

Tagesempfehlung



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

Schaumsupperl von weißem Spargel mit Croutons € 8,50

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle € 8,50

Salate

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

Feine Scheiben vom Bündnerfleisch auf Spargelsalat € 18,-

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

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

Vorspeisen

Tafelspitzsülzerl mit frischem Kren dazu Röstkartoffeln € 14,-

Gebackene Bauern - Blutwurst an Kartoffel - Kraut € 14,-

Dreierlei von der Gänseleber mit Cranberry – Confit € 23,-

dazu empfehlen wir:

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

5 cl € 10,50

Zwischengerichte

Parpaccio vom bayrischen Rinderfilet mit Rucola & Parmesanspäne € 18,-

Wasimi vom roten Thunfisch mit Wasabimousse € 20,-

Gebratene Jakobsmuscheln & Riesengarnele auf marinierten Zuckerschoten € 22,-

Weinempfehlung

2017 er Silvaner “Damaszener” Stahl

Stahl – Sauernhofen - Franken

0,1 l 5,- / 0,2 l 9,50 / 0,75 l 32,-

2015 er Querbeet Rot (BF/ZW/M)

Fischer – Soß - Niederösterreich

0,1 l 4,50 / 0,2 l 9,- / 0,75 l 30,-

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

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

Hauptgerichte

Bayrische - Empfehlung: Ofenfrische ¼ oder ½ Bauernente mit Blaukraut dazu

Kartoffelknödel € 25,-/ € 30,-

Zart geschmorte Ochsenbackerl an Bärlauchgnocchi & Wirsinggemüse € 23,-

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

Medaillon vom „Maibock“ an grünem Spargel dazu handgeschabte Spätzle € 36,-

Spargelgerichte

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

wahlweise mit:

- Gekochter Schinken € 9,-

- Wiener Schnitzel € 15,-

- Wildfang - Garnelen € 16,-

- Rinderfilet € 26,-

Fischgerichte

Saiblingsfilet mit Marktgemüse & Petersilienkartoffeln € 23,-

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

Seeteufelmedaillons an Babyspinat dazu Spargeltortellis € 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!

Vegetarisch: *Hausgemachte Frühlingsrolle mit Süßer – Scharfer Sauce € 15,-*