

# Mittagsempfehlung

12 – 14 Uhr



## Aperitif

*Hopf Weißbier oder Stauder Pils 0,1 l € 2,- Hopf Eisweißbier 0,33 l € 4,-*

*Rosenlikör– Hugo € 8,50*

*Frühlings– Bellini mit Prosecco aufgegossen € 8,-*

*Bergblut – Kalt gepresste Natursäfte:*

*Verschiedene Sorten“ Green – Red – Pink“ 250 ml € 7,50*

*Kirschner Stuben Spezial - Aperitif – „Bergblut Pink“ mit Gin € 8,-*

## Suppen

*Bäuerliches Gemüserahmsupperl € 6.50*

*Schaumsupperl vom weißen Spargel € 8.50*

*Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle € 8.50*

## Salate

*Ziegenkäse überbacken an marinierter roter Beete mit Rosmarinhonig € 15,-*

*Feine Scheiben vom Bündnerfleisch auf Spargelsalat € 18,-*

*En Kräutern gebratener Oktopus (Pulpo) an mediterranem Salat € 18,-*

*Riesengarnelen vom Grill an bunten Blattsalaten dazu Sauce Rouille € 26,-*

*Rinderfiletwürfel an bunten Blattsalaten mit Parmesanspäne € 28,-*

## Vorspeisen

*B*ruschetta mit Tomaten - Basilikumsalat € 12,50

*P*arpaccio vom bayrischen Rinderfilet mit Rucola & Parmesanspäne € 18,-

## Bayrische Schmankerl

*Z*war Weißwürste mit Breze & süßem Senf € 8,50

*B*ayrischer Wurstsalat € 9,-

*S*chweizer Wurstsalat € 9,-

*O*batzda (Frischkäsezubereitung mit Camembert) € 9,-

*T*ellersülze mit Röstkartoffeln & frischen Kren € 10,50

*G*ebackene Bauern - Blutwurst an Kartoffel - Kraut € 14,-

*K*albsfleischpflanzerl an Kartoffel – Gurkensalat € 14,-

*B*auerngeröstel mit Spiegelei und kleinem gemischtem Salat € 16,50

*R*inderzüngerl gesotten an Kartoffelpüree & Radiserlvinaigrette € 16,50

*Aus eigener Jagd:* *W*ildbratwürstel mit Sauerkraut & Röstkartoffeln € 14,-

*W*ildpflanzerl auf Bärlauchpüree € 16,-

## Verschiedenes aus dem Toasteisen:

*S*chinken- Käse- Toast € 7,-

*T*oast mit Rindersteak & Speck € 20,-

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, erhalten Sie bei unseren Service- bzw.

Küchenmitarbeitern umgehend Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten!!

## Hauptgerichte

Vegetarisch: Hausgemachte Bärlauch - Gnocchi € 15,-

Sonntags -Empfehlung: Ofenfrischer Krustenbraten vom Miesbacher – Bioschwein mit  
Kartoffelknödel & Speckkrautsalat € 19,-

## Fleischgerichte

Ochsenbrust gesotten mit Bouillonkartoffeln & Marktgemüse € 23,-

In Barolo geschmorte Rinderschulter an Wirsinggemüse & Gnocchi € 24,-

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Kartoffel-Gurken-Salat € 25,-

## Spargelgerichte

Weißer Deutscher Stangenspargel mit Butterkartoffeln & Butter oder Hollandaise € 22,-

### wahlweise mit:

- Wiener Schnitzel € 15,-

- Garnelen € 20,-

- Rinderfilet € 26,-

## Fischgerichte

Filet vom Tegernsee – Saibling mit Marktgemüse & Petersilienkartoffeln € 23,-

Gebratene Wildfang - Garnelen an Bärlauch - Pestospaghettini € 30,-

**Liebe Gäste wir beziehen unsere Produkte hauptsächlich von regionalen Erzeugern.**

**„Wild aus eigener Jagd, Eier von eigenen freilaufenden Hühnern, Naturkäserei Tegernseer**

**Land, Fleisch vom Gschwandlerhof, Bio Landwirtschaft Sedelmayr Hof, Gutfelder Hof,**

**Metzgerei Killer, Metzgerei Holnburger, Fische aus der Kreuther Fischzucht,**

**Bäckerei Tremmel, Konditorei Krupp, Confiserie Hagn, Früchte Wunderlich,**

**Brauhaus Tegernsee, Destilliere Lantenhammer, Destilliere Liedschreiber**

**Liebe Gäste wir möchten Sie höflichst darauf hinweisen, dass wir nur**

**EC – Karten als bargeldloses Zahlungsmittel akzeptieren.**

*Vielen Dank für Ihr Verständnis!*

*Auf Vorbestellung bieten wir ab 2 Personen:*

*Ofenfrische Bauernente oder Kalbshaxe mit Kartoffelknödel & Blaukraut*

***A**mpfandl (Bratenfleisch, Ei, geröstete Knödel gratiniert mit Bergkäse)*

*& kleinem gemischtem Salat € 16,50*