

## VORSPEISEN

Hausgemachter Rotwein-Honig-Schinken vom Ammergauer Rind  
Stielmus, Knusper Brot, Apfelchutney 12,50 €

Mousse vom bayrischen Ziegenkäse  
Salzkrokant, Radicchiomarmelade, Rosmarin-Honig Eis 11,50 €

## SUPPEN

Essenz vom bayrischen Ochsen  
eigene Praline, Gemüse 8,00 €

Französische Zwiebelsuppe  
Bergkäse Crostini 8,00 €

## VEGETARISCH

Dinkel-Pinienkernrisotto, Bergkäse Hollandaise,  
pochiertes Bauern-Ei, Blattspinat 15,00 €

## KLASSIKER

Carpaccio vom Werdenfelser Rind  
Pinienkerne, Kräutersalat, Parmesan 15,50 €

Burger ala Chef  
Wagyu Pattie, Bergkäse vom Tegernsee  
Cole Slaw, knackige Salate, Süße Senfsoße, Süßkartoffel Wedges 15,00 €

Wiener Schnitzel vom Bayerischen Kalb  
Kartoffel – Gurkensalat, Preiselbeeren, Zitrone 19,00 €



## FISCH

Pochiertes Filet vom Winter-Kabeljau Petersilienwurzel-Stampf, Radieschen, Grünes Öl, süßer Kohl	24,50 €
Im Ganzen gebratene Forelle Müllerin, aus dem Kochensee marinierter Blattspinat, Petersilienkartoffeln, Zitronen-Tomatenbutter	21,00 €

## FLEISCH

Rosa Filet vom bayrischen Jungbullen Pok Choi, Pommes Carreé, Kürbispüree	28,50 €
Lamm vom Farchanter Schäfer Hansi Hibler Weiße Bohne, grüner Spargel, Aprikose	24,50 €
Rosa gebratenes, kerniges Rinder-Hochrippen-Steak Röstkartoffel, Ofengemüse aus dem Garten Eden, Kräuterbutter	22,00 €

## DESSERT

Parfait von belgischer Schokolade Ananassüppchen, Kokoscrumble	8,00 €
Joghurt-Zitronen-Mousse Feigenknusper, Feigenmarmelade, Zitroneneis	8,00 €
Hausgemachtes Sorbet und Eisvariation	6,50 €
Französische Käsecreme auf Wurzelbrotcrostini und Traubenconfit	4,50 €

