

Vorspeisen

Starters

Tomate mal anders **12,50 €**

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

1a/2c/4/8/9/19

Tomato in a different way

Mousse / sorbet / white tomato foam / basil / Grana Padano

Marinierte Hirschmedaillons **18,00 €**

Sautierte Steinpilze / Himbeer-Wachholder-Sorbet / Frühlingssalat /
Sauerrahm-Gelee / Himbeer-Gel

1a/8/9/19

Marinated venison medaillons

Sautéed porcini / sorbet of raspberries and juniper / salad / sour cream jelly / raspberry gel

Variation vom Schrobenhausener Spargel **15,50 €**

Karamellierte Lachsforelle von der Fischzucht Birnbaum /
gepickelter Senf / Nussbutter / Bitterorange

1a/2c/5/8/20

Variation of asparagus from Schrobenhausen

Caramelized salmon trout from fish farm Birnbaum / pickled mustard /
nut butter / bitter orange

Entenleberpâté vom Gutshof Polting **13,50 €**

Apfelsensorbet / Feige / mariniertes Brotsalat /
Bitterschokolade / Portwein

1a/2c/4/8/10/19

Pâté of duck lever from Polting

Apple-mustard sorbet / fig / marinated bread salad /
bitter chocolate / port wine

Suppen

Soups

Erbсен-Minzschaum-Suppe **10,50 €**

Saiblingstatar / Apfel / Piment

5/8/9/19

Foam soup of peas and mint

Char tatar / apple / allspice

Wildconsomme aus eigener Jagd **10,50 €**

Champignon-Hirsch-Ravioli/ Wurzelgemüse/ Sherry

1a/4/8/9/19

Venison consommé

Mushroom-venison-ravioli / root vegetables / sherry

Spargelcremesuppe **12,00 €**

Gebackener Spargel / Bergamottenöl / Erbsenkresse

8/9/19

Creme soup of asparagus

Baked asparagus/ oil of bergamot / pea cress

Vegetarisch

Vegetarian

Waldpilzrisotto 20,50 €

Gegrillter weißer und grüner Spargel / gereifter Bergkäse / Affilla Kresse
8/9/19

Wild mushroom risotto

Grilled green and white asparagus / matured mountain cheese / affilla cress

Gang über den Viktualienmarkt 19,50 €

Sellerie / Trüffel / Spinat / Ringelbeete / Erdäpfel / Blutampfer
8/9/19

Walk through the "Viktualienmarkt"

Celery / truffle / spinach / beetroot / potato / redvein dock

Fischgerichte

Fish

Sous-Vide gegarte Seeforelle vom Ammersee 26,00 €

Kartoffel-Petersilien-Creme / geräuchertes Eigelb /
Auberginenkaviar / Riesling-Schaum

4/5/8/9/19

Sous vide cooked trout from Lake Ammer

Cream of potato and parsley / smoked egg yolk / eggplant caviar/ Riesling foam

In Nussbutter gebratener Donau Waller 26,50 €

Bärlauch-Creme / Buchweizen / Wachauer Brotkücherl /
Senfkörnersauce

1a/5/8/9/10/19

In nut butter fried catfish

Cream of wild garlic / buckwheat / 'Wachauer' bread / sauce of mustard seeds

Karamellisierter Saibling 29,00 €

Spargelragout mit 5 Gewürzen / zweierlei von der Gartenerbse /
Safran-Vanilleschaum

5/8/9/19

Caramelized char

Braised celery / peas - two ways served / foam of saffron and vanilla

Fleischspezialitäten aus der Region

Regional meat specialties

Ochsenfilet aus dem Allgäu mit einer Knochenmarkkruste 180 g **29,50 €**

Schalotten-Sauce

1a/4/7/8/19

Fillet of Ox from the "Allgäu" with marrow crust 180 g

Sauce of shallots

Und das gibt's dazu
Side dishes of your choice

Getrüffeltes Kartoffelpüree^{8/19} 12,50 €

Truffled mash

Speckbohnen ^{8/21} 4,50 €

Beans with bacon

Rosmarinkartoffeln ⁸ 4,50 €

Rosemary potatoes

Brust vom bayerischen Freilandhuhn **25,50 €**

Maismühlencreme / geschwärzter Baby Mais /

Rote-Bete-Popcorn / Portweinsauce

1a/8/9/19

Breast of Bavarian free-range chicken

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

Maibockschulter im Selleriestaub **33,00 €**

Chardonnay-Feigen / gebratene Pfifferlinge / Pfeffer-Kirschen /

Kerbelknolle

8/9/19

Roebuck shoulder with celery powder

Chardonnay-figs / roasted chanterelles / pepper-cherries / chervil

Rosa gebratener Kalbsrücken aus Neuhofen **35,50 €**

Mark-Kruste / Schrobenshausener Spargel / Limonenbutter /

konfierte neue Kartoffeln / geräucherte Hollandaise

8/9/10/19

Pink Veal rack

Marrow crust / asparagus / lemon butter / confit new potatoes / smoked Hollandaise sauce

Zweierlei vom Lamm vom Gutshof Polting **29,00 €**

Sous vide gegarte Lamm-Nuss / gebratene Lammwurst /

Zitronenverbene/ Blumenkohl / weiße Schokolade / Bitterorangen-Gel

7/8/9/19

Variety of lamb from Polting

Sous vide cooked lamb haunch / roasted lamb sausage / lemon verbena / cauliflower / white chocolate / bitter orange gel

Maibockkrücken im Salzteig **36,50 €**

Tannennadeln / Radicchio-Ravioli / fermentierte Schalotten /

Erbsencreme

1a/4/8/9/19

Roebuck saddle with salt paste

Pine needles / ravioli with radicchio / fermented shallots / cream of peas

Nachspeisen

Desserts

Mille Feuille von Matcha und Johannisbeere 11,50 €

Cassis / Schokolade / Kokosschaum

1a/4/8/9/19

Mille feuille from matcha and currant

Cassis / chocolate / coconut foam

Variation von der Valrohna Schokolade 10,50 €

Pochierter Rhabarber / Himbeeren / Honigkresse

1a/2b/4/8/19

Variation of Valrhona chocolate

Poached rhubarb / raspberries / honey cress

Champagnerparfait 12,00€

Geeister Minz-Schaum / Valrhona Schokolade / Kardamom / Mango

1a/4/8/9/19

Champagne parfait

Iced mint foam / Valrhona chocolate / cardamom / mango

Pfistermühlen Überraschung 9,50 €

1/2a/2b/2c/4/6/8/11

Pfistermühlen surprise

Käseteller von der Naturkäserei TegernseerLand

Aus Heumilch / Feigensenf / Trauben / Nüsse

Cheese from the 'TegernseerLand'

Made with pasture milk / fig mustard / grapes / nuts

2c/ 8/10/19

Portion / portion

12,50 €

für 2 Personen / for two

18,00 €

Dessertwein

Dessert wine

2012

Weinlaubenhof Kracher

Beerenauslese Cuvée

Illmitz, Österreich

0,1 l

9,50 €

Sehr geehrte Gäste,

bei Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Übersicht über die Zusatzstoffe und Auslöser von Allergien und Unverträglichkeiten:

1a) Glutenhaltig Weizen	1b) Glutenhaltig Roggen	1c) Glutenhaltig Gerste
2a) Schalenfr. Mandel	2b) Schalenfr. Haselnuss	2c) Schalenfr. Walnüsse
3) mit Schalentiere	4) mit Eiern	5) mit Fisch
6) mit Erdnüsse	7) mit Soja	8) mit Laktose
9) mit Sellerie	10) mit Senf	11) mit Sesam
12) mit Konservierungsstoffe	13) Lupine	14) mit Weichtiere
15) mit Farbstoff	16) mit Geschmacksverstärker	17) geschwefelt
18) mit Phosphat	19) mit Alkohol	20) mit Antioxidationsmittel
21) mit Nitrat	22) mit Süßungsmittel	23) koffeinhaltig
24) chininhaltig	25) Pistazien	

Dear guests,

if you suffer from food allergies or intolerances, please notify
our service staff.

Additives and food allergies or intolerances:

1a) contains wheat	1b) contains rye	1c) contains barley
1d) contains oats	1e) contains spelt	1f) contains kamut
1f) contains hybrids of product	2a) contains almonds	2b) contains hazelnut
2c) contains walnut	2d) contains cashew	2e) contains pecan
3) contains shellfish	4) contains eggs	5) contains fish
6) contains peanuts	7) contains soy	8) contains lactose
9) contains celery	10) contains mustard	11) contains sesame
12) contains preservatives	13) contains lupin	14) contains molluskan
15) contains artificial coloring	16) contains flavor enhancer	17) sulfurized
18) contains phosphate	19) contains alcohol	20) contains antioxidant
21) contains nitrate	22) contains sweetener	23) contains caffeine
24) contains chinine	25) pistachio	