Tagesempfehlung

Aperitif

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

Martini Aperitif – Granatapfel mit Martini Bianco oder Martini Floreale Alkoholfrei, Minze & Zitrone € 9,50

Lobster – Lemon & Mint – Himbeerlikör on the rocks € 9,50

Kirschner Stuben Spezial - Aperitif – „Bergblut Pink“ mit Gin € 12,50

Bergblut – Kalt gepresste Natursäfte:

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

Suppen

Schaumsupperl vom den Wildkräutern mit Croutons € 12,50

Steinpilz – Essenz mit Ravioli € 12,50

Salate

Mediteraner Pulposalat € 24,-

Geräucherte Flugentenbrust an buntem Sommersalat € 24,-

Rehfiletwürfel an Vogerlsalat mit Preiselbeer Dressing € 28,-

Jakobsmuschlen & Wildfanggarnele auf marinierten Zuckerschoten € 28,-

Wildfang - Riesengarnelen vom Grill & Avocado an bunten Blattsalaten, Sauce Rouille € 34,-

Vorspeisen

Burrata mit Sommertomaten - Basilikumsalat auf geröstetem Foccaica € 15,-

Roastbeef rosa gebraten mit Remoulade & Röstkartoffeln € 24,-

Hummercocktail € 24,-

Zwischengerichte

Sülzerl vom Tafelspitz & Röstkartoffeln € 17,-

Sashimi vom roten Thunfisch € 27,-

Dreierlei von der Gänseleber € 27,-

dazu empfehlen wir:

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

5cl € 12,-

Weinempfehlung

2022 er Riesling Paradiesgarten

Andres - Deidesheim

0,1 l 7,50 / 0,2 l 14,- / 0,75 l 48,-

2022 er AIX

Maison Saint Aix – Jouques en Provence

0,1 l 7,- / 0,2 l 13,- / 0,75 l 46,- / 1,5 l 96,-

2019 er Hensel & Gretel - Cuvée

Schneider – Ellerstadt - Pfalz

0,1 l 5,50 / 0,2 l 10,- / 0,75 l 35,-

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 € 29,-

Vegetarisch

Semmelknödel - Carpaccio mit gebratenen Pfifferlingen € 24,-

Heimische Steinpilze gebraten mit Linguine € 26,-

Fleischgericht

Hausgemachte Kalbslasagne mit gemischten Blattsalaten € 18,-

Kalbsfleischpflanzerl an Kartoffel – Ruccolasalat € 20,-

Zart geschmorte Ochsenbackerl mit Blaukraut & Semmelknödel € 36,-

Sate Spieße vom Landhendl mit Asia – Gemüsesalat & Basmatireis € 28,-

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

Filet vom Almochsen mit gebratenen Pfifferlingen & Kartoffelgratin € 49,-

Fischgerichte

Saiblingsfilet vom Grill mit sommerlichem Gemüse & mPetersilienkartoffeln 32,-

Kross gebratenes Filet vom Loup de mer an jungem Blattspinat dazu hausgemachte Ravioli € 39,-

Auf Vorbestellung (2 Tage min. im Voraus) bieten wir:

Ab 2 Personen: **Rehrücken, Bauernente , Kalbshaxe, Nordsee – Seezunge**

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit!

Familie Hara zum Kirschner

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

Zur Süßen Abrundung

Sorbet Variation mit Früchten € 15,-

Schokoladenmousse mit marinierten Erdbeeren € 15,-

Aprikosen Cremé brûlèe € 15,-

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

Besondere Brände aus der Südsteiermark Weingut Potzinger

Tresterbrand: *Sauvignon blanc 2 cl € 14,- / Muskateller 2 cl € 14,-*

Quittenbrand 40% 2 cl € 12,-

Rarität

Waldhimbeergeist im Sherryfass gereift 42 % 2 cl 14,-

Williamsbirnenbrand im Akazien & Kastanienholz 43 % 2 cl 30,-

Wilder – Brand vom Liedschreiber

»Kirsche, Pflaume, Holunder,Apfel» 42 % 2 cl 30,-

Schwarze Johannisbeere – Brand Liedschreiber 42 % 2 cl 30,-

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, Tegernseer Fischerei

Meier Bäck – Brot, Bäckerei Tremmel, Konditorei Krupp, Confiserie Hagn, Früchte Wunderlich,

Bioteaque Chiemgauer Tee Manufaktur, Kaffeerösterei Baruli vom Chiemsee