Aperitif

Savoia Spritz
Bitterorange | Prosecco | Soda
9,00€

Genussmenü

Vorspeise

Krustentier Ravioli
Spitzkohl | Pommery Senf | Limettenschaum
2023 Chardonnay Alois Lageder, Südtirol

Hauptgang

Hirschkalbsrücken
Spargel | Erbse | Sherryschaum
2022 Bourgogne Rouge, Trapet, Burgund

Dessert

„Heiße Liebe“
Eierlikör | Himbeere | Vanille
Boal Reserva Velha, Barbeito, Madeira

3 Gang Menü 72,00€
Weinbegleitung 30,00€

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. Unsere Service-Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft zu Zusatzstoffen,

Allergenen & Lebensmittelunverträglichkeiten.

Vorspeisen

Ziegenkäsemousse
Kopfsalat | Radieschen | Sauerteig

19€

Gebeizte Lachsforelle
Bärlauch | Sauerrahm | eigener Kaviar

23€

Rosa Kalbstafelspitz
Weißer Spargel | Tomate | Vinaigrette

25€

Suppen

Ochsenschwanzessenz
Eigene Praline | Sherry | Wurzelgemüse

18€

Erbsenschaumsuppe
Schwarzgeräuchertes | Nussbutter

17€

Zwischengänge

Konfierter Saibling
Rhabarber | Schnittlauch | Fenchelsalat

26€

Briesmaultasche
Weißer Spargel | Croutons | Petersilienschaum

25€

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. Unsere Service-Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft zu Zusatzstoffen,

Allergenen & Lebensmittelunverträglichkeiten.

Hauptgänge

Wiener Schnitzel
Kartoffel-Gurkensalat | kaltgerührte Preiselbeeren

39,00€

Gegrillte Rinderlende
Kartoffelroulade | Mangold | Zwiebel | Jus

44€

Gebratener Wels
Parisienne Kartoffel | Erbse | Meerrettich

36€

Gesottenes Eisbein
Bayerisch Kraut | Erbse | Morchel | Jus

34€

Blumenkohl im Ganzen
Nussbutter | Estragon | Eigelb

29€

Dessert

Limettenparfait
Ananas | Kokos | Mandel

16€

Mille Feuille
Himbeere | Mascarpone | Rhabarber

15€

Creme Brulee
Karamell | Vanille | Zwetschge

16€

Käseauswahl vom Tölzer Kasladen
Verschiedene gereifte Chiemgauer Käse

21€

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. Unsere Service-Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft zu Zusatzstoffen,

Allergenen & Lebensmittelunverträglichkeiten.

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

2023	Riesling, Knewitz, Rheinhessen	0,1l	8,50€
2023	Weißburgunder Mineral, Bergdolt, Pfalz	0,1l	8,00€
2023	Grüner Veltliner Hirschvergnügen, J. Hirsch, Kamptal	0,1l	7,50€
2022	Sauvignon Blanc Jakobi, Gross , Südsteiermark	0,1l	8,00€
2023	Chardonnay Alois Lageder, Südtirol	0,1l	8,50€

Roséwein

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

Rotwein

2019	Spätburgunder, Becker,Pfalz	0,1l	7,50€
2020	Terre di San Leonardo, San Leonardo, Südtirol	0,1l	8,50€
2019	Zweigelt, Weingut Heinrich, Neusiedlersee	0,1l	8,50€
2020	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.

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. Unsere Service-Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft zu Zusatzstoffen, Allergenen & Lebensmittelunverträglichkeiten.