

OFFENE WEINE

0,1l / 0,75l

WEISSWEIN

2021 RIESLING „GRAUSCHIEFER“
Schmitges / DE / Mosel
6,9 / 39

2021 SAUVIGNON BLANC „JAKOBI“
Gross / AUT / Steiermark
5,9 / 36

2021 LUGANA „ORA“
Perla del Garda / IT / Lombardei
6,9 / 39

2021 GRÜNER VELTLINER „AM BERG“
Bernhard Ott / AUT / Wagram
6,9 / 39

WEISSWEIN

0,75l Flasche

2019 RIESLING „MONZINGER FRÜHLINGSPLÄTZCHEN“ GROSSES GEWÄCHS
Emrich-Schönleber / DE / Nahe
94

2017/2018 CHARDONNAY „KIRCHBERG“ GROSSES GEWÄCHS
Franz Keller / DE / Baden
105

2016 CHARDONNAY „RÉSERVE“
Neverland Wines / DE / Rheinhessen
94

2021 GRÜNER VELTLINER „FASS 4“
Bernhard Ott / AUT / Wagram
54

2021 WIENER GEMISCHTER SATZ DAC
Rotes Haus am Pfarrplatz / AUT / Wien
50

2018 CHARDONNAY „DARSCHO“
Velich / AUT / Burgenland
77

2020 CHABLIS
William Fevre / FRA / Burgund
54

2021 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

2021 MIRAVAL ROSÉ
Syrah / Grenache / Cinsault / Rolle
Familie Perrin et Brad Pitt et
Angelina Jolie / FRA / Provence
0,75l – 54 / 1,5l – 103 / 3l – 201

ROTWEIN

2020 PRIMITIVO „CONTRADE“
Li Veli / IT / Apulien
5,9 / 36

2020 ZWEIGELT „ZANTHO“
Josef Umatham / AUT / Burgenland
5,9 / 36

2019 TEMPRANILLO „PROCOLO“
Dominio de Eeguren / ESP / Kastilien
5,9 / 36

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

ROSÉ

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

ROTWEIN

0,75l Flasche

2019 „HARAKIRI“ SF10
Spätburgunder / Blauer Portugieser
Neverland Wines / DE / Rheinhessen
50

2018 BLAUFRÄNKISCH „RÉSERVE“
Josef Igler / AUT / Burgenland
53

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

2018 MASSIV ROT
Blaufränkisch / Rathay / Zweigelt /
Cabernet Sauvignon
Keringer / AUT / Burgenland
94

2018 MERLOT „BAD BOY“
Jean Luc Thunevin / FRA / Bordeaux
54

2019 CÔTES DU RHÔNE RÉSERVE
Grenache / Mourvedre / Syrah
Familie Perrin / FRA / Rhône
41

2018 GIGONDAS
Grenache / Mourvedre / Syrah
E. Guigal / FRA / Rhône
59

2019 CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG „IL GRIGIO“
San Felice / IT / Toskana
54

2017 AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG
Corvina / Corvinone / Rondinella
Maroni / IT / Venetien
94

2012 CABERNET SAUVIGNON
Nerantzi / GR / Serres
99

2019 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

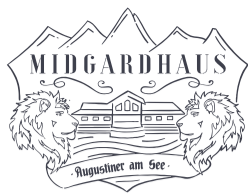
COLA MIX
0,3l – 3,5

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 Pfifferlinge
Zitronen-Schnittlauchvinaigrette
18,9

BEEF „CIPRIANI“ 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

PIFFERLINGSSCHAUMSUPPE

12,9

VEGETARISCH

GESCHMORTES ROMANASALATHERZ

Sautierte Pfifferlinge / Parmesanchip
Sauce Chantilly
18,9 / 22,9

GESCHMOLZENE TOMATE

- vegan -
Zucchini / Koriander / Pilze
24,9

TAGLIATELLE MIT FRISCHEM SCHWARZEN TRÜFFEL

Trüffelschaum
24,9

TAGLIATELLE MIT FRISCHEM PFIFFERLINGEN

Pfifferlingsschaum
Bärlauchöl
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

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

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

Alle Preise sind Inklusivpreise und in Euro.