



## Vorspeisen

Lachsforelle roh mariniert  
Rote Bete | Meerrettich | Brunnenkresse

22,00 €

Salat von der Schwarzwurzel  
Herbsttrüffelvinaigrette | Haselnuss | Petersilie

21,00 €

Tatar vom Chiemgauer Rind  
Belper Knolle | Dillvinaigrette | Radieschen

24,00 €

## Suppen

Zwiebelsuppe unter der Blätterteighaube  
Chiemgauer Bergkäse | Thymian

16,00 €

Kürbisschaumsuppe  
Crostino | Pesto

13,00 €

## Zwischengänge

Gebratene Wachtelbrust  
Rosenkohl | Kartoffelnest | Madeira

22,00 €                      30,00 €

Nockerl vom Chiemsee Zander  
Gemüsejulienne | Croutons | Weißweinschaum

22,00 €

Geschmorte Urkarotte von der Gärtnerei Joling  
Walnuss | Gewürzorange | Bittersalate

19,00 €



## Hauptgänge

Rinderfilet unter der Pinienkernkruste  
Rotweinschalotten | Selleriemousseline

46,00 €

Wiener Schnitzel  
Kartoffel-Endivien Salat | kaltgerührte Preiselbeeren

34,00 €

Geschmortes Rinderbäckchen  
Pastinake | Burgundersauce | Wurzelgemüse

36,00 €

Kürbisravioli  
Spitzkohl | Rauchmandelgremolata

25,00 €

Kross gebratenes Zanderfilet  
Rahmwirsing | Gnocchi | Schinken – Beurre blanc

36,00 €

## Dessert

Topfenknödel  
Waldbeerkompott | Vanillesauce

16,00 €

Cremige Marone  
Birne | Karamel | Vanille

16,00 €

Mandelparfait  
Portweinfeige | Joghurt

15,00 €

Käseauswahl vom Seppnbauer  
Verschiedene gereifte Chiemgauer Käse

18,00 €