



Kulinarischer Einstieg

Brot von der Münchner Brotmanufaktur Schmidt

Zitronen-Thymian Butter | Paprika - Schnittlauch Dip

Vorspeise

Pfistermühlen Rindertatar

Eingelegte Senfkörner | geflämte Perlzwiebeln | Chilli Mayonnaise | Parisienne Chip 26

Unsere Empfehlung:

Baeri-Kaviar vom Sibirischen Stör 10g 25

Variation vom Blumenkohl

Creme | gepickelt | geröstet | Wildkräutersorbet | Pinienkerne | Panko 21

Thunfisch Tataki

Sesam | Avocado | zweierlei Erdnuss | pikante Tomaten - Marmelade | Dashi..... 25

Suppe

Erbsen Minzschaumsuppe

Ravioli | geräucherte Paprika..... 15

Hummerbisque

Flusskrebse | Zuckerschote | Schalotte 20

Vegetarisch

Sous Vide gegartes Bio Ei & Belper Knolle

Kartoffel Espuma | mariniertes Spinat 26

Miso Aubergine

Petersilienwurzel | Nussbutter Kartoffeln | Tomaten Hollandaise | Frühlingslauch..... 27

Fisch

Jakobsmuschel | Saiblingsfilet von der Fischzucht Birnbaum

Rote Beete Risotto | glasierter Pack Choi | Mango | gebrannter Lauch
Krustentieröl **40**

Gebratenes Zanderfilet

Kartoffel-Morchel Ragout | grüner Spargel | Beurre Blanc **39**

Die Epfenhausener **Fischzucht Birnbaum**

aus dem Landkreis Landsberg am Lech bringt seit vielen Jahren eine außerordentliche Qualität an Fischen hervor, die sich europaweit in einigen Sterneküchen etabliert hat. Durch die besonders lange Wachstumsphase sind die Fische überdurchschnittlich kräftig im Geschmack und haben ein sehr festes Fleisch.

Fleisch

Zweierlei vom Kalb

Filet und Bries | Maiscreme | eingelegter Mais | Balsamico Schalotten **45**

Duett vom Lamm

Karree und geschmorte Schulter | Süßkartoffelpüree | Spitzpaprika
Romanesco | Portweingel **43**

Ochsenfilet 180g mit Knochenmark-Kruste

„Pfistermühlen“-Schalotten-Sauce **40**

Unsere Empfehlung:

Chateaubriand 450g für zwei Personen am Tisch tranchiert **99**

Und das gibt's dazu

Getrüffeltes Kartoffelpüree **12.5**

Speckbohnen **7**

Gerösteter wilder Brokkoli **9.5**

Geschmortes Gemüse **7**

Barolo Jus **5.5**



Dessert

Pfistermühlen Signature Dessert

Mousse von Passionsfrucht & Mango

Kokos-Yuzueis | joghurt Sponge | Limette 16

Arabica & Valrhona

Salzkaramelleis | Haselnüsse | Kakao 16

Käse vom Tölzer Kasladen

Leitzachtaler Bio Ziegenkäse | Filsbacher | Bleu d'Auvergne | Epoisses
schwarze Walnuss | Trauben | Feigensenf..... 18

Hausgemachte Sorbet-Variation

Drei Sorten nach Verfügbarkeit | marinierte frische Beeren 12

Wir beziehen unseren Käse vom Tölzer Kasladen,
der seit 1972 ausschließlich handwerklich hergestellte Käsesorten von höchster Qualität verwendet,
um sie in den eigenen Reiferäumen bis zur Vollendung reifen zu lassen.
Allesamt hochwertige, handwerklich hergestellte Käsesorten, ohne chemische Zusätze
oder gentechnische Veränderungen, die aus sorgsam ausgewählten
Hof- und Dorfkäsereien, Alpbetrieben und Klöstern stammen, mit denen der Tölzer Kasladen
teils schon seit seiner Gründung zusammen arbeitet.



Liebe Gäste,

bei **Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten** wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Gerne helfen wir Ihnen mit den Allergenen und Zusatzstoffen weiter und reichen Ihnen eine entsprechende Speisekarte.



Gerne möchten wir Sie auch darauf hinweisen, dass Sie unsere Speisen in eigenen Behältnissen mitnehmen können. In diesem Zusammenhang machen wir Sie gerne auf die Kampagne „Mehrweg ist der Weg“ des bayrischen Staatsministeriums für Umwelt und Verbraucherschutz aufmerksam.