

## Menü - Menu

**Gebeiztes Filet vom Reh** / Birne / Radicchio / Preiselbeer-Gelee / Wacholderbrioche / Steinpilz-Eis  
Pickled fillet of venison / pear / radicchio / cranberry jelly / juniper brioche / porcino ice cream

✦

**Essenz vom Wild** / Leberknödel / Sherry / Petersilie  
Essence of game / liver dumpling / sherry / parsley

✦

**Karamellisiertes Lachsfilet** / Gersten-Risotto / glasierter Babyspinat / gepickelter Babymais  
Caramelized salmon fillet / barley risotto / glazed baby spinach / pickled baby corn

✦

**Sous-vide gegarter Hirschkalbsrücken** / schwarze Walnuss / Sellerie-Mousseline / Kirsche /  
Pfifferlinge / gebackene Blutwurst  
Sous-vide cooked venison saddle / black walnut / celery mousseline / cherry / chanterelles /  
baked blood sausage

✦

**Himbeere trifft Weinbergpfirsich** / eingelegter Pfirsich / Himbeer-Pfirsich-Sorbet / Himbeer-Gel /  
Mandelbiskuit  
Raspberry meets vineyard peach / pickled peach / sorbet of raspberry and peach / raspberry gel /  
almond biscuit



**5-Gang-Menü – 5-course menu 79,00 €**

**Weinbegleitung – corresponding wines 39,00 €**

## Menü - Menu | Vegetarisch - vegetarian

**Wurzeln und Rüben aus der Region** / Sous-vide gegarte Karotte / knusprige Petersilienwurzel / marinierte gelbe Bete / gepickelte rote Rüben / Navetten

Regional roots and turnips / sous-vide cooked carrot / crispy parsley root / marinated yellow beet / pickled red turnips / navettes

✦

**Kartoffelcremesuppe** / Zitronenpfeffer / Zwiebel-Marmelade

Cream of potato soup / lemon pepper / onion jam

✦

**Weißes Spargel-Risotto** / glasierter grüner Spargel / geschmolzene Kirschtomate / Basilikumschaum

White asparagus risotto / glazed green asparagus / melted cherry tomato / basil foam

✦

**Pfistermühlen Joghurette** / Erdbeeren / Schokolade / Joghurt

Pfistermühlen „Joghurette“ / strawberries / chocolate / yoghurt



**4-Gang-Menü – 4-course menu 52,00 €**

## Vorspeisen - Starters

**Wurzeln und Rüben aus der Region** / Sous-vide gegarte Karotte / knusprige Petersilienwurzel / marinierte gelbe Bete / gepickelte rote Rüben / Navetten <sup>1a/8/9/19</sup> ..... **13,00 €**  
Regional roots and turnips / sous-vide cooked carrot / crispy parsley root / marinated yellow beet / pickled red turnips / navettes

**Gebeiztes Filet vom Reh** / Birne / Radicchio / Preiselbeer-Gelee / Wacholderbrioche / Steinpilz-Eis <sup>1a/4/6/8/9/19</sup> ..... **21,50 €**  
Pickled filet of venison pear / radicchio / cranberry jelly / juniper brioche / porcino ice cream

**Dreierlei vom Kalb aus Neuhofen** / Tatar / gebeizt / gebacken / Trüffel / Artischocke / Perlzwiebeln / Thymian <sup>1a/4/8/9/19</sup> ..... **17,50 €**  
Variety of veal from Neuhofen / tatar / pickled / baked / truffle / artichoke / pearl onion / thyme

**Saibling-Apfel-Tatar** / Saiblingskaviar / knusprige Kartoffel / mariniertes Spargelsalat / Limonen-Hollandaise <sup>4/5/8/19</sup> ..... **16,50 €**  
Char-apple-tatar / char caviar / crunchy potato / marinated asparagus salad / hollandaise sauce with lime



## Suppen - Soups

**Kartoffelcremesuppe** / Zitronenpfeffer / Zwiebel-Marmelade <sup>8/9/19</sup> ..... **11,00 €**  
Cream of potato soup / lemon pepper / onion jam

**Essenz vom Wild** / Leberknödel / Sherry / Petersilie <sup>1a/4/8/9/19</sup> ..... **12,50 €**  
Essence of game / liver dumpling / sherry / parsley

**Spargelcremesuppe** / Honigschinken / Limonenöl <sup>8/9/19</sup> ..... **11,50 €**  
Cream of asparagus soup / honey ham / lime oil

## Vegetarisch - Vegetarian

**Trüffel-Frischkäse-Ravioli** / Mohn / Walnuss / schwarzer Trüffel /  
Riesling-Schaum <sup>1a/4/8/9/19</sup> ..... **24,00 €**  
Cream cheese ravioli with truffle / poppy seeds / walnut / black truffle / Riesling foam

**Weißes Spargel-Risotto** / glasierter grüner Spargel / geschmolzene Kirschtomate /  
Basilikumschaum <sup>8/9/19</sup> ..... **21,50 €**  
White asparagus risotto / glazed green asparagus / melted cherry tomato / basil foam



## Fischgerichte - Fish

**In Rosmarin gebratener Zander** / Weizenrisotto / knuspriger Bergfeuer /  
geschmorte Urkarotte / weißer Tomatenschaum <sup>1a/5/8/9/19</sup> ..... **28,00 €**  
Zander fried in rosemary / wheat risotto / crispy matured cheese / braised purple carrot /  
white tomato foam

**Gegrillter Saibling in Orangenbutter** / Selleriepüree / Zwiebelconfit mit Rote Bete /  
gebratener Fenchel / Nussbutterschaum <sup>1a/5/8/9/19</sup> ..... **29,00 €**  
Grilled char in orange butter / celery puree / onion confit with beetroot / fried fennel /  
nut butter foam

**Karamellisiertes Lachsfilet** / Gersten-Risotto / glasierter Babyspinat / gepickelter  
Babymais <sup>1a/5/8/9/19</sup> ..... **24,50 €**  
Caramelized salmon fillet / barley risotto / glazed baby spinach / pickled baby corn

## Fleischspezialitäten aus der Region - Regional meat specialties

<b>Ochsenfilet aus dem Allgäu mit Knochenmarkkruste 180 g /</b> Schalotten-Sauce <sup>1a/4/7/8/19</sup> .....	<b>29,50 €</b>
Fillet of Ox from the "Allgäu" with bone marrow crust 180 g / sauce of shallots	

## Und das gibt's dazu - Side dishes of your choice

<b>Getrüffeltes Kartoffelpüree</b> <sup>8/19</sup> / truffled mash .....	<b>12,50 €</b>
<b>Speckbohnen</b> <sup>8/21</sup> / beans with bacon .....	<b>4,50 €</b>
<b>Rosmarinkartoffeln</b> <sup>8</sup> / rosemary potatoes .....	<b>4,50 €</b>



## Spargel aus Schrobenhausen

<b>½ Pfund Spargel aus Schrobenhausen / neue Kartoffeln / Sauce Hollandaise oder</b> zerlassene Butter <sup>4/8/9/19</sup> .....	<b>19,90 €</b>
½ pound of asparagus from Schrobenhausen / young potatoes / hollandaise sauce or melted butter	

<b>Kalbsfilet vom Gutshof Polting mit Bärlauchkruste</b> <sup>1a/4/7/8/19</sup> .....	<b>19,00 €</b>
Veal fillet with wild garlic crust	
<b>Gegrilltes Lachsfilet</b> <sup>5/8</sup> / grilled salmon fillet.....	<b>11,00 €</b>
<b>Kapuziner Schinken</b> <sup>12/16/20</sup> / Capuchin ham.....	<b>6,80 €</b>

<b>Sous-vide gegarte Perlhuhnbrust / lauwarmer Quinoasalat / gepickelter Blumenkohl /</b> Apfel-Sellerie-Relish / Geflügel-Jus <sup>8/9/19</sup> .....	<b>26,50 €</b>
Sous-vide cooked breast of guinea fowl / lukewarm quinoa salad / pickled cauliflower / apple-celery-relish / poultry gravy	

<b>Sous-vide gegarter Hirschkalbsrücken / schwarze Walnuss / Sellerie-Mousseline/ Kirsche /</b> Pfifferlinge / gebackene Blutwurst <sup>1a/2c/4/8/9/12/19</sup> .....	<b>33,00 €</b>
Sous-vide cooked venison saddle / black walnut / celery mousseline / cherry / chanterelles / baked blood sausage	

<b>Das Beste vom Spanferkel aus Neuhofen / Spanferkelrücken / geschmorte Backe /</b> konfierter Bauch / Breznknödel / Bayrisch Kraut <sup>8/9/19</sup> .....	<b>26,00 €</b>
Prime parts of suckling pig from Neuhofen / back / braised cheek / confit belly / pretzel dumpling / Bavarian cabbage	

## Nachspeisen - Desserts

**Himbeere trifft Weinbergpfirsich** / eingelegter Pfirsich / Himbeer-Pfirsich-Sorbet /  
Himbeergel / Mandelbiskuit <sup>1a/2a/4/8/19</sup> ..... **11,50 €**  
Raspberry meets vineyard peach / marinated peach / sorbet of raspberry and peach /  
raspberry gel / almond biscuit

**Haselnussküchlein** / Blaubeeren / Haselnusscreme / Nougat-Eis / Baiser <sup>1a/2b/4/8/19</sup> ..... **10,50 €**  
Hazelnut cake / blueberries / hazelnut cream / nougat ice cream / meringue

**Pfistermühlen Joghurette** / Erdbeeren / Schokolade/ Joghurt<sup>8/19</sup> ..... **11,00 €**  
Pfistermühlen „Joghurette“ / strawberries / chocolate / yoghurt

**Käseteller von der Naturkäserei TegernseerLand** / Heumilch / Feigensenf /  
Trauben / Nüsse <sup>2c/ 8/10/19</sup>  
Cheese from the cheese dairy 'TegernseerLand' / hay milk / fig mustard / grapes / nuts  
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                |                          |