

# 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,-*

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

*Waldmeisterbowle mit Prosecco aufgegossen € 8,50*

*€ 12,50*

## Suppen

*Rinderkraftbrühe mit Marklößchen € 12,-*

*Schaumsupperl vom weißen Stangenspargel € 12,50*

*Schaumsupperl vom Bärlauch € 12,50*

## Salate

*Gratinierter Ziegenkäse auf mariniertes rotes Beet € 16,-*

*Burrata mit Tomaten – Basilikum – Bruschetta € 17,-*

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

*Jakobsmuscheln & gebratene Riesengarnele auf marinierten Zuckerschoten € 28,-*

*Frühlingsblattsalate mit Rinderfiletspitzen € 28,-*

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

## Zwischengerichte

Wülze von zweierlei Spargel & Rosmarinschinken € 15,-

Filet vom geräuchertem Bachsaibling mit Sahne – Meerrettich € 17,-

Tatar vom Kalb mit Röstinchen € 24,-

Washimi vom roten Thunfisch € 26,-

## Zwischengerichte

Parpaccio vom bayrischen Rinderfilet mit Ruccola & Parmesan € 22,-

Kalbsbries in Rosmarin gebraten an Bärlauchpüree € 22,-

Dreierlei von der Gänseleber € 27,-

dazu empfehlen wir:

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

5cl € 12,-

## 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,-

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

*Ravioli mit Scamorza – Raddicchio Füllung mit brauner Butter & Parmesan dazu Rucolasalat*

€ 18,-

## Fleischgericht

*Hausgemachte Kalbsfleischlasagne mit kleinem gemischtem Salat € 18,-*

*Kalbspfleichplanzerl an Kartoffel – Spargelsalat € 20,-*

*Piccata vom Maishendl an Bärlauchpesto -Tagliolini € 26,-*

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

*Filet vom Almochen an mit grünem Spargel & Kartoffelgratin € 49,-*

## Spargelgerichte

*Weißer Deutscher Stangenspargel mit Butterkartoffeln & Butter oder Hollandaise*

*Portion € 24,- wahlweise mit:*

- *Rosmarinschinken € 12,-*
- *Räucherlachs € 16,-*
- *Riesengarnelen € 22,-*
- *Wiener Schnitzel € 22,-*
- *Filet vom Heilbutt € 25,-*

## Fischgericht

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

***Wir wünschen Ihnen Guten Appetit!***

*Liedt  
Familie Maria zum Kirschner*

*Zur Süßen Abrundung*

*S*orbet Variation € 13,-

*Z*anna Cotta € 15,-

*M*ousse au Chocolat mit Eierliköreis € 15,-

*V*erschiedene Käse von der Tegernseer Käserei mit Walnüssen, Früchten & Feigensenf € 19,-

*Besondere Brände aus der Südsteiermark Weingut Potzinger*

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

*Q*uittenbrand 40% 2 cl € 12,-

*Rarität*

*W*aldhimbeergeist im Sherryfass gereift 42 % 2 cl 14,-

*W*illiamsbirnenbrand im Akazien & Kastanienholz 43 % 2 cl 30,-

*W*ilder – Brand vom Liedschreiber

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

*S*chwarze 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,*

*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.*