



## Vorspeisen

Lachscarpaccio  
Fenchel | Zitrusfrüchte | Winter Portulak

22,00 €

Rote Bete  
Feldsalat | Walnuss | Apfel

17,00 €

Chiemgau Beef Tatar  
Kartoffelschaum | Wintertrüffel | Schnittlauchöl

25,00 €

Geräucherte Entenbrust  
Sellerie | Apfel | Orange

22,00 €

## Suppen

Geflügel Consommé  
Maishähnchenroulade | Trüffel

15,00 €

Kürbisschaumsuppe  
Kernöl | Schmand | Kresse

14,00 €

## Zwischengänge

Maultaschen vom Chiemsee Zander  
Pommery Senf | Rosenkohl | Estragon

21,00 €

29,00 €

Schlutzkrapfen  
Spinat | Bergkäse | Nussbutter

18,00 €

25,00 €

Wachtelbrust  
Kartoffelrösti | Jus | Lauch

22,00 €

30,00 €



## Hauptgänge

Label Rouge Lachs  
Senfkohl | Butternusskürbis | Ingwer

35,00 €

Heimisches Rinderfilet 200g  
Trüffel | Schwarzwurzel | wilder Brokkoli

45,00 €

Wiener Schnitzel  
Kartoffel-Gurken Salat | Kernöl | kaltgerührte Preiselbeeren

34,00 €

Hirschrücken  
Kräuterspätzle | Champignon | Preiselbeere

38,00 €

Kürbisrisotto  
Birne | Blauschimmelkäse | Wildkräuter

26,00 €

## Dessert

Kaiserschmarrn  
Rosinen | Mandelblätter | Zwetschgenröster | Rum

16,00 €

Mandarine  
Grand Marnier | weiße Schokolade

16,00 €

Spekulatiusparfait  
Rotweinbirne | Karamell

14,00 €

Käseauswahl vom Seppnbauer  
Verschieden gereifte Chiemgauer Käse

16,00 €