

Tagesempfehlung



Aperitif

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

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

Bergkräuter– Hugo € 8,50

Winterlicher Bellini mit Prosecco aufgegossen € 8,-

Bergblut – Kalt gepresste Natursäfte:

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

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

Suppen

Maronensuppe € 8,50

Rinderkraftbrühe mit Brätstrudel und Markklößchen € 8,50

Italienische Edelfischsuppe mit Gemüse & Safran - Pikant

Kleine Portion € 14,-/ Normale Portion € 18,-

Salate

Ziegenkäse überbacken an marinierter roter Beete € 15,-

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

Rehfiletwürfel an winterlichen Blattsalaten mit Preiselbeer – Dressing € 19,-

Wildlachsfilet an asiatischem Gemüsesalat € 22,-

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

Vorspeisen

Tafelspitz Sülzerl mit Kürbiskernöl & Radieserl - Vinaigrette € 12,50

Parpaccio vom Rind mit Rucola & Parmesan € 18,-

Wasimi vom Ikarimi Räucherlachs mit Avocado & Wasabi € 20,-

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

dazu empfehlen wir:

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

5 cl € 10,50

Zwischengerichte

Gebackene Bauernblutwurst auf Kartoffelkraut € 14,-

Geräucherte Flugentenbrust & Terrine an Vogersalat € 16,-

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 Ursprung

M. Schneider – Ellerstadt - Pfalz

0,1 l 4,50 / 0,2 l 8,50 / 0,75 l 29,-

Hauptgerichte

Vegetarisch: *Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung & Süß – Scharfer Sauce € 15,-*

Bayerische Empfehlung: *Hirschgulasch vom heimischen Wild mit Blaukraut & Spätzle vom Brett € 19,-*

Backendl „Kirschner Stuben“ Art mit Kartoffel-Feldsalat € 19,-

Zart geschmorter Ochsenbackerl mit Schmorrgemüse & Serviettenknödel € 23,-

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

Filet vom Almochsen mit gebratener Gänseleber, Marktgemüse & Kartoffelrösti € 40,-

Fischgerichte

Filet vom „Kreuther“ Bachsaibling an Marktgemüse & Petersilienkartoffeln € 23,-

Seeteufelmedaillon mit jungem Blattspinat & Perlgraupenrisotto € 30,-

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, Destillerie 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!