

## OFFENE WEINE

0,1 l / 0,75 l

### 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

0,75 l 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

0,75 l Flasche

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

### ROTWEIN

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

**2017 ZWEIFELT „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

0,75 l 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**  
0,1 l – 7,9  
0,75 l – 49

**CHAMPAGNER BELLINI**  
0,1 l – 14,9

**APEROL SPRITZ**  
0,2 l – 10,9

**HUGO**  
0,2 l – 10,9

**CAMPARI ORANGE**  
0,2 l – 11,9

**NEGRONI**  
0,2 l – 13,9

**GIN & TONIC**  
0,2 l – 11,9

**CHAMPAGNER**  
0,1 l – 14,9  
0,75 l – 99

**INGWER SPRITZ**  
0,2 l – 10,9

**LILLET WILDBERRY**  
0,2 l – 10,9

**ROSATO SPRITZ**  
0,2 l – 10,9

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

### GIN&TONIC PERFECT SERVE

0,2 l

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

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

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

### BIER

0,5 l

**AUGUSTINER  
LAGER HELL**  
4,1

**AUGUSTINER  
EDELSTOFF**  
4,5

**AUGUSTINER PILS**  
0,33 l – 4,1

**AUGUSTINER  
WEISSBIER**  
4,5

**AUGUSTINER DUNKEL**  
4,1

**KÖNIG LUDWIG  
ALKOHOLFREIES  
WEISSBIER**  
4,5

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

**ADELHOLZENER**  
Still / Sprudel  
0,75 l – 8,9

**HOMEMADE  
GINGER ALE**  
0,3 l – 7,9

**TAFELWASSER**  
0,5 l – 3

**ZITRONEN-  
LIMONADE**  
0,3 l – 3,5

**COLA MIX**  
0,3 l – 3,5

### SÄFTE

Apfel  
Johannisbeere  
Orange

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

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

Als Saftschorle: 0,4 l – 5,5  
Als Saft: 0,2 l – 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 Pfifferlinge  
Zitronen-Schnittlauchvinaigrette  
18,9

### GEKRÄUTERTES CARPACCIO VOM BLACK ANGUS

Parmesanspäne / Kräutermayonnaise  
Krusprige 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

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

Alle Preise sind Inklusivpreise und in Euro.



## 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

### MEDITERRANES GEMÜSE

5,9

### GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE

8,9

### RAHMSPINAT

6,9

### BRATKARTOFFELN

5,9

### SAUTIERTE PFIFFERLINGE

16,9

## 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