

Die Wilde Jagd

Chefs local recommendations

Wir empfehlen Ihnen unsere Wildgerichte aus der eigenen Jagd. 100 Kilometer südlich von München liegt das schöne Oberammergau. Hier besitzt Familie Inselkammer ihr eigenes Jagdrevier. Im Alter von maximal 2 Jahren, wird das Wild erlegt. Vom Förster zum Schlachthof, direkt in die Pfistermühle.

Vorspeise

Saftiger Hirschschenken **16,00 €**

Walnussbrioche / Meerrettich / Ismaninger Kraut /
eingelegte Zwetschgen

1a/2c/9/4/8/19/21

Juicy ham of venison

Brioche with walnut / horseradish / kraut from Ismaning /
Pickled prunes

Marinierte Hirschmedaillons **19,00 €**

Eingelegte Austernpilze / Preiselbeer-Eis /
rote Zwiebeln / Kerbelknolle / Rapunzelsalat / Champagnerdressing

4/8/9/10/19

Marinated medallions of venison

Pickled oyster mushrooms / cranberry ice cream / chervil tuber with red onions /
Field salad / dressing of champagne

Suppe

Wildkonsommee **12,50 €**

Champignon-Hirsch-Ravioli / Wurzelgemüse

1a/4/8/9/19

Consommé of venison from the own hunting ground

Mushroom-venison ravioli / root-vegetables

Hauptgang

Hirschkalbsrücken **36,00 €**

Sellerieasche / Schwarzwurzel / schwarze Walnuss /
Preiselbeer-Gel / Wachholderjus

8/9/19

Rack of venison

Ash of celery / black salsify / black walnut / jelly of cranberry / jus of juniper

Reh Nuss aus dem Sous vide **29,50 €**

Haselnussöl / Blaukraut / gerösteter Sellerie /
Wintertrüffel / Maroni / Portweinsauce

8/9/19/26

Thick flank of venison sous vide cooked

Oil of hazelnut / red cabbage / roasted celery / Winter truffle /
chestnut / sauce of port wine

Menü **Menu**

Entenleberpâté vom Gutshof Polting

Apfelsensorbet / Feige / mariniertes Brotsalat /
Bitterschokolade / Portwein

Pâté of duck lever from estate of Polting

Sorbet of apples / fig / marinated bread salad /
bitter chocolate / port wine

Wildkonsommee

Champignon-Hirschravioli / Wurzelgemüse

Consommé of venison from the own hunting ground

Mushroom-venison ravioli / root-vegetables

In Orangenbutter gebratenes Saiblingsfilet

Geschmorter Topinambur / Babyspinat / Safran-Vanilleschaum

Filet of char grilled with orange butter

Braised sun choke / baby leaf spinach / foam of saffron and vanilla

Rehnuss aus dem Sous vide

Haselnussöl / Blaukraut / gerösteter Sellerie /
Wintertrüffel / Maroni / Portweinsauce

Thick flank of venison sous vide cooked

Oil of hazelnut / red cabbage / roasted celery /
Winter truffle / chestnut / sauce of port wine

Texturen von der Weihnachtsschokolade

Birne / Preiselbeeren / karamellisierte Mandeln

Texture of christmas chocolate

Pare / cowberries / caramelized almonds

74 €

Vegetarisches Menü

Vegetarian Menu

Kürbis mal anders

Gebackener Hokkaidokürbis / gepickelter Muskatkürbis /
Kürbisschaum / Vanille / Affila Kresse / Erde

Pumpkin just a little different

Baked Hokkaido pumpkin / pickled nutmeg pumpkin / foam of pumpkin /
Vanilla / Affila cress

Getrübete Kartoffelsuppe

Trüffelschnee / Petersilienöl / Trüffelkartoffeln

Truffled potato soup

Truffle powder / parsley oil / truffle potatoes

Gratinierter Rosmarinkäse vom TegernseerLand

Maronen-Risotto / geröstete Pinienkerne / Nussbitterschaum

Rosemary cheese au gratin from the 'TegernseerLand'

Chestnut risotto / roasted pine nuts / foam of nut butter

Pfistermühlen Weihnachtsmüsli

Joghurt / Beeren / karamellierte Honig-Cerealien / Johannisbeersorbet
Eine Kreation von Marco D'Andrea „Patissier des Jahres“ für die Pfistermühle

Pfistermühle Christmas muesli

Yoghurt / berries / caramelized honey-cereals / sorbet of red currant
An creation of Marco D'Andrea „Patissier of the year“ for the Pfistermühle

59 €

Vorspeisen

Starters

Kürbis mal anders

12,50 €

Gebackener Hokkaidokürbis / gepickelter Muskatkürbis /
Kürbisschaum / Vanille / Affila Kresse / Erde

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

Pumpkin just a little different

Baked Hokkaido pumpkin / pickled nutmeg pumpkin / foam of pumpkin /
Vanilla / Affila cress

Konfierte Lachsforelle

15,50 €

aus Neuhofen von Franz Riederer

Zweierlei Schinken / geschrotetes Lieblingsbrot /
Petersilien-Öl / Lauchkohle / Maldon Meersalz

1a/2c/5/8/20

Confit salmon trout from Neuhofen of Franz Riederer

Two kinds of ham / grinded 'Lieblingsbrot' / oil of parsley /
cole of leak / Maldon sea salt

Entenleberpâté vom Gutshof Polting

13,50 €

Apfelsensorbet / Feige / mariniertes Brotsalat /
Bitterschokolade / Portwein

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

Pâté of duck lever from estate of Polting

Sorbet of apples / fig / marinated bread salad /
bitter chocolate / port wine

Suppen

Soups

Geräucherte Kürbiscremesuppe

12,50 €

Geröstete Perlwiebeln / karamellisierte Kürbiskerne

8/9/19

Smoked pumpkin crème soup

Roasted pickling onions / caramelized pumpkin seeds

Maronenschaumsuppe

11,50 €

Entenbrust aus dem Buchenrauch / Rotwein /
Radicchio

8/9/19

Chestnut foam soup

Duck breast smoked with beech wood / red wine / Radicchio

Vegetarisch

Vegetarian

Gratinierter Rosmarinkäse vom TegernseerLand 19,50 €

Maronen-Risotto / geröstete Pinienkerne / Nussbutterschaum

8/9/19

Rosemary cheese au gratin from the 'TegernseerLand'

Chestnut risotto / roasted pine nuts / foam of nut butter

Kürbis-Frischkäseravioli 18,50 €

Fünf Gewürze / Wildkräuter / 12 Monate alter Bergkäse

1a/4/8/9/19

Pumpkin-ravioli with cream cheese

Five spices / wild herbs / 12-month aged cheese from the Bavarian mountain

Fischgerichte

Fish

Sous-Vide gegarte Seeforelle vom Ammersee 26,00 €

Glasierter Fenchel / ofengeschmorte Karotte /

Schalotten-Honig-Schaum

1a/5/8/9/19

Sous vide cooked trout from the lake Ammersee

Glazed fennel / braised carrot / foam of shallots and honey

Duett von bayerischer Garnele und gegrilltem Kabeljau 34,50 €

Gersten-Risotto / Birne / Gemüse müsli / Rieslingschaum

1a/1c/3/5/8/9/19

Duett of Bavarian prawns and grilled codfish

Risotto of barley / pear / vegetable cereals / foam of Riesling

In Orangenbutter gebratenes Saiblingsfilet 29,00 €

Geschmorter Topinambur / Babyspinat / Safran-Vanilleschaum

1a/5/8/19

Filet of char grilled with orange butter

Braised sunchoke / baby leaf spinach / foam of saffron and vanilla

Fleischspezialitäten aus der Region

Regional meat specialties

Ochsenfilet aus dem Allgäu mit einer Knochenmark-Kruste 180 g **29,00 €**

Schalotten-Sauce

1a/4/8/19

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

Sauce of shallots

Und des gibt's dazua

Side dishes of your choice

MaronenRisotto mit schwarzen Wintertrüffeln ^{8/9/19} 12,50 €
Chestnut risotto with black winter truffles

Speckbohnen ^{8/21} 4,50 €
Beans with bacon

Rosmarinkartoffeln ⁸ 4,50 €
Rosemary potatoes

Kartoffelgratin ⁸ 4,50 €
Potatoes au gratin

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

Kartoffelpüree / glasierte Äpfel / Kräuterjus / Röstzwiebeln

1a/8/9/19

In shallot-butter pan fried liver of veal

Mashed potatoes / glazed apples / jus of herbs / roasted onions

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

Maismühlencreme / geschwärzter Baby Mais /

Rote-Beete-Popcorn / Portweinsauce

1a/8/9/19

Breast of Bavarian free-range chicken

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

Nachspeisen

Desserts

Texturen von der Weihnachtsschokolade 11,50 €

Birne / Preiselbeeren / karamellisierte Mandeln

1a/2a/4/8/19

Texture of Christmas chocolate

Pare / cowberries / caramelized almonds

Pfistermühlen Weihnachtsmüsli 9,50 €

Joghurt / Beeren / karamellisierte Honig-Cerealien / Johannisbeersorbet

Eine Kreation von Marco D'Andrea „Pâtissier des Jahres“ für die Pfistermühle

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

Iced Pfistermühle cereals

Yoghurt / berries / cereals with honey / sorbet of black currant

Passionsfruchttarte 11,50 €

Weißer Schokolade / Mango / Kokos

2a/4/8/10/19

Passionfruit tarte

White chocolate / mango / coconut

Haselnussküchlein 10,50 €

Blaubeeren / karamellisierte Schokoladencreme / Nougateis

1a/2a/2b/2c/4/10

Hazelnut cake

Blueberries / caramelized crème of chocolate / nougat ice cream

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	