

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

0,2l

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

0,5l

AUGUSTINER LAGER HELL

4,1

AUGUSTINER PILS

0,33 L – 4,1

AUGUSTINER DUNKEL

4,1

AUGUSTINER EDELSTOFF

4,5

AUGUSTINER WEISSBIER

4,5

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

PERGER BIO-SÄFTE

Apfel-Mango
Apfel-Holunder
Rhabarber
Maracuja

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

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

WEINE

WEISSWEIN OFFEN

0,1 l / 0,75 l

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

2020 GRÜNER VELTLINER „AM BERG“

Bernhard Ott / AUT
Wagram
6,9 / 39

ROTWEIN OFFEN

0,1 l / 0,75 l

2020 ZWEIFELT „ZANTHO“

Josef Umatham / AUT
Burgenland
5,9 / 36

2019 TEMPRANILLO „PROCOLO“

Dominio de Eguren / ESP
Kastilien
5,9 / 36

2019 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Cantina Zaccagnini / IT
Abruzzen
6,9 / 39

2020 PRIMITIVO „CONTRADE“

Li Veli / IT
Apulien
5,9 / 36

WEINEMPFEHLUNG

0,75 l

2021 GRÜNER VELTLINER „FASS 4“

Bernhard Ott / AUT
Wagram
54

2021 SANCERRE „GRAND RESERVE“

Henri Bourgeois / FR
Loire
59

2021 MIRAVAL ROSÉ

Famille Perrin / FR
Provence
54

2016 SAINT ÉMILION GRAND CRU

Château Brun / FR
Bordeaux
64

SPEISEN

VORSPEISEN

BEEF „CIPRIANI“ CARPACCIO VOM BLACK ANGUS

Parmesanspäne | Kräutermayonnaise | Knusprige Kapern | Wildkräuter
18,9

GEBRATENE TIEFSEEGARNELEN

Gremolata | Knoblauchbaguette | Tomaten-Chutney
18,9

PIMIENTOS DE PADRON

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

GRATINIERTER BIO-ZIEGENCAMEMBERT MIT FELDSALAT

Balsamicodressing | Pesto
Geröstete Kernd'l
16,9

BEEF TATAR VOM BLACK ANGUS RINDERFILET

Kapernapfel | Geröstetes
Malzbrot | Gartenkresse
100G – 17,9

CAPRESE

Büffelmozzarella | Panzanella
Oliven
15,9

SEMMELNÖDEL CARPACCIO

Marinierte Waldpilze
18,9

FIN DE CLAIRE NR. 1 AUSTERN

Ein Klassiker aus Frankreich

Charlottenvinaigrette
Austernbrot
Stück – 5,9

VORSPEISEN – ARRANGEMENTS

GROSSES VORSPEISEN- ARRANGEMENT für ca. 4 Personen

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

VORSPEISEN- ARRANGEMENT für 2-3 Personen

Gebratene Tiefseegarnelen | Gratinierter
Bio-Ziegencamembert | Caprese
39

SUPPEN

TAFELSPITZBOUILLON

mit Pfannkuchenstreifen
6,9

KÜRBISSCHAUMSUPPE

geröstete Kernd'l | Kürbiskernöl
8,9

VEGETARISCH

TAGLIATELLE MIT FRISCHEM SCHWARZEN TRÜFFEL

Trüffelschaum
24,9

TAGLIATELLE MIT WALDPILZEN

24,9

GESCHMOLZENE TOMATE

- vegan -
Zucchini | Koriander | Pilze
24,9

SALATE

GARTENSALAT

Tomate | Gurke | Sprossen
Geröstete Kernd'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 | Salat-
bouquet | Remoulade
21,9

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN

Bratkartoffeln
Kaltgerührte Preiselbeeren
Sardelle | Kapern
28,9

BOUILLABAISSE VOM STARNBERGER SEE

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

GESCHMORTE KALBSBACKERL

Kartoffel-Sellerie-Püree
Geschmorte Urkarotten
28,9

LAMMKOTELETTES

Bohncassoulet
Schmorzwiebeln
Rosmarinkartoffeln
32,9

TAFELSPITZ

Kartoffelsterz
Wirsing
26,9

FISCH SPEZIALITÄTEN

RENKE

Filet | Starnberger See
19,9

SEEZUNGE

Im Ganzen | Atlantik
49

ZANDER

Filet | Winterwildfang vom Ammersee
24,9

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

+ 1/2 HUMMER
39

Beilagen und Saucen können optional gewählt werden.

BEILAGEN & SAUCEN

SÜSSKARTOFFELFRIES

7,9

BRATKARTOFFELN

5,9

MEDITERRANES GEMÜSE

5,9

BEILAGENSALAT

8,9

POMMES FRITES ROSMARIN | FLEUR DE SEL

5,9

RAHMSPINAT

6,9

KARTOFFELPÜREE

5,9

PIMIENTOS DE PADRON

9,9

GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE

8,9

BARBECUE

2,9

DEMI-GLACE

3,9

POMMERY MAYONNAISE

2,9

GREMOLATA

2,9

BÉARNAISE

3,9

CAFÉ DE PARIS BUTTER

2,9

SAUCE ROUILLE

2,9

DEGUSTATIONSMENÜ ZUM TEILEN

VORSPEISEN-ARRANGEMENT

Gebratene Tiefseegarnelen
Gratinierter Bio-Ziegencamembert
Caprese

SEEZUNGE

Im Ganzen – für Zwei filetiert
oder

KAISERSCHMARRN

Obströster | Apfelmus

CHATEAUBRIAND VOM BLACK ANGUS RINDERFILET

450g – für Zwei am Tisch mit Whiskey & Kräutern
flambiert & tranchiert

Beim Degustationsmenü sind zwei
Beilagen und zwei Saucen enthalten.

69 P.P.



VALENTINSTAGSMENÜ

14. FEBRUAR 2023

Zum Valentinstag haben wir uns etwas ganz Besonderes einfallen lassen: Ein 4-Gang Valentinstags-menü, begleitet von Lebensweisheiten von unserer Geschichten-Erzählerin Brigitte Bollinger. **Am Valentinstag haben unsere Seesuiten Premiere mit einem unglaublichen RomatiksPECIAL.**

MENÜPREIS MIT MÄRCHENERZÄHLERIN: AB 99€ PRO PERSON

Preis Seesuite Special: ab 225€ pro Person

WILDFANG GARNELE

GURKENKALTSCHALE

Minze | Navette

ZUCCHINI SPIRULA

Geräucherte Kartoffelcrème | Speck Crumble
Grillzwiebelsegmente

SAIBLINGSFILET

Rote Beete | Perlgraupenrisotto | Parmesan

KALBSFILET

Trüffel Glace | Schupfnudeln | Champagner Kraut

DUETT VON VALRHONA SCHOKOLADE



MAGIC FONDUE

**SAMSTAGS 19.00 - 21.00 Uhr
im Midgardstadl**

Wir heißen Sie zu unserem Fondue Abend im Midgardstadl willkommen. An unserem Buffet finden Sie Feines von Rind, Geflügel, Fisch und Garnelen. Zusätzlich gibt es verschiedene Gemüse, Saucen und würzige Brühe. Falls es etwas deftiger sein darf, bietet sich das klassische Käsefondue an. Jeder 2. Samstag im Monat: Magic Fondue Zaubershow und Close up Magie mit George Busch.

Preis Fondue Buffet: 21,9€ pro Person
Preis Magic Fondue: 29€ pro Person

SPARE-RIBS

**FREITAGS 19.00 - 21.00 Uhr
im Midgardstadl**

Auch diesen Winter darf bei uns das große Spareribs Essen nicht fehlen. Schlemmt so viele Rippchen wie Ihr könnt. Dazu gibt es ein Beilagen-Buffet mit Salaten, Ofenkartoffeln, Mais und mehr - so viel man essen kann.

Preis Spareribs Buffet:
19.9€ pro Person