

Vorspeise - Starter

Würziger 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

Sous vide gegarte Entenbrust vom „Gutshof Polting“ / zweierlei von der Dörraprikose
Wacholder-brioche / Preiselbeeren / Rosmarinstaub^{1a/4/8/9/12} **18,50 €**
Slow cooked duck breast / dried apricot served two ways / juniper brioche / cranberries
Rosemary dust

In Kirschblüte geräuchertes Lachsfilet / Avocado – Limettenespuma / Gurkengel
eingelegte Perlzwiebel / krosser Fenchel^{4/8/9/10/12} **17,50 €**
Salmon filet smoked in cherry blossom / avocado – lime espuma / cucumber jelly
Pickled pearl onion / crispy fennel

Suppe - Soup

Pfifferlingscremesuppe / gebratenes Kalbsbries / roter Portwein / Kräuteröl^{8/9/12} **12,50 €**
Chanterelle cream soup / fried sweetbread / red port / herbal oil

Melonen - Joghurtkaltschale / Tartar von der Bayerischen Garnele / Minze^{3/8/9/12} **12,00 €**
Frothy melon – yogurt soup / bavarian shrimp tartar / mint

Vegetarisch – Vegetarian

Sautierte Pfifferlinge / Rahm / geröstete Breznknödel / Frühlingslauch Nussbutterschaum^{1a/4/8/9}
Sautéed chanterelles / cream / roasted pretzel dumplings / spring leek / nut butter foam
..... **klein** / small portion **17,50 €**
..... **groß** / regular size: **24,00 €**

Tomaten - Frischkäseravioli / Pinienkerne / Bergkäse / Wildkräuter
Basilikumschaum^{1a/4/8/9/12} **23,00 €**
Tomato – cream cheese ravioli / pine seeds / mountain cheese / wild herbs / basil foam

Fisch – Fish

Gegrillter Stör von der „Fischzucht Birnbaum“ / Kartoffel-Morchel Ragout / wilder Brokkoli / eingelegte rote Zwiebel / Erbsen-Espuma ^{4/5/8/9/10/12} **39,50 €**
Grilled sturgeon / potato morel ragout / wild broccoli / pickled red onions / peas espuma

Saiblingsfilet von der „Fischzucht Birnbaum“ / Saiblingskaviar
Karotten - Ingwerpüree / lauwarme Zucchini / getrocknete Tomate
Orangenbutter ^{4/5/8/9/10/12} **34,50 €**
Char fillet / char caviar / carrot - ginger puree / lukewarm zucchini / dried tomato / orange butter

Fleisch – Meat

Ochsenfilet / mit Knochenmark-Kruste 180 g / Schalotten-Sauce ^{1a/4/7/8/12} **31,00 €**
Filet of Ox / with marrow crust 180 g / sauce of shallots

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

Getrüffeltes Kartoffelpüree / truffled mashed potatoes ⁸ **12,50 €**
Speckbohnen / beans with bacon ^{8/15/20} **5,50 €**
Rosmarinkartoffeln / rosemary potatoes ⁸ **5,50 €**
Gebratene Pfifferlinge / roasted chanterelles ⁸ **6,50 €**

Gegrillte Maispouardenbrust vom „Gutshof Polting“ / Mais-Jalapeño-Brot / geröstete Selleriecreme / geschmorter Spitzkohl / Rosmarinjus ^{1a/4/7/8/9/12} **28,00 €**
Grilled cornfed chicken breast / corn jalapeno bread / roasted celery cream / braised pointed cabbage / rosemary gravy

In Nussbutter gebratene Kalbsleber / Kartoffelpüree / zweierlei Apfel
Röstzwiebeln / Kräuterjus ^{1a/7/8/9/12} **26,50 €**
Calves liver roasted in nut butter / mashed potato / apple served two ways / crispy onions / herb gravy



Dessert – Dessert

Mango - Passionsfruchttarte / Mango Sorbet / marinierte Mango /

Valrhona Schokolade / Kokosschaum^{1a/2a/2b/8/9/12} **12,50 €**

Mango passionfruit tarte / mango sorbet / marinated mango / Valrhona chocolate / coconut foam

Gefülltes Brombeermousse / Karamellkern / Passionsfruchtkerne

Brombeergel / Limetten - Joghurteis^{1a/4/8/12} **13,00 €**

Stuffed blackberry mousse / caramel filling / passionfruit seeds / blackberry jelly /

lime- yoghurt ice cream

Käse vom Tölzer Kasladen / schwarze Walnuss / Trauben / Feige^{2c/8/10} **16,00 €**

Cheese variation / black walnut / grapes / fig