

Menü Menu

Konfierte Lachsforelle aus Neuhofen von Franz Riederer

Zweierlei Schinken / geschrotetes Lieblingsbrot /
Petersilien-Öl / Lauchkohle / Maldon Meersalz

Confit salmon trout from Neuhofen of Franz Riederer

Two kinds of ham / grinded "Lieblingsbrot" / oil of parsley /
cole of leak / Maldon sea salt

Konsommee vom bayerischen Ochsen

Ochsenschwanzpraline / Sherry / Sauerrahmbutter

Consommé of Bavarian Ox

Praline of oxtail / sherry / sour cream butter

Vollkornravioli mit Tomate und Frischkäse

Fünf Gewürze / Wildkräuter / Grana Padano

Wholemeal ravioli with tomato and fresh cheese

five spices / wild herbs / Grana Padano

Brust vom bayerischen Freilandhuhn

Maismühlencreme / geschwärzter Baby Mais /
Rote-Beete-Popcorn / Portweinsauce

Breast of Bavarian free-range chicken

Corn mill crème / blackened baby corn / beat root popcorn / sauce of port wine

Pfistermühlen Joghurette

Erdbeeren / Schokolade / Joghurt

Pfistermühlen Yoghurette

Strawberries / chocolate / yoghurt

5- Gang 5- Course

69 €

4- Gang ohne Ravioli

4-Course without Ravioli

54 €

- Inklusivpreise – tax included -

Vegetarisches Menü

Vegetarian Menu

Tomate mal anders

Mousse / Sorbet / weißer Tomatenschaum / Basilikum /
Erde / Grana Padano

Tomato just a little different

Mousse / sorbet / white foam of tomatoes / basil /
ground / Grana Padano

Geeiste Gartengurkensuppe

Joghurteis von der Naturkäserei Tegernseer Land /
gebeizter Saibling

Iced soup of garden cucumber

Yoghurt ice cream from the organic cheese dairy 'Tegernseer Land' /
graved char

Steinpilze aus den bayerischen Wäldern

Risotto / Nussbutterschaum / Käsecracker

Ceps from the Bavarian forest

Risotto / foam of nut butter / cheese cracker

Passionsfrucht-Tarte

Weißer Schokolade / Mango / Kokos

Passion fruit tart

White chocolate / mango / coconut

4-Gang 4-Course

45 €

3-Gang ohne Suppe

3-Course without soup

40 €