

OFFENE WEINE

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

WEISSWEIN

**2019 GRAUBURGUNDER
„EDITION LA BOHÈME“**
Neverland Wines / DE /
Rheinessen
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 / Lombardei
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“
GROSSES GEWÄCHS**
Franz Keller / DE / Baden
74

**2016 CHARDONNAY
„RÉSERVE“**
Neverland Wines / DE /
Rheinessen
89

**2020 GRÜNER VELTLINER
„FASS 4“**
Bernhard Ott / AUT / Wagram
49

**2020 WIENER
GEMISCHTER SATZ DAC**
Rotes Haus am Pfarrplatz / AUT / Wien
45

**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 / Lombardei
36

**2018 CHARDONNAY
„LÖWENGANG“**
Alois Lageder / IT / Südtirol
89

2017 SAUVIGNON BLANC
Semeli / GR / Aegialia
49

ROSÉ

0,75l Flasche

2020 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“
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

2020 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 / Rheinessen
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
Famille 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

2012 CABERNET SAUVIGNON
Nerantzi / GR / Serres
79

2017 ZINFANDEL „BONESHAKER“
Cycles Gladiator / USA / Kalifornien
89

**2020 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
Sommerbirne
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
0,5l – 3

**ZITRONEN-
LIMONADE**
0,3l – 3,5

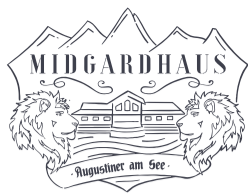
COLA MIX
0,3l – 3,5

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

Balsamicodressing / Pesto
Geröstete Kernder'l
12,9

GEBRATENE TIEFSEEGARNELEN À LA FRITZ HÄRING

Gremolata / Knoblauchbaguette
Tomaten-Chutney
16,9

BREZENKNÖDEL- CARPACCIO

Marinierte Waldpilze
Pflaumen Vinaigrette
Kräutersalat
13,9

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

CAPRESE

Büffelmozzarella / Panzanella / Oliven
13,9

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 Waldpilze
49

SALATE

GARTENSALAT

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

CAESAR'S SALAT

Tomate
Parmesanspäne
Croutons
12,9

+Büffelmozzarella +4,9

+Garnelen +7,9

+Filetstreifen +7,9

SUPPEN

TAFELSPITZBOUILLON

mit Pfannkuchenstreifen
4,9

VEGETARISCH

TAGLIATELLE MIT FRISCHEM SCHWARZEN TRÜFFEL

Trüffelschaum
21,9

BIO ONSEN-EI

Zweierlei Spinat
Nußbutterhollandaise / Trüffel
16,9 / 21,9

SAISONKARTE

FIN DE CLAIRE NR. 1 AUSTERN

- Ein Klassiker aus Frankreich -
Austernbrot / Charlottenvinaigrette
Stück – 4,9

WILDSCHINKEN AUS DER REGION

- Zweierlei, dünn aufgeschnitten -
Dijonsensauce
Blaubeer-Tomaten-Chutney
15,9

STEINPILZCREMESUPPE

7,9

TAGLIATELLE MIT FRISCHEN WALDPILZEN

Steinpilzschaum
17,9

GESCHMOLZENE TOMATE

- vegan -
Zucchini / Honig
Koriander / Pilze
21,9

REHKEULE AUS HEIMISCHEN WÄLDERN

- Für 2 Personen -
- am Tisch tranchiert -
Apfel-Birnen Blaukraut
Blaubeerpovesen
Trüffelportweinglace
34,9 p. P.

HIRSCHRÜCKEN

Macadamia-Kartoffelpüree
Rosenkohl / Sauce Cumberland
29,8



VON DER WEIDE UND AUS DEM SEE

ROASTBEEF

- kalt serviert -
Pommery-Senf / Bratkartoffeln
Salatbouquet / Remoulade
18,9

GESCHMORTE KALBSBACKER'L

Kartoffel-Sellerie-Püree
Geschmorte Urkarotten
24,9

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

POMMES FRITES

Rosmarin
Fleur de Sel
4,9

BEILAGENSALAT

6,9

PIMIENTOS DE PADRON

8,9

KARTOFFELPÜREE

4,9

GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE

7,9

MEDITERRANES GEMÜSE

4,9

BRATKARTOFFELN

4,9

RAHMSPINAT

5,9

SAUCEN

BARBECUE

2,9

SAUCE ROUILLE

2,9

GREMOLATA

2,9

POMMERY- MAYONNAISE

2,9

DEMI-GLACE

3,9

CAFÉ DE PARIS BUTTER

2,9

BÉARNAISE

3,9