

# Tagesempfehlung



## Aperitif

*Martini „Orange“ on the rocks – Alkoholfreier Aperitif € 9,50*

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

*Zri Secco – Weiß – Wiesenobst – Holunderblüte – Kräuter - Manufaktur Geiger € 8,-*

*Waldmeisterbowle mit Prosecco aufgegossen € 8,50*

*€ 12,50*

## Suppen

*Schaumsupperl vom Bärlauch € 12,50*

## Salate

*Gratinierter Ziegenkäse auf marinierter roter Beete € 16,-*

*Feine Scheiben vom Hirschschinken auf Spargelsalat € 22,-*

*Frühlingsblattsalate mit Rinderfiletspitzen € 28,-*

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

## Vorspeisen

*G*ebackene Bauernblutwurst mit Kartoffelpürree & Sauerkraut € 16,-

*S*ülzerl vom Tafelspitz & Röstkartoffeln € 17,-

*S*ashimi vom roten Thunfisch € 26,-

## Zwischengerichte

*F*ilet vom geräuchertem Bachsaibling mit Sahne – Meerrettich € 17,-

*B*urrata mit Tomaten – Basilikum – Bruschetta € 17,-

*J*akobsmuscheln & gebratene Riesengarnele auf marinierten Zuckerschoten € 28,-

## Bayrische Schmankerl

*Z*aar Weißwürste mit Breze und süßem Senf € 10,-

*B*ayerischer Wurstsalat € 12,- / *S*chweizer Wurstsalat € 12,-

*K*albsfleischpflanzerl an Kartoffel – Ruccolasalat € 20,-

„*K*irschner – Wall - Burger“ Wildburger mit Salat, Tomaten dazu Barbeque Sauce € 22,-

## Weinempfehlung

**2022 er Riesling “Bergdistel“ Smaragd**

Tegernseerhof – Dürnstein - Niederösterreich

0,1 l 8,50 / 0,2 l 16,- / 0,75 l 44,-

**2020 er Black Print – Cuvée (M/CS/CD/ S/B)**

M.Schneider – Ellerstadt - Pfalz

0,1 l 7,50 / 0,2 l 14,50 / 0,75 l 49,- / 1,5 l 105,-

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

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

## Vegetarisch

Tegernseer Bergkäsknödel an jungem Blattspinat mit Parmesan & brauner Butter € 18,-

## Fleischgericht

Hausgemachte Kalbsfleischlasagne mit kleinem gemischtem Salat € 18,-

Ofenfrischer Krustenbraten vom Miesbacher – Bioschwein mit Kartoffelknödel & Blaukraut € 23,-

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

## Spargelgerichte

Weißer Deutscher Stangenspargel mit Butterkartoffeln & Butter oder Hollandaise

Portion € 24,- wahlweise mit:

- Rosmarinschinken € 12,-
- Räucherlachs € 16,-
- Riesengarnelen € 22,-
- Wiener Schnitzel € 22,-

## Fischgericht

Filet vom Tegernsee - Saibling mit grünem Spargel & Kartoffelgratin € 32,-

## Zur Süßen Abrundung

Sorbet Variation € 13,-

Schokoküchlein mit Sauerrahmeis € 15,-

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

## Kuchen

Hausgebackener Kuchen nach Wahl € 4,90

***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,-*

***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,*

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

*Bioteaque Chiemgauer Tee Manufaktur, Kaffeerösterei Baruli vom Chiemsee*

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

***Wir möchten Sie höflichst darauf hinweisen, dass wir nur EC – Karten als bargeldloses***

***Zahlungsmittel akzeptieren.***

***Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit***

*Liebes  
Familie Maria zum Kirschner*