

Tagesempfehlung



Aperitif

Martini „Orange“ on the rocks – Alkoholfreier Aperitif € 9,50

1/2 Hopf Weißbier oder Tegernseer Pils 0,1 l € 2,60 1/3 Hopf Eisweißbier 0,33 l € 5,-

Tri Secco – Rot – Wiesenobst – Johannisbeer – Sauerkirsche - Manufaktur Geiger € 8,-

Zirschner Stuben Spezial - Aperitif – „Bergblut RED“ mit Vodka € 10,-

Bergblut – Kalt gepresste Natursäfte:

Verschiedene Sorten “ Red, Yellow “ 0,33 l € 8,90

Suppen

Schaumsupperl vom Hokkaidokürbis € 12,50

Steinpilzconsommé € 12,50

Salate

Flugentenbrust hausgeräuchert an schwarzen Linsensalat & Feldsalat € 21,-

Rehfiletwürfel an bunten Blattsalaten mit Preiselbeerdressing € 28,-

Jakobsmuscheln & Wildfang Garnele auf marinierten Zuckerschoten € 28,-

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

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

Zwischengerichte

Lauwarme Scheiben vom Kalbstafelspitz mit Kürbiskernöl € 17,-

Zweierlei vom Saibling mit Sahne Meerrettich & Röstinchen € 18,-

Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Remoulade & Bratkartoffeln € 24,-

Vorspeisen

Kalbszünge auf Selleriepüree € 17,-

Sülzerl vom Tafelspitz mit Röstkartoffeln € 17,-

Dreierlei von der Gänseleber € 27,-

dazu empfehlen wir:

Riesling Auslese „Ried Steiner Pfaffenberg“ Tegernseer Hof – Dürnstein - Niederösterreich

5cl € 12,-

Für Zu Hause bieten wir Ihnen Hausgemacht:

Dressing French oder Balsamico 250 ml € 12,50

Gänseschmalz 250 gr. € 12,50

Wildsalami 250 gr. € 14,50

Kalbsjus 200 ml € 25,-

Weinempfehlung

2020 er Weißburgunder „Kittenberg“

Potzinger – Gabersdorf – Südsteiermark

0,1 l 8,50 / 0,2 l 16,- / 0,75 l 45,- / 3,0 l 210,-

2020 er The Butcher - Cuvée (BF/CS/ME)

Schwarz – Andau - Neusiedlersee

0,1 l 9,- / 0,2 l 17,- / 0,75 l 59,-

Vegetarisch

Zuccata von der Aubergine mit Burratina € 20,-

Fleischgerichte

Hausgemachte Kalbsfleischlasagne mit kleinem gemischtem Salat € 18,-

Kalbspfleichplanzerl an Kartoffel – Rucculasalat € 20,-

Zuccata vom Maishendl mit Pesto-Tagliarini € 26,-

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Gurken-Salat € 32,-

Filet vom Almoachsen mit Marktgemüse & Kartoffelrösti € 49,-

Fischgericht

Filet vom Tegernsee - Saibling mit Marktgemüse & Kartoffelgratin € 32,-

Zulpo gebraten mit Tagliarini € 39,-

Zur Süßen Abrundung

Schokoküchlein mit Sauerrahmeis € 10,-

Crème brûlée € 15,-

Verschiedene Käse von der Tegernseer Käserei mit Walnüssen, Früchten & Feigensenf € 19,-

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit!

*Liedt
Familie Haca zum Kirschen*

Wir möchten Sie höflichst darauf hinweisen, dass wir nur EC – Karten als bargeldloses Zahlungsmittel akzeptieren.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

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

*„Wild aus eigener Jagd, Eier von unseren freilaufenden Haus - Hühnern,
Käse aus der Naturkäserei Tegernseer Land, Fleisch vom Gschwandlerhof,
Bio Landwirtschaft Sedelmayr Hof, Gutfelder Hof,
Wild von Andreas Köpferl, Metzgerei Killer, Metzgerei Holnburger,
Fische aus der Kreuther Fischzucht,
Bäckerei Tremmel, Konditorei Krupp, Confiserie Hagn, Früchte Wunderlich,
Bioteaque Chiemgauer Tee Manufaktur, Kaffeerösterei Baruli vom Chiemsee*