-

Hirschgulasch mit handgeschabten Spätzle & Blaukraut € 32,-

Rohmedaillon mit Wirsinggemüse & Steinpilzravioli € 49,-

Fischgericht

Filet vom Tegernsee - Saibling mit Marktgemüse & Kartoffelgratin € 36,-

Auf Vorbestellung (Mindestens 2 Tage im Voraus) bieten wir:

Ab 2 Personen: Rehrücken, Bauernente, Kalbshaxe, Nordsee – Seezunge, Edelfischsuppe

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit!

*Liebes
Familie Kira zum Kirschen*

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

Zahlungsmittel akzeptieren.

Liebe Gäste wir beziehen unsere Produkte hauptsächlich von regionalen Erzeugern.

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

Wild von Andreas Köpferl, Metzgerei Killer, Metzgerei Holnburger, Fische aus der Kreuther Fischzucht,

Tegernseer Fischerei, Fleisch vom Gschwandlerhof, Schußbauer Gmund - Ostin

Bio Landwirtschaft Sedlmayr Hof, Münchner Käsemanufaktur

Zur Süßen Abrundung

Mousse au chocolat € 16,-

Lebkuchenparfait € 16,-

Verschiedene Käse von der Münchner Käsemanufaktur mit Nußpesto, Früchten & Feigensenf
€ 19,-

Besondere Brände aus der Südsteiermark Weingut Potzinger

Tresterbrand: Sauvignon blanc 2 cl € 14,- / Muskateller 2 cl € 14,-

Quittenbrand 40% 2 cl € 12,-

Raritäten vom Lantenhammer

Zwetschge im Brandyfass 42 % 2 cl 14,-

Willmsbirne im Portfass 42 % 2 cl 14,-

Wilder – Brand vom Liedschreiber

»Kirsche, Pflaume, Holunder, Apfel« 42 % 2 cl 30,-

Schwarze Johannisbeere – Brand Liedschreiber 42 % 2 cl 30,-□