

Tagesempfehlung



Aperitif

Hopf Weißbier oder Stauder Pils 0,1 l € 1,90 Hopf Eisweißbier 0,33 l € 3,90

Gelber Muskateller – Weingut Potzinger Gabersdorf – Süd -Steiermark – Österreich 0,1 € 5,-

Bergkräuter– Hugo € 8,50

Bergblut – Kalt gepresste Natursäfte:

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

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

Suppen

Schaumsupperl vom Hokkaidokürbis € 8,50

Rinderkraftbrühe mit Brätstrudel und Markklößchen € 8,50

Salate

Entenleberterrinen an Feldsalat € 14,-

Ziegenkäse überbacken an marinierter roter Beete € 15,-

Perlhuhnbrüsterl gebraten an herbstlichen Blattsalaten € 17,-

Rehfiletwürfel an herbstlichen Blattsalaten mit Cranberry – Dressing € 19,-

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

Vorspeisen

Rehpflanzerl auf Kürbispüree € 15,-

Parpaccio vom Rind mit Rucola & Parmesan € 18,-

Dreierlei von der Gänseleber mit Zwetschgen-Confit € 23,-

dazu empfehlen wir:

Riesling Auslese „Ried Steiner Pfaffenberg“ Tegernseerhof – Dürnstein – Niederösterreich

5 cl € 10,50

Zwischengerichte

Tafelspitzsülzerl mit Kürbiskernöl & Radiserlsalat dazu Röstkartoffeln € 12,50

Variation vom Tegernsee – Saibling € 18,-

Gebratene Jakobsmuscheln & Garnele auf marinierten Zuckerschoten € 21,-

Weinempfehlung

2016 er Chardonnay

M. Schneider – Ellerstadt - Pfalz

0,1 l 5,50 / 0,2 l 10,50 / 0,75 l 36,-

2016 er AIX-Rose

Maison Saint Aix – Jouques en Provence

0,1 l 5,50 / 0,2 l 10,50 / 1,5l 70,-

2010 er Bordeaux

Michel Rolland – Pomerol - Bordeaux

0,1 l 5,50 / 0,2 l 10,50 / 0,75l 36,-

Hauptgerichte

Vegetarisch: Linguine mit Basilikumpesto & Pinienkernen € 14,50

Bayerische Empfehlung: Ofenfrische Bauernente ¼ oder ½ mit Kartoffelknödel & Blaukraut
€ 25,-/30,-

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

Medaillon vom heimischen Hirschkalb mit Schwarzwurzeln in Rahm
& handgeschabten Spätzle € 36,-

Filet vom Almochsen mit gebratener Gänseleber an Pfifferlingsgnocchi € 40,-

Fischgerichte

Filet von der Lachsforelle auf piemontesischen Risotto € 23,-

Gebratene Riesengarnelen an Basilikum – Pestospaghettoni € 30,-

Auf Vorbestellung bieten wir ab 2 Personen:

Fleisch-/ Käse oder Edelfischfondue mit verschiedenen Dips & Gemüse

Ofenfrische Bauernente oder Kalbshaxe mit Kartoffelknödel & Blaukraut

Liebe Gäste wir beziehen unsere Produkte hauptsächlich von regionalen Erzeugern.

„Wild aus eigener Jagd, Eier von eigenen freilaufenden Hühnern, Kreuther Fischzucht,

Gschwandlerhof, Naturkäserei Tegernseer Land, Metzgerei Killer, Metzgerei Holnburger,

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

Brauhaus Tegernsee, Destellerie Lantenhammer, Destillerie Liedschreiber

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

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

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

EC – Karten als bargeldloses Zahlungsmittel akzeptieren.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!