

## Aperitif:

Lillet Wild Berry

Lillet rosé | Schweppes Wildberry | Sommerbeeren | Eiswürfel  
€ 8,20/0,1l

“Andalö-Sprizz”

Andalö-Sanddornlikör | Prosecco | Soda | Orangenscheibe  
€ 9,50

“Ramazzotti Sprizz”

Ramazzotti Rosato | Prosecco | Basilikum  
€ 9,50

Hausgemachte Zitronen-Ingwer-Limonade

Lime Juice | frischer Ingwer | Orange | Zitrone | Soda *-alkoholfrei-*  
€ 5,90

## Vorspeisen

Hausgemachtes Carpaccio – in frischen Kräutern mariniert  
kalt gepresstes Olivenöl | Rucola | Zitrone | Parmesan  
€ 18,90

Hausgebeizte Lachsforelle

vom Fischgut Waldheim in Gröbenried

Blattsalat | Blütenhonig-Senf-Sauce | Tobiko-Kaviar  
€ 20,90

Ziegenkäse karamelisiert

Birncarpaccio | Rote Beete | kandierte Walnüsse | schwarzer Pfeffer *vegetarisch*  
€ 13,90

Großer Wintersalat

Feldsalat | Kirschtomaten | gepickeltes Gemüse | Kartoffelcroutons | Himbeerdressing *vegan*  
€ 10,90

Kleiner bunter Feldsalat

Kirschtomaten | gepickeltes Gemüse | Himbeerdressing *vegetarisch*  
€ 7,90

## Suppen

Kräftige Rinder-Essenz

Südtiroler Speckknödel | Wurzelgemüse | Schnittlauch  
€ 8,50

Französische Zwiebelsuppe

Thymiansud | knusprige Käse-Croutons *vegetarisch*  
€ 8,50

Italienische Minestrone

Pasta | Parmesan | Würzbroetchip *vegetarisch*  
€ 8,50

## Unser Küchenchef Günter Heidler empfiehlt

-für 2 Personen-

ca. 700g dry Aged Rinder-Kotelette vom Simmentaler Rind  
Grillgemüse | Chilimarmelade | Kräuterbutter | BBQ-Sauce | Pommes frites  
€ 65,00

## Hauptspeisen

Gegrilltes Spanferkelkarree

Honig Rosmarin Marinade | geschmortes Radicchio-Wurzelgemüse | Kartoffelrösti  
€ 28,50

>>Münchner Schnitzel<<

mit Meerrettich und süßem Senf paniertes Schweineschnitzel  
vom Schwäbisch Hällischen Landschwein aus artgerechter Aufzucht  
Pommes frites | Zitronenschnitz  
€ 19,90

Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“

gegrillte Apfelscheibe | Gärtnerbrokkoli | Kartoffelpüree | Röstzwiebeln | kräftige Kalbsjus  
€ 25,90

Wiener Schnitzel – aus der Kalbslende

Bratkartoffeln | Preiselbeeren | Zitronenschnitz  
€ 29,50

Gesottener Tafelspitz vom Weiderind  
*vom Familienbetrieb Metzgerhof in Aubing*

Rahmwirsing | Wurzelgemüse | Bratkartoffeln | frisch geriebener Meerrettich  
€ 25,90

Schwäbischer Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende  
geschmorte Zwiebeln | Eierspätzle | Naturjus

€ 29,50

Rosa gebratener Hirschrücken

Blaukraut | geröstete Serviettenknödel | Wacholderrahm | geschmorter Preiselbeer-Apfel  
€ 29,90

Geschmortes Entenragout - Kartoffelgnocchi

gebratenes Gemüse | Chiliflocken | Parmesanhobel | frischer Rosmarin  
€ 18,90

Steaks von der Wallnerpute

Putenfleisch aus dem nach ökologischen Richtlinien geführten Familienbetrieb Wallner in Hebertshausen  
Blattspinat | Kartoffelgnocchi | Tomatensugo | Olivengranulat  
€ 25,90

## Fischgerichte

Bachforellen Filet „en papilote“

vom Fischgut Waldheim in Gröbenried

mediterranes Gemüse | frische Kräuter | Weißwein | Risolée-Kartoffeln  
€ 28,90

Gegrilltes Flusszander Filet

gelbe Balsamico-Linsen | Petersilienkartoffeln | Meerrettichschaum  
€ 28,90

# Vegetarische Gerichte

Rotes Thai-Curry – *pikant, vegan*

gelbe Linsen | Gemüsewürfel | Basmatireis | Erdnusscrunch | Ingwer | Koriander | Limette  
€ 18,50

Linguine Arrabiata – *pikant*

gelbe und rote Tomaten-Sauce | Chili | frisches Basilikum | geschmorte Kirschtomaten *vegan*  
€ 17,50

Gegrilltes Blaukrautsteak

Ziegenkäse | Trüffel-Honig | kandierte Walnüsse | Schlosskartoffeln | Gemüsejus  
€ 21,50

Pilzroulade - aus Champignons und Spinat, im Nori-Blatt gebraten -  
Apfel-Blaukraut | Kartoffelknödel | Gemüsejus *vegan*

€ 21,90

Allgäuer Käsespätzle

Heumilch-Bergkäse | gebackene Zwiebeln | kleiner gemischter Salat  
€ 18,50

## Desserts

Eierlikör-Eisparfait

marinierte Birne | Schokoladen-Tonkabohnen-Sauce | Spekulatius-Crunch  
€ 10,50

Lauwarmer Schokoladenkuchen, mit flüssigem Kern  
dunkle Winterbeeren | Bourbon-Vanilleeis<sup>®</sup> | grüne Minze

€ 10,50

## Kleine Gerichte

Currywurst von der Brühpolnischen

aus der Münchner Schlachthof-Metzgerei Magnus Bauch

Pommes frites | gepickelte Jalapenos | Speckstreusel | Currysoße hausgemacht  
€ 13,50

„Poutine canadienne“

Pommes frites überbacken | Parmesan Trüffelöl | Frühlingszwiebeln | Limonen-Mayo  
€ 12,50

## Kuchen (von 14:30 bis 18:00 Uhr)

Blechkuchen | Schlagsahne  
€ 6,70

Apfelstrudel | lauwarmer Bourbon-Vanillesauce<sup>®</sup>

oder mit

Bourbon-Vanilleeis<sup>®</sup> | Sahne  
€ 8,80

Unsere Küchenzeiten:

Montag Ruhetag (nur für Hotelgäste geöffnet)

Dienstag bis Donnerstag von 17.30h bis 21.00h

Freitag, Samstag, Sonntag, feiertags durchgehend von 12.00h bis 21.00h