

## OFFENE WEINE

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

### WEISSWEIN

#### 2019 GRAUBURGUNDER „EDITION LA BOHÈME“

Neverland Wines / DE /  
Rheinhausen  
5,9 / 11,5 / 36

#### 2020 RIESLING „GRAUSCHIEFER“

Schmitges / DE / Mosel  
4,9 / 9,8 / 34

#### 2020 SAUVIGNON BLANC „JAKOBI“

Gross / AUT / Steiermark  
4,9 / 9,8 / 34

#### 2018 LUGANA „ORA“

Perla del Garda / IT / Venetien  
5,9 / 11,5 / 36

#### 2020 GRÜNER VELTLINER „AM BERG“

Bernhard Ott / AUT / Wagram  
5,9 / 11,5 / 36

### 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 „RÉSERVE“

Neverland Wines / DE /  
Rheinhausen  
89

#### 2020 GRÜNER VELTLINER „FASS 4“

Bernhard Ott / AUT / Wagram  
49

2018

#### GEMISCHTER SATZ

Thomas Offner / AUT / Wien  
39

#### 2017 CHARDONNAY „DARSCHO“

Velich / AUT / Burgenland  
72

#### 2020 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

#### 2017 SAUVIGNON BLANC

Semeli / Aegialia  
49

### ROSÉ

0,75l Flasche

#### 2019 MIRAVAL ROSÉ

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

### ROTWEIN

#### 2018 PRIMITIVO „CONTRADE“

Li Veli / IT / Apulien  
4,9 / 9,8 / 34

#### 2017 ZWEIGELT „ZANTHO“

Josef Umathum / AUT / Burgenland  
4,9 / 9,8 / 34

#### 2018 TEMPRANILLO „PROTOCOLO“

Dominio de Eeguren / ESP / Rioja  
4,9 / 9,8 / 34

#### 2019 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Cantina Zaccagnini / IT / Abruzzen  
5,9 / 11,5 / 36

### ROSÉ

#### 2019 LUBERON ROSÉ

Cinsault / Syrah / Grenache  
Familie 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 „RÉSERVE“

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  
Familie Perrin / FRA / Rhône  
36

#### 2016 GIGONDAS

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

#### 2015 CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

„IL GRIGIO“  
San Felice / IT / Toskana  
49

#### 2015 AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

Corvina / Corvinone / Rondinella  
Maroni / IT / Venetien  
89

#### 2011 CABERNET SAUVIGNON

Nerantzi / GR / Serres  
79

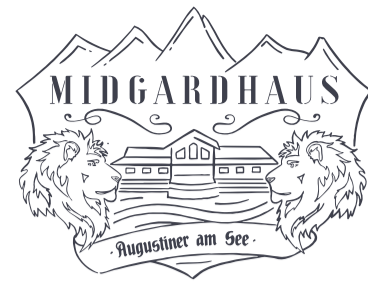
#### 2017 ZINFANDEL „BONESHAKER“

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

#### PRISECCO 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 WEISSBIER

4,5

#### AUGUSTINER EDELSTOFF

4,5

#### AUGUSTINER DUNKEL

4,1

#### AUGUSTINER PILS

0,33l – 4,1

#### KÖNIG LUDWIG ALKOHOLFREIES WEISSBIER

4,5

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

#### ADELHOLZENER

Still / Sprudel  
0,75l – 6,9

#### SÄFTE

Apfel  
Johannisbeere  
Orange

#### HOMEMADE GINGER ALE

0,3l – 5,9

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

#### TAFELWASSER

0,3l – 3

#### PERGER BIO-SÄFTE

Apfel-Mango  
Apfel-Holunder  
Rhabarber  
Maracuja

#### ZITRONEN- LIMONADE

0,3l – 3,5

#### COLA MIX

0,3l – 3,5

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

## VORSPEISEN

**GRATINIERTER  
BIO-ZIEGENCAMEMBERT  
MIT FELDSALAT**  
Rapsöl vinaigrette / Pesto  
Geröstete Kernderl  
12,9

**GEBRATENE TIEFSEEGARNELEN  
À LA FRITZ HÄRING**  
Gremolata / Knoblauchbaguette  
Tomaten-Chutney  
16,9

**CAPRESE**  
Büffelmozzarella / Panzanella / Oliven  
12,9

**GEKRÄUTERTES CARPACCIO  
VOM BLACK ANGUS**  
Parmesanspäne / Kräutermayonnaise  
Knusprige Kapern / Wildkräuter  
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

## 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 / Brezenknödel-  
carpaccio / marinierte Pfifferlinge  
49

## SALATE

**GARTENSALAT**  
Tomate / Gurke / Sprossen  
Geröstete Kernderl  
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  
+marinierte Pfifferlinge +8,9

## SUPPEN

**TAFELSPITZBOUILLON**  
mit Pfannkuchenstreifen  
4,9

## VEGETARISCH

**TAGLIATELLE MIT FRISCHEM  
SCHWARZEN TRÜFFEL**  
Trüffelschaum  
21,9

**RAHMSPINAT MIT BIO-SPIEGELEI**  
Bratkartoffeln  
14,9  
  
+marinierte Pfifferlinge +8,9

## SAISONKARTE

**SYLTER ROYAL AUSTERN**  
Das Original von den  
Austernbänken vor List.  
Austernbrot / Charlottenvinaigrette  
Stück – 4,9

**MARINIERTER AUSTERN**  
Apfel-Gurke-Ingwer  
Crème fraîche / Tomaten Concassé  
Austern Tatar / Bouillabaisse Gemüse  
Stück – 5,9

**BREZENKNÖDEL-  
CARPACCIO**  
Marinierte Pfifferlinge  
Zitronen-Schnittlauch Vinaigrette  
Kräutersalat  
13,9

**PFIFFERLINGS-  
CAPPUCCINO**  
Gewürzmilch / Pilzpulver  
6,9

**TAGLIATELLE MIT  
FRISCHEM PFIFFERLINGEN**  
Pfifferlingsschaum / Pesto  
17,9

**SAIBLINGSFILLET**  
Graupenrisotto / Sautierte Pfifferlinge  
Petersilienschaum  
24,9

**PFIFFERLINGE À LA CRÈME**  
Crème Cru / Tomatenconcassé  
Knoblauchbaguette  
17,9

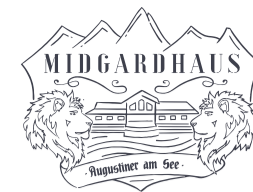
**PFIRSICHSORBET**  
Geeistes Champagnersüppchen  
12,9

**MATJES TATAR**  
Matjes von der Starnberger See Renke  
Apfel / Gurke / Crème Fraiche  
Pumpnickel  
12,9

**CEVICHE**  
Leche de Tigre / Chili / Koriander  
Knuspriger Reis  
14,9

**FRIESENROT**  
Geröstetes Schwarzbrot  
Marinierte Büsumer Krabben  
Onzen Ei / Babyspinat  
14,9 / 21,9

**KOTELETT VOM  
ATLANTIK STEINBUTT**  
Für 2 Personen / Am Tisch filetiert  
in Pommerysenf Butter gebraten  
Geröstete Artischocken /  
Tapenade / Sauce Rouille /  
geräucherter Tomatensud  
34,9 p.P.



## 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

**SEESAIBLING**  
Filet / Regionale Zucht  
19,9

**SEEZUNGE**  
Im Ganzen / Atlantik  
39

**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

**BEILAGENSALAT**  
6,9

**KARTOFFEL-  
PÜREE**  
4,9

**GETRÜFFELTES  
KARTOFFEL-  
PÜRREE**  
7,9

**KARTOFFEL-  
GRATIN**  
5,9

**BRAT-  
KARTOFFELN**  
4,9

**POMMES FRITES**  
Rosmarin  
Fleur de Sel  
4,9

**PIMIENTOS  
DE PADRON**  
8,9

**MEDITERRANES  
GEMÜSE**  
4,9

**RAHMSPINAT**  
5,9

## SAUCEN

**BARBECUE**  
2,9

**GREMOLATA**  
2,9

**POMMERY-  
MAYONNAISE**  
2,9

**DEMI-GLACE**  
3,9

**SAUCE ROUILLE**  
2,9

**CAFÉ DE PARIS  
BUTTER**  
2,9