

Vorspeisen

Starters

Tomate mal anders **12,50 €**

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

1a/2c/5/8/9

Tomato in a different way

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

Wildkräuterpesto von Bayerns Wiesen **15,50€**

Giersch / Knoblauchsrauke / Spitzwegerich / Lachsforelle von
der Fischzucht Birnbaum / Pfifferlinge / Hendl-Jus

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

Pesto from wild herbs

Ground elder / garlic mustard / Ribwort / salmon trout / chanterelles / gravy of chicken

Knusprig gebackene Geflügelleber-Ravioli **13,50 €**

Schwarzkirsche / Romanasalat / Kirschgel / French Dressing /
Bitterschokolade

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

Crispy baked chicken liver ravioli

Black cherry / romaine lettuce / cherry gel / French dressing / bitter chocolate

Pfifferlingsterrine **16,50 €**

Pfifferlinge / Kalb / Heumilch-Butterkartoffeln /
Schnittlauch-Quark-Sorbet / Chardonnay Feigen

4/8/19

Chanterelle terrine

Chanterelles / veal / haymilk butter potatoes / chives-cottage cheese sorbet /
Chardonnay figs

Suppen

Soups

Erbсен-Minzschaum-Suppe **10,50 €**

Saiblingstatar / Apfel / Piment

5/8/9/19

Foam soup of peas and mint

Char tatar / apple / allspice

Consommé vom gerösteten Hendlflügel **11,00 €**

Backhendl / Salatcreme

1a/4/8/9/19

Consommé from roasted chicken wings

Fried chicken / salad cream

Geeiste Gurken-Avocado Kaltschale **11,00 €**

Joghurtsorbet / Basilikum / Erbsenkresse

8/9

Cold soup of cucumber and avocado

Yoghurt sorbet / basil / pea cress

Vegetarisch

Vegetarian

Sautierte Pfifferlinge

21,50 €

Rahm / Brezknödel / Frühlingslauch / Tomate

1a/4/8/9/19

Sauteed chanterelles

Cream / pretzel dumpling / spring leek / tomato

Steinpilzravioli

20,50 €

Wiesenkräuter / gereifter Bergkäse / Nussbutterschaum

1a/4/8/9/19

Porcino ravioli

Herbs / matured mountain cheese / nut-butter foam

Fischgerichte

Fish

Sous-Vide gegarte Seeforelle vom Ammersee

26,00 €

Kartoffel-Petersilien-Creme / geräuchertes Eigelb /

Auberginen-Kaviar / 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 €

Basilikum-Zucchini-creme / Buchweizen / Wachauer Brotkücherl /

Senfkörnersauce

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

In nut butter fried catfish

Basil-courgette cream / buckwheat / 'Wachauer' bread / sauce of mustard seeds

Karamellisierter Saibling

29,00 €

Safran-Vanille-Risotto / zweierlei von der Gartenerbse /

weißer Tomatenschaum

5/8/9/19

Caramelized char

Safran-vanilla-risotto / peas served two ways / white tomato foam

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

Rosmarinkartoffeln⁸ 4,50 €

Rosemary potatoes

Waldpilzragout / Petersilie^{8/19} 4,50 €

Mushroom ragout / parsley

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

in Heu geräuchert / 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

Geschmorte Kaninchenkeule **33,00 €**

Estragon / Senfkörner / Brezn / geschmortes Gemüse /

Lavendel / glacierte Honig-Pfifferlinge

1a/4/8/9/19

Braised rabbit haunch

Tarragon / mustard seeds / pretzel / braised vegetables / lavender /

honey glazed chanterelles

In Schalottenbutter gebratene Kalbsleber **26,00 €**

Kartoffelpüree / glasierte Äpfel / Kräuterjus / Röstzwiebeln

1a/8/9/10/19

In shallot butter fried veal liver

Mashed potatoes / glazed apples / herbal sauce / roasted onions

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

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

Holundervariation 10,50 €

Waldbeeren / Kräutereis / Blüten

1a/2b/4/8/19

Variation of elder flower

Wild berries / ice cream of herbs / blossoms

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 molluscan
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	