

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*aar 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 Kartoffelpürree & Radiserlvinaigrette € 16,50

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

*W*ildpflanzerl auf Bärlauchpürree € 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