

# SPEISEN

## VORSPEISEN & SUPPEN

**CARPACCIO VOM RIND**  
knusprige Kapern | alter Aceto  
Parmesan Späne  
20,9

**GRATINIERTER  
BIO-ZIEGENCAMEMBERT  
MIT FELDSALAT**  
Balsamicodressing | Pesto  
Geröstete Kernd'l  
18,9

**PIMIENTOS DE PADRON**  
- mit Parmesan überbacken -  
Oliven | Fleur de Sel  
12,9

**BEEF TATAR VOM  
BLACK ANGUS RINDERFILET**  
Kapernapfel  
Schalotten | Malzbrot  
21,9

**CAPRESE**  
Büffelmozzarella | Panzanella  
Oliven  
18,9

**BREZENKNÖDEL-CARPACCIO**  
Schnittlauchvinaigrette  
Spargel  
20,9

**SPARGELCRÈME SUPPE**  
Bärlauchpesto  
11,9

## VON DER WEIDE UND AUS DEM SEE

**ROASTBEEF**  
(kalt serviert)  
Pommery-Senf | Bratkartoffeln  
Salatbouquet | Remoulade  
24,9

**WIENER SCHNITZEL  
VOM KALBSRÜCKEN**  
Bratkartoffeln  
Kaltgerührte Preiselbeeren  
Sardelle | Kapern  
33,9

**BOUILLABAISSE  
VOM STARNBERGER SEE**  
Feine Fischfilets | Wildfanggarnelen  
Olivenkartoffelpüree | Bouillabaisse-  
Schaum | Aioli  
38,9

**GESCHMORTE KALBSBACKERL**  
Kartoffel-Sellerie-Püree | Geschmorte Urkarotten  
34,9

**LAMMKOTELETTES**  
Bohnen-cassoulet | Schmorzwiebeln  
Rosmarinkartoffeln  
38,9

## FISCH / FLEISCH – SPEZIALITÄTEN

Beilagen & Saucen können optional gewählt werden.

**RENKE**  
Filet | Starnberger See  
24,9

**SEEZUNGE**  
Im Ganzen | Atlantik  
59,9

**RINDERFILET VOM BLACK ANGUS**  
200g – 39,9 / 300g – 59,9

**LOUP DE MER**  
Filet | Atlantik  
28,9

**SAIBLING**  
Filet | Bayern  
26,9

**CHATEAUBRIAND VOM BLACK ANGUS RINDERFILET**  
für 2 Personen ( Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten)  
450g – 79

Am Tisch mit Whiskey & Kräutern flambiert & tranchiert.

## VORSPEISEN – ARRANGEMENTS

**GROSSES  
VORSPEISEN- ARRANGEMENT**  
für ca. 4 Personen  
Gratinierter Bio-Ziegencamembert  
Roastbeef | Caprese | Beef Tatar  
Brezenknödel-Carpaccio | Gebratene  
Wildfanggarnelen | Pimientos de Padron  
79

**VORSPEISEN- ARRANGEMENT**  
für 2-3 Personen  
Gebratene Wildfanggarnelen  
Gratinierter Bio-Ziegencamembert  
Caprese  
44

## MEERESFRÜCHTE SELEKTION

### VORSPEISEN

**FIN DE CLAIRE  
NR. 1 AUSTERN**  
Ein Klassiker aus Frankreich  
Charlottenvinaigrette | Austernbrot  
Stück – 6,9

**GEBRATENE  
WILDFANGGARNELEN**  
Knoblauchbaguette  
Gremolata | Tomaten-Chutney  
24,9

**SOFTSHELL CRAB**  
Tempura | Miso Mayo  
Wakame  
22,9

**MEERESFRÜCHTE CEVICHE**  
Wildfanggarnelen | Jakobsmuschel  
Yellow Fin Tuna | Oktopus  
Leche de Tigre | Koriander | Schalotten  
28,9

**YELLOW FIN TUNA  
TATAKI**  
Ponzu | Koriander  
Chilli  
24,9

**ARGENTINISCHE WILDFANGGARNELEN**  
1/2 Dutzend - 26,9 | Dutzend - 49

**JACOBSMUSCHELN**  
1/2 Dutzend - 29,9 | Dutzend - 58

**HUMMERSCHWANZ**  
49

**GEGRILLTER OKTOPUS**  
(ca. 150 Gramm)  
34,9

**RIESENGARNELEN 8/12**  
3 Stück  
39

**MEERESFRÜCHTE ETAGERE**  
(für 2 Personen)  
Austern | Wildfanggarnelen | Riesengarnelen  
Hummerschwanz | Jakobsmuscheln | Tuna  
Tataki | Wakame | Ceviche | Aioli | Cocktailsauce  
98,- pro Person

### GEGRILLTE MEERESFRÜCHTE

## VEGETARISCH

**TAGLIATELLE MIT FRISCHEM  
SCHWARZEN TRÜFFEL**  
Trüffelschaum  
28,9

**TAGLIATELLE MIT  
WALDPILZEN**  
28,9

**CEVICHE VOM KOHLRABI (VEGAN)**  
Orange | Taggiasche | Coctailtomaten  
Getrocknete Mango | Piri Piri Chili  
Koriander  
23,9

## SALATE

**GARTENSALAT**  
Tomate | Gurke | Sprossen  
Geröstete Kernder'l | Balsamicodressing  
Klein 9,9  
Groß 14,9

**CAESAR'S SALAT**  
Tomate | Parmesan-späne | Crôutons  
17,9  
+ Büffelmozzarella +6,9  
+ 4 Stück Wildfanggarnelen +12,9  
+ 2 Stück Riesengarnelen +26  
+ Filetstreifen +9,9

## BEILAGEN & SAUCEN

**SÜSSKARTOFFELFRIES**  
8,9

**BEILAGENSALAT**  
9,9

**KARTOFFELPÜREE**  
6,9

**GREMOLATA**  
3,9

**COCKTAILSAUCE**  
3,9

**BRATKARTOFFELN**  
6,9

**POMMES FRITES  
ROSMARIN | FLEUR DE SEL**  
6,9

**PIMIENTOS DE PADRON**  
12,9

**DEMI-GLACE**  
4,9

**BÉARNAISE**  
4,9

**MEDITERRANES GEMÜSE**  
6,9

**RAHMSPINAT**  
7,9

**GETRÜFFELTES  
KARTOFFELPÜREE**  
9,9

**POMMERY MAYONNAISE**  
3,9

**AIOLI**  
3,9

## DEGUSTATIONSMENÜ ZUM TEILEN

**VORSPEISEN-ARRANGEMENT**  
Gebratene Wildfanggarnelen  
Gratinierter Bio-Ziegencamembert  
Caprese

**SEEZUNGE**  
Im Ganzen – für Zwei filetiert

oder

**CHATEAUBRIAND VOM BLACK ANGUS RINDERFILET**  
450g – für Zwei am Tisch mit Whiskey & Kräutern  
flambiert & tranchiert

**KAISERSCHMARRN**  
Zwetschgenröster | Apfelmus

Beim Degustationsmenü sind zwei  
Beilagen und zwei Saucen enthalten.

79,- pro Person

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Alle Preise sind Inklusivpreise und in Euro.

# 5-GANG GOURMET MENÜ

## Reise durch die Sterneküche

---

### AMUSE BOUCHE

dazu im Glas:

**Crémant de Loire Rosé Brut „Prince de Sabatier“**  
Veuve Amiot | Loire | Frankreich

\*\*\*

*Carpe Diem Salzburg – 2013 – Franz Fuiko*

### WILDFANG ROTGARNELE

Tandoori Joghurt | Vogelbeere

dazu im Glas:

**2023 Rosé „Le Fat“**  
The Fat Bastard | Languedoc-Roussillon | Frankreich

\*\*\*

*Käfer Schänke München – 2005 – Fritz Schilling*

### GETRÜFFELTES SCHWARZWURZELSÜPPCHEN

Schwarzer Périgord

dazu im Glas:

**2023 Colombard & Sauvignon**  
Domaine Guillaman | Gascogne | Frankreich

\*\*\*

*Midgardhaus Tutzing – 2025 – Michael Rehfeld*

### WINTER WILDFANG ZANDER VOM AMMERSEE

Rote Bete | Rosenkohl

dazu im Glas:

**2023 Pinot Bianco**  
Elena Walch | Südtirol | Italien

\*\*\*

*Hugos Berlin – 2008 – Thomas Kammeier*

### FRANZÖSISCHE BARBARIE ENTENBRUST

Kürbiskraut | Pommes de Terre | Beurre Noisette

dazu im Glas:

**2021 Spätburgunder**  
Enderinger Engelsberg „Lössterrassen“  
Weingut Knab | Baden | Deutschland

\*\*\*

*Söl'ring Hof Sylt – 2010 – Johannes King*

### TEA TIME

Früchtebrot | Schwarztee Eis | Cookie | Berberitzen

dazu im Glas:

**2023 Spätlese**  
Tschida | Burgenland | Österreich

---

**Preis pro Person inkl. Weinbegleitung:**

84,-

In Kooperation mit:

**RINDCHEN'S**  
WEINKONTOR