GETRÄNKE

APERITIF

PROSECCO DRUSIAN DI VALDOBBIADENE
0,1 l – 8,9
0,75 l – 59

PRISECCO ALKOHOLFREI
Manufaktur Jörg Geiger
0,1 l – 8,9
0,7 l – 59

CHAMPAGNER
0,1 l – 13,9

CHAMPAGNER GRAND BRUT PERRIER JOUET
0,1 l – 15,9

CAMPARI ORANGE
0,2 l – 12,9

NEGRONI
0,2 l – 14,9

GIN & TONIC
0,2 l – 12,9

ERFRISCHEND SPRITZIG

0,2 l

INGWER SPRITZ
Homemade Ginger Ale
Ingwer | Prosecco
0,2 l - 11,9

LILLET WILDBERRY
Lillet | Frische Beeren
Wild Berry Tonic
0,2 l - 11,9

CAMPARI E UVA
Campari | Quaglia Uva Fragola
Verjus Castel Sablons | Soda
Frizzante
0,2 l – 12,9

APEROL SPRITZ
Aperol | Orange | Prosecco | Soda
0,2 l - 11,9

ROSATO SPRITZ
Ramazzotti Rosato
Frische Beeren | Prosecco
Soda
0,2 l - 11,9

CHAMPAGNER BELLINI
Champagner | Pfirsichmark
0,1l - 15,9

BIER

0,5 l

AUGUSTINER LAGER HELL
4,8

AUGUSTINER EDELSTOFF
4,9

AUGUSTINER PILS
0,33 l – 4,8

AUGUSTINER WEISSBIER
4,9

AUGUSTINER DUNKEL
4,8

KÖNIG LUDWIG ALKOHOLFREIES WEISSBIER
4,9

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

ZITRONEN-LIMONADE
0,3 l – 3,9

HOMEMADE GINGER ALE
0,3 l – 8,9

ADELHOLZENER
Still | Sprudel
0,75 l – 9,9

TAFELWASSER
0,5 l – 3,9

COLA MIX
0,3 l – 3,9

SÄFTE
Apfel | Johannisbeere
Orange | Rhabarber
Apfel-Mango
Apfel-Holunder
Maracuja

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

WEINE

WEISSWEIN OFFEN
0,1 l | 0,75 l

2024 RIESLING „GRAUSCHIEFER“
Schmitges | DE | Mosel
6,9 | 39

2024 SAUVIGNON BLANC „JAKOBI“
Gross | AUT | Steiermark
6,9 | 39

2024 LUGANA VILLA LEONE
Villa Leone / Lombardei
6,9 | 39

2022 GRÜNER VELTLINER „AM BERG“
Bernhard Ott | AUT
Wagram
6,9 | 39

ROTWEIN OFFEN
0,1 l | 0,75 l

2020 TEMPRANILLO „PROTOCOLO“
Dominio de Eguren | ESP
Kastillen
5,9 | 36

2022 MONTEPULCIANO D´ABRUZZO DOC
Cantina Zac. | IT | Abruzzen
6,9 | 39

2023 PRIMITIVO „CONTRADE“
Li Veli | IT | Apulien
5,9 | 36

2021 CUVÉE „ZEITREISE“
Eichenwald | Burgenland
7,4 | 54

WEINEMPFEHLUNG
0,75 l

2024 GRÜNER VELTLINER „FASS 4“
Bernhard Ott | AUT
Wagram
59

2023 SANCERRE
Domaine Merlin-Cheerier
FR | Loire
59

2022 MIRAVAL ROSÉ
Famille Perrin | FR
Provence
59

2018 SAINT ÉMILION PUY-BLANCHET
Château Brun | FR
Bordeaux
69

SPEISEN

VORSPEISEN & SUPPEN

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

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

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

CAPRESE
Büffelmozzarella
Panzanella
Oliven
18,9

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

BREZENKNÖDEL CARPACCIO
Schnittlauchvinaigrette
Waldpilze
20,9

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

VEGETARISCH

TAGLIATELLE MIT FRISCHEM SCHWARZEN TRÜFFEL
Trüffelschaum
28,9

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

TAGLIATELLE MIT WALDPILZEN
28,9

SALATE

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

CAESAR'S SALAT
Tomate | Parmesanspäne | Crôutons
17,9

+ Büffelmozzarella +6,9
+ 4 Stück Wildfanggarnelen +12,9
+ Filetstreifen +9,9

VON DER WEIDE UND AUS DEM SEE

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

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

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

PORTION BAYERISCHE ENTE
Apfel-Blaukraut
Kartoffelknödel | Glace
36,9

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

LAMMKOTELETTES
Bohnencassoulet
Schmorzwiebeln
Rosmarinkartoffeln
38,9

FISCH / FLEISCH – SPEZIALITÄTEN

Beilagen & Saucen können optional gewählt werden.

RENKE
Filet | Starnberger See
26,9

SEEZUNGE
Im Ganzen | Atlantik
59,9

LOUP DE MER
Filet | Atlantik
29,9

SAIBLING
Filet | Bayern
27,9

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

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

Am Tisch mit Whiskey & Kräutern
flambiert & tranchiert.

BEILAGEN & SAUCEN

SÜSSKARTOFFELFRIES
8,9

BEILAGENSALAT
9,9

KARTOFFELPÜREE
6,9

BRATKARTOFFELN
6,9

POMMES FRITES ROSMARIN | FLEUR DE SEL
6,9

PIMIENTOS DE PADRON
12,9

MEDITERRANES GEMÜSE
6,9

RAHMSPINAT
7,9

GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE
9,9

GREMOLATA
3,9

COCKTAILSAUCE
3,9

DEMI-GLACE
4,9

BÉARNAISE
4,9

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.

VOM 22. OKTOBER BIS 23. NOVEMBER

DAS 5-GANG GOURMET MENÜ IN KOOPERATION MIT RINDCHEN'S WEINKONTOR IST ZURÜCK!

AMUSE BOUCHE

***

BLUMENKOHL
Nordseekrabben | Pumpernickel
Kerbel

***

STECKRÜBENSÜPPCHEN
gebratene Blutwurst

***

ZANDER
Kaffee-Orangen | Karotten
Estragon

***

GEBRATENE WACHTELBRUST
Schwarzwurzel | rosa Pfeffer
Trüffel-Jus

***

CHEESECAKE
Mango-Eis | Crumble

Menüpreis inkl. Weinbegleitung
89€ pro Person

Mittwoch bis Samstag
17-19 Uhr
bis zu 6 Personen