

OFFENE WEINE

0,1l / 0,2l / 0,75l

WEISSWEIN

**2019 GRAUBURGUNDER
- EDITION LA BOHÈME -**
Neverland Wines / DE /
Rheinhausen
4,9 / 9,8 / 36

**2019 RIESLING
„GRAUSCHIEFER“**
Schmitges / DE / Mosel
4,9 / 9,8 / 34

**2019 SAUVIGNON
BLANC „JACOBI“**
Gross / AUT / Steiermark
4,9 / 9,8 / 34

2018 LUGANA „ORA“
Perla del Garda / IT / Venetien
5,9 / 11,5 / 36

**2019 GRÜNER VELTLINER
„AM BERG“**
Bernhard Ott / AUT / Wagram
4,9 / 9,8 / 39

WEISSWEIN

0,75l Flasche

**2018 RIESLING „MONZINGER
FRÜHLINGSPLÄTZCHEN“
GROSSES GEWÄCHS**
Emrich-Schönleber / DE / Nahe
89

**2015 CHARDONNAY
KIRCHBERG**
Franz Keller / DE / Baden
74

**2016 CHARDONNAY
„RESERVE“**
Neverland Wines / DE /
Rheinhausen
89

**2019 GRÜNER VELTLINER
„FASS 4“**
Bernhard Ott / AUT / Wagram
49

**2018
GEMISCHTER SATZ**
Thomas Offner / AUT / Wien
39

**2015 CHARDONNAY
DARSCHO**
Velich / AUT / Burgenland
72

2018 SANCERRE
Merlin Cherrier / FRA / Loire
47

2018 CHABLIS
William Fevre / FRA / Burgund
49

2018 LUGANA „ORA“
Perla del Garda / IT / Venetien
36

**2017 CHARDONNAY
„LÖWENGANG“**
Alois Lageder / IT / Südtirol
79

**2019 MOSCHOFILERO
„FEAST“**
Semeli / GR / Aegialia
34

ROSÉ

0,75l Flasche

2019 MIRAVAL ROSÉ
Syrah / Grenache / Cinsault / Rolle
Famille Perrin et Brad Pitt et
Angelina Jolie / FRA / Provence
0,75l – 49 / 1,5l – 98 / 3l – 196

ROTWEIN

2018 PRIMITIVO „CONTRADE“
Livili / IT / Apulien
4,9 / 9,8 / 34

2017 ZWEIGELT „ZANTHO“
Josef Umathum / AUT / Burgenland
4,9 / 9,8 / 34

**2018 TEMPRANILLO
„PROTOCOLO TINTO“**
Dominio de Eeguren / ESP / Rioja
4,9 / 9,8 / 34

**2017 MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO D.O.C.**
Cantina Zaccagnini / IT / Abruzzen
4,9 / 9,8 / 34

ROSÉ

2019 LUBERON ROSÉ
Cinsault / Syrah / Grenache
Famille Perrin / FRA / Rhône
4,9 / 9,8 / 34

ROTWEIN

0,75l Flasche

2016 „HARAKIRI“ SF10
Spätburgunder / Blauer Portugieser
Neverland Wines / DE / Rheinhausen
45

2017 BLAUFRÄNKISCH „RESERVE“
Josef Igler / AUT / Burgenland
48

2016 „PANNOBILE“
Zweigelt / Blaufränkisch
Gernot Heinrich / AUT / Burgenland
69

2015 MASSIV ROT
Blaufränkisch / Rathay / Zweigelt /
Cabernet Sauvignon
Keringer / AUT / Burgenland
89

2016 MERLOT „BAD BOY“
Jean Luc Thunevin / FRA / Bordeaux
49

2017 CÔTES DU RHÔNE RÉSERVE
Grenache / Mourvedre / Syrah
Famille Perrin / FRA / Rhône
36

2016 GIGONDAS
Grenache / Mourvedre / Syrah
E. Guigal / FRA / Rhône
54

**2015 CHIANTI
CLASSICO RISERVA D.O.C.G.
„IL GRIGIO“**
San Felice / IT / Toskana
49

**2015 AMARONE DELLA
VALPOLICELLA D.O.C.G.**
Corvina / Corvinone / Rondinella
Maroni / IT / Venetien
89

2011 CABERNET SAUVIGNON
Nerantzi / GR / Serres
79

2016 ZINFANDEL „BONESHAKER“
Cycles Gladiator / USA / Kalifornien
89

**2019 CLOS
MIREILLE ROSÉ**
Syrah / Grenache / Cinsault
Domaines Ott / FRA / Provence
89



SPEISEN UND GETRÄNKE

APERITIF

**PROSECCO DRUSIAN
DI VALDOBBIADENE**
0,1l – 6,9
0,75l – 49

BELLINI
0,1l – 8,9

APEROL SPRITZ
0,2l – 7,5

HUGO
0,2l – 7,5

CAMPARI ORANGE
0,2l – 9,5

NEGRONI
0,2l – 10,9

CHAMPAGNER
0,1l – 12,9
0,75l – 89

INGWER SPRITZ
0,2l – 7,5

LILLET WILDBERRY
0,2l – 7,5

ROSATO SPRITZ
0,2l – 7,5

PROSECCO ALKOHOLFREI
Manufaktur Jörg Geiger
Rosé / Rot
Winterbirnentraum
0,1l – 6,5
0,7l – 39

GIN&TONIC PERFECT SERVE

0,2l

MOSEL SELECTION
Ferdinand's Saar Quince Gin / Indian Tonic
Getrocknete Quitte / Traube
11,9

DER SCHWARZWÄLDER
Monkey's 47 Gin / Monaco Tonic
Zitronenzeste / Grapefruit
11,9

BAYRISCH MEDITERRAN
Granit Bavarian Gin / Mediterranean Tonic
Zitronenmelisse / Preiselbeere
11,9

BIER

0,5l

**AUGUSTINER
LAGER HELL**
4,1

**AUGUSTINER
EDELSTOFF**
4,5

AUGUSTINER PILS
0,33l – 4,1

**AUGUSTINER
WEISSBIER**
4,5

AUGUSTINER DUNKEL
4,1

**KÖNIG LUDWIG
ALKOHOLFREIES
WEISSBIER**
4,5

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

ADELHOLZENER
Still / Sprudel
0,75l – 6,9

**HOMEMADE
GINGER ALE**
0,3l – 5,9

TAFELWASSER
0,3l – 3

**ZITRONEN-
LIMONADE**
0,3l – 3,5

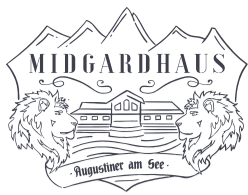
COLA MIX
0,3l – 3,5

SÄFTE
Apfel
Johannisbeere
Orange

Als Saftschorle: 0,4l – 3,5
Als Saft: 0,2l – 3

**PERGER
BIO-SÄFTE**
Apfel-Mango
Apfel-Holunder
Rhabarber
Maracuja

Als Saftschorle: 0,4l – 4,5
Als Saft: 0,2l – 3,9



VORSPEISEN

GRATINIERTER BIO-ZIEGENCAMEMBERT MIT FELDSALAT

Rapsöl vinaigrette / Pesto
Geröstete Kernder'l
12,9

GEBRATENE TIEFSEEGARNELEN À LA FRITZ HÄRING

Gremolata / Knoblauchbaguette
Tomaten-Chutney
16,9

GEKRÄUTERTES CARPACCIO VOM BLACK ANGUS

Parmesanspäne / Salatbouquet
16,9

PIMIENTOS DE PADRON

mit Parmesan überbacken
Piment d'Espelette
Fleur de Sel
8,9

BEEF TATAR VOM BLACK ANGUS RINDERFILET

Kapernapfel
Geröstetes Malzbrot
Gartenkresse
100g – 14,9

CAPRESE

Büffelmozzarella
Panzanella / Oliven
12,9

VORSPEISEN-ARRANGEMENTS

VORSPEISEN- ARRANGEMENT

für 2-3 Personen

Gebratene Tiefseegarnelen
Gratinierter
Bio-Ziegencamembert
Caprese
29

GROSSES VORSPEISEN- ARRANGEMENT

für ca. 4 Personen

Gebratene Tiefseegarnelen
Gratinierter Bio-Ziegencamembert
Roastbeef / Caprese / Beef Tatar
Pimientos de Padron
49

SALATE

GARTENSALAT

Tomate / Gurke / Sprossen
Geröstete Kernder'l
Rapsöl vinaigrette
Klein 6,9
Groß 10,9

CAESAR'S SALAT

Tomate
Parmesanspäne
Croutons
12,9

+Garnelen +7,9
+Filetstreifen +7,9
+Büffelmozzarella +4,9

SUPPEN

TAFELSPITZBOUILLON

mit Pfannkuchenstreifen
4,9

VEGETARISCH

TAGLIATELLE MIT FRISCHEM SCHWARZEN TRÜFFEL

Trüffelschaum
21,9

RAHMSPINAT MIT BIO-SPIEGELEI

Bratkartoffeln
14,9

+mit frischen Pfifferlingen +8,9

SAISONKARTE

FRISCHE AUSTERN FIN DE CLAIRE

NO. 2

Austernbrot
Schalottenvinaigrette

Stück 4

TAGLIATELLE MIT FRISCHEM PFIFFERLINGEN

Pfifferlingsschaum / Pesto
17,9

SAIBLINGSFILET

Graupenrisotto
Sautierte Pfifferlinge
Petersilienschaum
24,9

PFIFFERLINGE À LA CRÈME

Crème Cru / Tomatenconcassé
Knoblauchbaguette
17,9

PFIRSICHSORBET

Geeistes
Champagnersüppchen
12,9

BREZENKNÖDEL- CARPACCIO

Marinierte Pfifferlinge
Zitronen-Schnittlauch Vinaigrette
Kräutersalat
13,9

PFIFFERLINGS- CAPPUCCINO

Gewürzmilch / Pilzpulver
6,9



VON DER WEIDE UND AUS DEM SEE

ROASTBEEF

Pommery-Senf / Bratkartoffeln
Salatbouquet / Remoulade
18,9

GESCHMORTE KALBSBACKER'L

Kartoffel-Sellerie-Püree
Geschmorte Urkarotten
21,9

LAMMKOTELETTES

Bohnencassoulet / Schmorzwiebeln
Rosmarinkartoffeln
26,9

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN

Bratkartoffeln
Kaltgerührte Preiselbeeren
Sardelle / Kapern
24,9

BOUILLABAISSE VOM STARNBERGER SEE

Feine Fischfilets / Tiefseegarnelen
Olivenkartoffelpüree
Bouillabaisse Schaum
Sauce Rouille
25,9

FISCH-SPEZIALITÄTEN

RENKE

Filet / Starnberger See
17,9

SEEZUNGE

Im Ganzen / Atlantik
39

SEESAIBLING

Filet / Regionale Zucht
19,9

LOUP DE MER

Filet / Atlantik
19,9

FLEISCH-SPEZIALITÄTEN

RINDERFILET VOM BLACK ANGUS

180g – 29 / 250g – 39

CHATEAUBRIAND VOM BLACK ANGUS RINDERFILET für 2 Personen

am Tisch mit Whiskey und Kräutern
flambiert und tranchiert

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
450g – 69

Beilagen und Saucen können optional gewählt werden.

BEILAGEN

SÜSSKARTOFFEL- FRIES

5,9

BRAT- KARTOFFELN

4,9

BEILAGENSALAT

6,9

POMMES FRITES

Rosmarin
Fleur de Sel
4,9

KARTOFFEL- PÜREE

4,9

PIMIENTOS DE PADRON

8,9

GETRÜFFELTES KARTOFFEL- PÜRREE

7,9

MEDITERRANES GEMÜSE

4,9

KARTOFFEL- GRATIN

5,9

RAHMSPINAT

5,9

SAUCEN

BARBECUE

2,9

DEMI-GLACE

3,9

GREMOLATA

2,9

SAUCE ROUILLE

2,9

POMMERY- MAYONNAISE

2,9

CAFÉ DE PARIS BUTTER

2,9