

Pfistermühlen Brettl 1

Geräucherte Regenbogenforelle / geriebener Meerrettich / Zupfsalat / Kirschblütenvinaigrette ^{5/10}
Smoked rainbow trout / grated horseradish / salad / cherry blossom vinaigrette

☎♦☞

Selleriecremesuppe / karamellierte Schokolade ^{7/8/9/19}
Creamed celery soup / caramelized chocolate

☎♦☞

Sous vide gegarte Lammnuss vom Gutshof Polting / Blumenkohlpüree /
sautierter Wirsing / Madeira-sauce ^{7/8/9/19}
Sous vide cooked leg of lamb / mashed cauliflower / sautéed savoy cabbage / madeira sauce

oder - or

Kross gebratenes Zanderfilet / Blumenkohlpüree / sautierter Wirsing / Basilikumschaum ^{5/8/9/12}
Roasted pike perch fillet / mashed cauliflower / sautéed savoy cabbage / basil foam

☎♦☞

Brombeer-Thymian-Tarte / Passionsfrucht / Apfel Gel ^{1a/7/8}
Blackberry thyme tart / passionfruit / apple jelly

☎♦☞

Pfistermühlen Brettl 2

Marinierter Romanasalat / Brezn-Crouçons / Caesar Dressing ^{1a/4/7/8/12}
Marinated romaine lettuce / pretzel croutons / caesar dressing

☎♦☞

Paprika-Tomaten-Kaltschale / Traubenkernöl ^{8/9/19}
Chilled paprika tomato soup / grape seed oil

☎♦☞

Weizenrisotto / Geschmorte Urkarotte / Bergkäse / Rieslingschaum ^{8/19}
Wheat risotto / braised violet carrots / mountain cheese / riesling foam

☎♦☞

Pfistermühlen „Yogurette“ / Erdbeeren / Schokolade ⁸
Pfistermühlen „Yogurette“ / strawberries / chocolate

Mittags in der Pfistermühle - Lunch at Restaurant Pfistermühle



Pfistermühlen Brettl / mit 4 Gängen / serviert innerhalb von 15 Minuten

Pfistermühlen Brettl / typical bavarian wooden board with 4 courses / served within 15 minutes

mit aufeinander abgestimmten Portionen inklusive einer Tee- oder Kaffeespezialität **19,50 €**
with well-matched portions inclusive one tea or coffee specialty

Jedes einzelne Gericht der verschiedenen Brettl ist auch als à la carte Gericht verfügbar.

Hierbei gelten folgende Preise:

Each single course of the different "Pfistermühlen Brettl" is available as à la carte dish too.

Therefore see following prices:

Vorspeise / Starter	12,50 €
Suppe / Soup	10,00 €
Hauptgang / Main Course	26,00 €
Dessert / Dessert	11,00 €



Vorspeise - Starter

Würzige Burrata vom Tölzer Kasladen / Tomatenchutney / Tomatengel /

geröstetes Sexy Alive Brot / Wildkräuterpesto ^{1a/1b/2c/7/8/9} **17,00 €**

Spicy Burrata / tomato chutney / tomato jelly / roasted Sexy Alive bread / wild herb pesto

Hauptgang - Main Course

Tomaten - Frischkäseravioli / Pinienkerne / Bergkäse / Wildkräuter /

Basilikumschaum ^{1a/4/8/9} **23,00 €**

Tomato cream cheese ravioli / pine seeds / mountain cheese / wild herbs / basil foam

Gegrillter Stör von der Fischzucht Birnbaum / Kartoffel-Morchelragout / wilder Brokkoli /

ingelegte rote Zwiebel / Erbsen-Espuma ^{4/5/8/9/10/12} **39,50 €**

Grilled sturgeon / potato morel ragout / wild broccoli / pickled red onions / peas espuma

Ochsenfilet / mit Knochenmark-Kruste 180 g / Schalotten-Sauce ^{1a/4/8/12}

31,00 €

Filet of Ox / with marrow crust 180 g / sauce of shallots

Und das gibt's dazu - Side dish of your choice

Getruffeltes Kartoffelpüree / truffled mashed potatoes ^{8/12} **12,50 €**

Speckbohnen / beans with bacon ^{8/20} **5,50 €**

Rosmarinkartoffeln / rosemary potatoes..... **5,50 €**

Gebratene Pfifferlinge / roasted chanterelles ⁸ **6,50 €**