



## Hauptgänge

### Wiener Schnitzel

Kartoffel-Endivien Salat | kaltgerührte Preiselbeeren

39,00€

### Gebratenes Kalbskarree

Morchelrahm | Bohnencassoulet | Thymianjus

49€

### Gebratener Heilbutt

Fingerkarotte | Bärlauch | Rauchmandel | Kartoffelkrapfen  
Weißweinschaum

40€

### Geschmorte Pfefferaubergine

Bulgur | Granatapfel | Spitzpaprika | Gemüsejus

28€

## Dessert

### Topfennougat – Knödel

Aprikose | Vanillesauce

15€

### Zweierlei Schokoladenmousse

Erdnuss | Ingwer | Passionsfrucht

17€

### Sauerrahmmousse

Rhabarber | weiße Schokolade | Vanille

16€

### Käseauswahl vom Seppnbauer

Verschiedene gereifte Chiemgauer Käse

18,00€



## Vorspeisen

### Ikarimi Lachs

Eigener Kaviar | konfierte Kartoffel | roh mariniertes Spitzkohl | Pommery Senf

26€

### Ziegenkäse

Marinierter Kohlrabi | Bittersalate | Champignon | Apfel-Kräuter Sud

21€

### Ballotine von der Maispoularde

Bohnen Frisée | Trüffelvinaigrette

28€

## Suppen

### Kräuterschaumsuppe

Röstbrot | Tomate | hausgemachter Ricotta

16,00€

### Rinder Consommé

Maultasche | Wurzelgemüse | Backerbsen | Kerbelöl

18,00€

## Zwischengänge

### Ziegenkäseravioli

Williams Birne | Rosine | Kaper Vogelmiere

24€



# Spargelkarte

## Vorspeisen

Spargelsalat  
Gebackenes Ei | Basilikum | Zitrone

## Suppen

Spargelcremsuppe  
Gebeizte Eigelb | Bärlauch öl | Croutons

## Hauptgang

Schrobenhausner Stangenspargel  
Kleine Kartoffel | Sauce Hollandaise

### Wahlweise:

- |   |                    |        |
|---|--------------------|--------|
| + | 120g Rinderfilet   | 15,00€ |
| + | Wiener Schnitzel   | 10,00€ |
| + | Lachsforelle       |        |
| + | Zweierlei Schinken |        |



### Weißwein Empfehlung

2022 Riesling, Knewitz Rheiessen

0,1l 8,50 €      0,75l 50,00 €

### Rotwein Empfehlung

2021 Gigondas, Perrin, Rhone

0,1l 9,00 €      0,75l 55,00 €

## Genussmenü

### Vorspeise

Geräuchertes Rindertatar  
Trüffelmayonnaise | Knusprige Kartoffel  
Gepickelte Perlzwiebel | N25 Kaviar

### Hauptgang

Poltinger Lammrücken  
Selleriecreme | Aubergine | Blattspinat  
Gegrillte Paprika

### Dessert

Kaffeecremeux  
Schokolade | Grapefruit  
Grand Marnier

72,-







## Aperitifs

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Laurent-Perrier La Cuvée 0,1l | 16,50€ |
| Forbidden Berry               | 9,00€  |
| Pear Explosion                | 9,00€  |
| Ramzzotti Rosato Mio          | 9,50€  |
| Hugo                          | 9,00€  |
| Aperol Spritz                 | 9,00€  |
| Campari Soda / Orange         | 9,00€  |
| Mancino Vermouth Bianco       | 8,50€  |
| Crodino Spritz  Alkoholfrei   | 9,00€  |

## Offene Weine

### Weißwein

|      |  |      |       |
|------|--|------|-------|
| 2022 | Riesling, Knewitz, Rheinhessen                       | 0,1l | 8,50€ |
| 2022 | Weißburgunder Mineral, Bergdolt, Pfalz               | 0,1l | 8,00€ |
| 2022 | Grüner Veltliner Hirschvergnügen, J. Hirsch, Kamptal | 0,1l | 7,50€ |
| 2021 | Sauvignon Blanc Jakobi, Gross, Südsteiermark         | 0,1l | 8,00€ |
| 2021 | Chardonnay Alois Lageder, Südtirol                   | 0,1l | 8,50€ |

### Roséwein

|      |   |      |       |
|------|---|------|-------|
| 2022 | Rosé Chateau Miraval, cotes de Provence | 0,1l | 8,50€ |
|------|---|------|-------|

### Rotwein

|      |  |      |       |
|------|--|------|-------|
| 2018 | Spätburgunder, Becker, Pfalz                       | 0,1l | 7,50€ |
| 2018 | Blaufränkisch Sulzfeld, Burg Ravensburg, Kraichgau | 0,1l | 8,00€ |
| 2019 | Zweigelt, Weingut Heinrich, Neusiedlersee          | 0,1l | 8,50€ |
| 2018 | Malbec Clos de Gamot, Cahors                       | 0,1l | 8,50€ |
| 2020 | Valpolicella Ripasso, Le Ragose, Venetien          | 0,1l | 8,50€ |



## „Teilen macht Freude“

Für zwei Personen

**Ganze Thalhammer Lachsforelle im Salzteig**  
Gerösteter Brokkoli | Risotto | Zitronen Kapern Butter

44 €

**Ente im Ganzen**  
Kartoffelknödel | Blaukraut | Orangensauce | Maroni

52 €

**U.S. prime Rib Eye**  
Rosenkohl | Kürbis | Kartoffelgratin | Trüffel

67 €

**Bayrischer Schweinebraten**  
Krautsalat | Semmelknödel | Dunkelbiersoße

34 €

Wir bitten Sie das „Teilen macht Freude“- Angebot mindestens einen Tag im Voraus zu reservieren.  
Alle Preise verstehen sich pro Person und gelten ab einer Mindestreservierung von 2 Personen.