

SPEISEN

VORSPEISEN & SUPPEN

CARPACCIO VOM RIND knusprige Kapern alter Aceto Parmesan Späne 20,9	GRATINIERTER BIO-ZIEGENCAMEMBERT MIT FELDSALAT Balsamicodressing Pesto Geröstete Kerndl' 18,9	PIMIENTOS DE PADRON - mit Parmesan überbacken - Oliven Fleur de Sel 12,9
BEEF TATAR VOM BLACK ANGUS RINDERFILET Kaperapfel Schalotten Malzbrot 21,9	CAPRESE Büffelmozzarella Panzanella Oliven 18,9	BREZENKNÖDEL CARPACCIO Schnittlauchvinaigrette Waldpilze 20,9
FIN DE CLAIRE NR. 1 AUSTERN Ein Klassiker aus Frankreich Charlottenvinaigrette Austernbrot Stück – 6,9	KÜRBISCRÉME SUPPE geröstete Kernder'l Kürbiskernöl 12,9	GEBRATENE WILDFANGGARNELEN Knoblauchbaguette Gremolata Tomaten-Chutney 24,9

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	PORTION BAYERISCHE ENTE Apfel-Blaukraut Kartoffelknödel Glace 36,9	LAMMKOTELETTES Bohnencassoulet Schmorzwiebeln Rosmarinkartoffeln 38,9

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

RENKE Filet Starnberger See Im Ganzen Atlantik 26,9	SEEZUNGE Filet Starnberger See Im Ganzen Atlantik 59,9	RINDERFILET VOM BLACK ANGUS 200g – 39,9 / 300g – 59,9
--	---	---

LOUP DE MER Filet Atlantik 29,9	SAIBLING Filet Bayern 27,9
--	---

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

Am Tisch mit Whiskey & Kräutern
flambiert & tranchiert.

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 Croutons 17,9 + Büffelmozzarella +6,9 + 4 Stück Wildfanggarnelen +12,9 + Filetstreifen +9,9
--	---

SÜSSKARTOFFELFRIES 8,9	BRATKARTOFFELN 6,9	MEDITERRANES GEMÜSE 6,9
BEILAGENSALAT 9,9	POMMES FRITES ROSMARIN FLEUR DE SEL 6,9	RAHMSPINAT 7,9
KARTOFFELPÜREE 6,9	PIMIENTOS DE PADRON 12,9	GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE 9,9

GREMOLATA 3,9	DEMI-GLACE 4,9	POMMERY MAYONNAISE 3,9
COCKTAILSAUCE 3,9	BÉARNAISE 4,9	AIOLI 3,9

DEGUSTATIONSMENÜ ZUM TEILEN

VORSPEISEN-ARRANGEMENT
Gebratene Wildfanggarnelen
Gratinierter Bio-Ziegencamembert
Caprese

SEEZUNGE
Im Ganzen – für Zwei filetiert

KAIERSCHMARRN
Zwetschgenröster | 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.

79,- pro Person

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

GETRÄNKE

APERITIF

PROSECCO DRUSIAN DI VALDOBBIADENE 0,1 l – 8,9 0,75 l – 59	CHAMPAGNER 0,1 l – 13,9	CAMPARI ORANGE 0,2 l – 12,9
PRISECCO ALKOHOLFREI Manufaktur Jörg Geiger 0,1 l – 8,9 0,7 l – 59	CHAMPAGNER LALLIER R.21 BRUT Maison Lallier Aÿ Champagne 0,1 l – 15,9	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	CAMPARI E UVA Campari Quaglia Uva Fragola Verjus Castel Sablons Soda Frizzante 0,2 l – 12,9	ROSATO SPRITZ Ramazzotti Rosato Frische Beeren Prosecco Soda 0,2 l - 11,9
LILLET WILDBERRY Lillet Frische Beeren Wild Berry Tonic 0,2 l - 11,9	APEROL SPRITZ Aperol Orange 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 PILS 0,33 l – 4,8	AUGUSTINER DUNKEL 4,8
AUGUSTINER EDELSTOFF 4,9	AUGUSTINER WEISSBIER 4,9	KÖNIG LUDWIG ALKOHOLFREIES WEISSBIER 4,9

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

ZITRONEN- LIMONADE 0,3 l – 3,9	ADELHOLZENER Still Sprudel 0,75 l – 9,9	SÄFTE Apfel Johannisbeere Orange Rhabarber Apfel-Mango Apfel-Holunder Maracuja
HOMEMADE GINGER ALE 0,3 l – 8,9	TAFELWASSER 0,5 l – 3,9	Als Saftschorle: 0,4 l – 5,9 Als Saft: 0,2 l – 5,5

WEINE

WEISSWEIN OFFEN 0,1 l 0,75 l	ROTWEIN OFFEN 0,1 l 0,75 l	WEINEMPFEHLUNG 0,75 l
2024 RIESLING „GRAUSCHIEFER“ Schmitges DE Mosel 6,9 39	2020 TEMPRANILLO „PROTOCOLLO“ Dominio de Eguren ESP Kastillen 5,9 36	2024 GRÜNER VELTLINER „FASS 4“ Bernhard Ott AUT Wagram 59
2024 SAUVIGNON BLANC „JAKOBI“ Gross AUT Steiermark 6,9 39	2022 MONTEPULCIANO D’ABRUZZO DOC Cantina Zac. IT Abruzzen 6,9 39	2023 SANCERRE Domaine Merlin-Cheerier FR Loire 59
2024 LUGANA VILLA LEONE Villa Leone / Lombardia 6,9 39	2023 PRIMITIVO „CONTRADE“ Li Veli IT Apulien 5,9 36	2022 MIRAVAL ROSÉ Famille Perrin FR Provence 59
2022 GRÜNER VELTLINER „AM BERG“ Bernhard Ott AUT Wagram 6,9 39	2021 CUVÉE „ZEITREISE“ Eichenwald Burgenland 7,4 54	2018 SAINT ÉMILION PUY-BLANCHET Château Brun FR Bordeaux 69