

# SPEISEN

## VORSPEISEN & SUPPEN

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

## VORSPEISEN – ARRANGEMENTS

<b>GROSSES VORSPEISEN- ARRANGEMENT</b> für ca. 4 Personen Gratinierter Bio-Ziegencamembert Roastbeef   Caprese   Beef Tatar Brezenknödel-Carpaccio   Gebratene Wildfanggarnelen   Pimientos de Padron 79	<b>VORSPEISEN- ARRANGEMENT</b> für 2-3 Personen Gebratene Wildfanggarnelen Gratinierter Bio-Ziegencamembert Caprese 44
---	---

## VEGETARISCH

<b>TAGLIATELLE MIT FRISCHEM SCHWARZEN TRÜFFEL</b> Trüffelschaum 28,9	<b>CEVICHE VOM KOHLRABI (VEGAN)</b> Orange   Taggiasche Cocktailtomaten   Koriander Getrocknete Mango   Piri Piri Chili 23,9	<b>TAGLIATELLE MIT WALDPILZEN</b> 28,9
--	--	---

## SALATE

<b>GARTENSALAT</b> Tomate   Gurke   Sprossen Geröstete Kernder'l   Balsamicodressing Klein 9,9 Groß 14,9	<b>CAESAR'S SALAT</b> Tomate   Parmesanspäne   Crêutons 17,9  + Büffelmozzarella +6,9 + 4 Stück Wildfanggarnelen +12,9 + Filetstreifen +9,9
--	---

## VON DER WEIDE UND AUS DEM SEE

<b>ROASTBEEF</b> (kalt serviert) Pommery-Senf   Bratkartoffeln Salatbouquet   Remoulade 24,9	<b>WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN</b> Bratkartoffeln Kaltgerührte Preiselbeeren Sardelle   Kapern 33,9	<b>BOUILLABAISSE VOM STARNBERGER SEE</b> Feine Fischfilets   Wildfanggarnelen Olivensalatpüree   Bouillabaisse-Schaum   Aioli 38,9
<b>GESCHMORTE KALBSBACKERL</b> Kartoffel-Sellerie-Püree Geschmorte Urkarotten 34,9	<b>PORTION BAYERISCHE ENTE</b> Apfel-Blaukraut Kartoffelknödel   Glace 36,9	<b>LAMMKOTELETTES</b> Bohnencassoulet Schmorzwiebeln Rosmarinkartoffeln 38,9

## FISCH / FLEISCH – SPEZIALITÄTEN

Beilagen & Saucen können optional gewählt werden.

<b>RENKE</b> Filet   Starnberger See 26,9	<b>SEEZUNGE</b> Im Ganzen   Atlantik 59,9	<b>RINDERFILET VOM BLACK ANGUS</b> 200g – 39,9 / 300g – 59,9
<b>LOUP DE MER</b> Filet   Atlantik 29,9	<b>SAIBLING</b> Filet   Bayern 27,9	<b>CHATEAUBRIAND VOM BLACK ANGUS RINDERFILET</b> für 2 Personen ( Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten) 450g – 79

Am Tisch mit Whiskey & Kräutern  
flambiert & tranchiert.

## BEILAGEN & SAUCEN

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

<b>GREMOLATA</b> 3,9	<b>DEMI-GLACE</b> 4,9	<b>POMMERY MAYONNAISE</b> 3,9
<b>COCKTAILSAUCE</b> 3,9	<b>BÉARNAISE</b> 4,9	<b>AIOLI</b> 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.

# GETRÄNKE

## APERITIF

<b>PROSECCO DRUSIAN DI VALDOBBIADENE</b> 0,1 l – 8,9 0,75 l – 59	<b>CHAMPAGNER</b> 0,1 l – 13,9	<b>CAMPARI ORANGE</b> 0,2 l – 12,9
<b>PRISECCO ALKOHOLFREI</b> Manufaktur Jörg Geiger 0,1 l – 8,9 0,7 l – 59	<b>CHAMPAGNER LALLIER R.21 BRUT</b> Maison Lallier   Aÿ Champagne 0,1 l – 15,9	<b>NEGRONI</b> 0,2 l – 14,9
		<b>GIN &amp; TONIC</b> 0,2 l – 12,9

## ERFRISCHEND SPRITZIG

0,2 l		
<b>INGWER SPRITZ</b> Homemade Ginger Ale Ingwer   Prosecco 0,2 l – 11,9	<b>CAMPARI E UVA</b> Campari   Quaglia Uva Fragola Verjus Castel Sablons   Soda Frizzante 0,2 l – 12,9	<b>ROSATO SPRITZ</b> Ramazzotti Rosato Frische Beeren   Prosecco Soda 0,2 l – 11,9
<b>LILLET WILDBERRY</b> Lillet   Frische Beeren Wild Berry Tonic 0,2 l – 11,9	<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol   Orange   Prosecco   Soda 0,2 l – 11,9	<b>CHAMPAGNER BELLINI</b> Champagner   Pfirsichmark 0,1 l – 15,9

## BIER

0,5 l		
<b>AUGUSTINER LAGER HELL</b> 4,8	<b>AUGUSTINER PILS</b> 0,33 l – 4,8	<b>AUGUSTINER DUNKEL</b> 4,8
<b>AUGUSTINER EDELSTOFF</b> 4,9	<b>AUGUSTINER WEISSBIER</b> 4,9	<b>KÖNIG LUDWIG ALKOHOLFREIES WEISSBIER</b> 4,9

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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

## WEINE

<b>WEISSWEIN OFFEN</b> 0,1 l   0,75 l	<b>ROTWEIN OFFEN</b> 0,1 l   0,75 l	<b>WEINEMPFEHLUNG</b> 0,75 l
--	--	---------------------------------

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

**2020 TEMPRANILLO „PROTOCOLO“**  
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 / Lombardei  
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