

OFFENE WEINE

0,1l / 0,75l

WEISSWEIN

**2019 GRAUBURGUNDER
„EDITION LA BOHÈME“**
Neverland Wines / DE /
Rheinhesen
6,9 / 39

2020 RIESLING „GRAUSCHIEFER“
Schmitges / DE / Mosel
6,9 / 39

**2020 SAUVIGNON
BLANC „JAKOBI“**
Gross / AUT / Steiermark
5,9 / 36

2018 LUGANA „ORA“
Perla del Garda / IT / Lombardei
6,9 / 39

**2020 GRÜNER VELTLINER
„AM BERG“**
Bernhard Ott / AUT / Wagram
6,9 / 39

WEISSWEIN

0,75l Flasche

**2018 RIESLING „MONZINGER
FRÜHLINGSPLÄTZCHEN“
GROSSES GEWÄCHS**
Emrich-Schönleber / DE / Nahe
94

**2015 CHARDONNAY
„KIRCHBERG“
GROSSES GEWÄCHS**
Franz Keller / DE / Baden
79

**2016 CHARDONNAY
„RÉSERVE“**
Neverland Wines / DE /
Rheinhesen
94

**2020 GRÜNER VELTLINER
„FASS 4“**
Bernhard Ott / AUT / Wagram
54

**2020 WIENER
GEMISCHTER SATZ DAC**
Rotes Haus am Pfarrplatz / AUT / Wien
50

**2017 CHARDONNAY
„DARSCHO“**
Velich / AUT / Burgenland
77

2020 SANCERRE
Merlin Cherrier / FRA / Loire
52

2018 CHABLIS
William Fevre / FRA / Burgund
54

2018 LUGANA „ORA“
Perla del Garda / IT / Lombardei
39

**2018 CHARDONNAY
„LÖWENGANG“**
Alois Lageder / IT / Südtirol
94

2017 SAUVIGNON BLANC
Semeli / GR / Aegialia
54

ROSÉ

0,75l Flasche

2020 MIRAVAL ROSÉ
Syrah / Grenache / Cinsault / Rolle
Famille Perrin et Brad Pitt et
Angelina Jolie / FRA / Provence
0,75l – 54 / 1,5l – 103 / 3l – 201

ROTWEIN

2018 PRIMITIVO „CONTRADE“
Li Veli / IT / Apulien
5,9 / 36

2017 ZWEIGELT „ZANTHO“
Josef Umathum / AUT / Burgenland
5,9 / 36

2018 TEMPRANILLO „PROCOLO“
Dominio de Eeguren / ESP / Rioja
5,9 / 36

**2019 MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO DOC**
Cantina Zaccagnini / IT / Abruzzen
6,9 / 39

ROSÉ

2020 LUBERON ROSÉ
Cinsault / Syrah / Grenache
Famille Perrin / FRA / Rhône
5,9 / 36

ROTWEIN

0,75l Flasche

2016 „HARAKIRI“ SF10
Spätburgunder / Blauer Portugieser
Neverland Wines / DE / Rheinhesen
50

2017 BLAUFRÄNKISCH „RÉSERVE“
Josef Igler / AUT / Burgenland
53

2016 „PANNOBILE“
Zweigelt / Blaufränkisch
Gernot Heinrich / AUT / Burgenland
74

2015 MASSIV ROT
Blaufränkisch / Rathay / Zweigelt /
Cabernet Sauvignon
Keringer / AUT / Burgenland
94

2016 MERLOT „BAD BOY“
Jean Luc Thunevin / FRA / Bordeaux
54

2017 CÔTES DU RHÔNE RÉSERVE
Grenache / Mourvedre / Syrah
Famille Perrin / FRA / Rhône
41

2016 GIGONDAS
Grenache / Mourvedre / Syrah
E. Guigal / FRA / Rhône
59

**2015 CHIANTI CLASSICO
RISERVA DOCG „IL GRIGIO“**
San Felice / IT / Toskana
54

**2015 AMARONE DELLA
VALPOLICELLA DOCG**
Corvina / Corvinone / Rondinella
Maroni / IT / Venetien
94

2012 CABERNET SAUVIGNON
Nerantzi / GR / Serres
99

2017 ZINFANDEL „BONESHAKER“
Cycles Gladiator / USA / Kalifornien
94

**2020 CLOS
MIREILLE ROSÉ**
Syrah / Grenache / Cinsault
Domaines Ott / FRA / Provence
94



SPEISEN UND GETRÄNKE

APERITIF

**PROSECCO DRUSIAN
DI VALDOBBIADENE**
0,1l – 7,9
0,75l – 49

CHAMPAGNER BELLINI
0,1l – 14,9

APEROL SPRITZ
0,2l – 10,9

HUGO
0,2l – 10,9

CAMPARI ORANGE
0,2l – 11,9

NEGRONI
0,2l – 13,9

GIN & TONIC
0,2l – 11,9

CHAMPAGNER
0,1l – 14,9
0,75l – 99

INGWER SPRITZ
0,2l – 10,9

LILLET WILDBERRY
0,2l – 10,9

ROSATO SPRITZ
0,2l – 10,9

RISECCO ALKOHOLFREI
Manufaktur Jörg Geiger
0,1l – 7,9
0,7l – 49

GIN&TONIC PERFECT SERVE

0,2l

MOSEL SELECTION
Ferdinand's Saar Quince Gin / Indian Tonic
Getrocknete Quitte / Traube
13,9

DER SCHWARZWÄLDER
Monkey's 47 Gin / Monaco Tonic
Zitronenzeste / Grapefruit
13,9

BAYRISCH MEDITERRAN
Granit Bavarian Gin / Mediterranean Tonic
Zitronenmelisse / Preiselbeere
13,9

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 – 8,9

**HOMEMADE
GINGER ALE**
0,3l – 7,9

TAFELWASSER
0,5l – 3

**ZITRONEN-
LIMONADE**
0,3l – 3,5

COLA MIX
0,3l – 3,5

SÄFTE
Apfel
Johannisbeere
Orange

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

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

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



VORSPEISEN

GRATINIERTER BIO-ZIEGENCAMEMBERT MIT FELDSALAT

Balsamicodressing / Pesto
Geröstete Kernder'l
16,9

GEBRATENE TIEFSEEGARNELEN

Gremolata / Knoblauchbaguette
Tomaten-Chutney
18,9

BREZENKNÖDEL- CARPACCIO

Marinierte Pilze
Pflaumen Vinaigrette
Kräutersalat
15,9

GEKRÄUTERTES CARPACCIO VOM BLACK ANGUS

Parmesanspäne / Kräutermayonnaise
Knusprige Kapern / Wildkräuter
18,9

PIMIENTOS DE PADRON

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

BEEF TATAR VOM BLACK ANGUS RINDERFILET

Kapernapfel / Geröstetes Malzbrot
Gartenkresse
100g – 17,9

CAPRESE

Büffelmozzarella / Panzanella / Oliven
15,9

FIN DE CLAIRE NR. 1 AUSTERN

- Ein Klassiker aus Frankreich -
Austernbrot / Charlottenvinaigrette
Stück – 5,9

VORSPEISEN-ARRANGEMENTS

VORSPEISEN- ARRANGEMENT für 2-3 Personen

Gebratene
Tiefseegarnelen
Gratinierter
Bio-Ziegencamembert
Caprese
39

GROSSES VORSPEISEN- ARRANGEMENT für ca. 4 Personen

Gebratene Tiefseegarnelen
Gratinierter Bio-Ziegencamembert
Roastbeef / Caprese / Beef Tatar
Pimientos de Padron / Brezenknödel-
carpaccio / marinierte Pilze
69

SUPPEN

TAFELSPITZBOUILLON

mit Pfannkuchenstreifen
6,9

VEGETARISCH

BIO ONSEN-EI

Zweierlei Spinat
Nußbutterhollandaise / Trüffel
19,9 / 24,9

GESCHMOLZENE TOMATE

- vegan -
Zucchini / Koriander / Pilze
24,9

TAGLIATELLE MIT FRISCHEM SCHWARZEN TRÜFFEL

Trüffelschaum
24,9

SALATE

GARTENSALAT

Tomate / Gurke
Sprossen
Geröstete Kernder'l
Balsamicodressing

Klein 8,9
Groß 12,9

CAESAR'S SALAT

Tomate / Parmesanspäne
Croutons
15,9

+Büffelmozzarella +5,9
+Garnelen +8,9
+Filetstreifen +8,9



VON DER WEIDE UND AUS DEM SEE

ROASTBEEF

(kalt serviert)
Pommery-Senf / Bratkartoffeln
Salatbouquet / Remoulade
21,9

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN

Bratkartoffeln
Kaltgerührte Preiselbeeren
Sardelle / Kapern
28,9

GESCHMORTE KALBSBACKER'L

Kartoffel-Sellerie-Püree
Geschmorte Urkarotten
28,9

LAMMKOTELETTES

Bohnencassoulet / Schmorzwiebeln
Rosmarinkartoffeln
32,9

BOUILLABAISSE VOM STARNBERGER SEE

Feine Fischfilets / Tiefseegarnelen / Olivenkartoffelpüree
Bouillabaisse-Schaum / Sauce Rouille
32,9

FISCH-SPEZIALITÄTEN

RENKE

Filet / Starnberger See
19,9

SEEZUNGE

Im Ganzen / Atlantik
49

SEESAIBLING

Filet / Regionale Zucht
22,9

LOUP DE MER

Filet / Atlantik
23,9

FLEISCH-SPEZIALITÄTEN

RINDERFILET VOM BLACK ANGUS

200g – 36 / 300g – 49

CHATEAUBRIAND VOM BLACK ANGUS RINDERFILET für 2 Personen

am Tisch mit Whiskey und Kräutern
flambiert und tranchiert

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
450g – 79

Beilagen und Saucen können optional gewählt werden.

BEILAGEN

SÜSSKARTOFFEL- FRIES

7,9

POMMES FRITES

Rosmarin
Fleur de Sel
5,9

BEILAGENSALAT

8,9

PIMIENTOS DE PADRON

9,9

KARTOFFELPÜREE

5,9

GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE

8,9

MEDITERRANES GEMÜSE

5,9

BRATKARTOFFELN

5,9

RAHMSPINAT

6,9

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

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Alle Preise sind Inklusivpreise und in Euro.