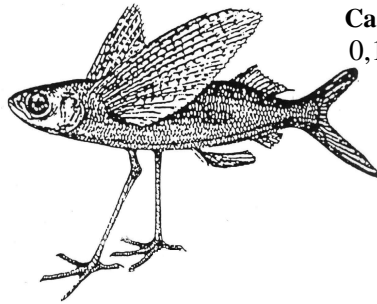


APERITIV:**SCHAUMWEIN von der KARCHERBIRNE****Manufaktur Jörg Geiger**

0,1l 6,50

WEINEMPFEHLUNG:**NOSIOLA**, Vigneti delle Dolomiti, I.G.T. 13**Castell Noarna, Rovereto, Trentino**

0,1l 4,00 0,25l 8,80 0,75l 24,00

**TAGESKARTE**

22. November 2017

KRUSTENSCHMALZ* mit Tomatenchutney	3.80
THAILÄNDISCHE KÜRBIS-APFELROHKOST mit Blattspinat und Erdnüssen	7.80
mit gebratenen WILDGARNELEN	17.80
Mousse von der geräucherten Starnberger See BRACHSE mit Kapern	8.80
AUBERGINENMOUSSE mit Knoblauch, Schafskäse und Oliven	8.80
HAUSSÜLZE* mit Kürbiskernöl und Zwiebeln 9.80	mit Röstkartoffeln 13.80
hausgemachte HIRSCHTERRINE mit Feldsalat und frischen Preiselbeeren	11.80
FÖHRER MUSCHELN im Weißwein-Kräutersud	11.80
KRÄUTERSALAT mit Ziegenfrischkäse und Kernöl	11.80
oder mit gebratenen RENKENFILETS	14.80
CARPACCIO (vom Rinderfilet*) mit Rucola und Parmesan	14.80
ROTE BETE SUPPE mit Meerrettich, vegan	6.80
PASTA E FAGIOLI (italienische Bohnensuppe mit Rindfleisch* und Nudeln)	7.80
VIETNAMESISCHE FISCHSUPPE mit Ananas, grünem Mangold und WILDGARNELE	11.80
große Portion	16.80
KASPRESSKNÖDL mit Salat	11.80
RISOTTO VENERE (vom schwarzen Venusreis) mit Artischocken und Zitronen, vegan	15.80
GRÖSTL* mit Salat	9.80
SALSICCE* (italienische Bratwürste) mit Balsamicolinsen	11.80
TAGLIATELLE al ragù*	13.80
SCHWEINEBRATEN* mit Knödel und Blaukraut	16.80
SAUERBRATEN VOM HIRSCH* mit Gemüse, Spätzle und Preiselbeeren	19.80
„KALBSLEBER SAUER“*, geschnetzelt in Balsamicosauce, mit Spätzle und Salat	21.80
BARBARIE-ENTENBRUST á l'Orange mit Brokkoli und Rösti	23.80
gebratene HIRSCHMEDAILLONS mit Wacholderrahm, Wirsing, Spätzle und Preiselbeeren	29.80
AUS DEM STARNBERGER SEE:	
gebackenes KARPFFENILET mit Sauce Remoulade und Kartoffel-Endiviensalat	17.80
gebratene RENKE mit Petersilienkartoffeln und Salat	18.80
HECHTNOCKERL auf Blattspinat mit Meerrettichsauce und Kartoffeln	18.80
WALLER, frischgeräuchert, mit Meerrettich auf Rote Beterisotto	21.80
HEIDELBEER PANNA COTTA	6.80
warmer APFELSTRUDEL mit Rahm	6.80
NUSSKROKANT-EISPARFAIT	6.80
TIRAMISÙ	7.80
Allgäuer BERGKÄSE* mit Walnüssen	6.80
überbackene ZIEGENKÄSECROÛTONS mit Oliven und einem Glas Fragolino	8.80

Scheibe BROT, Stück BAGUETTE á 0.50

*Fleisch vom Packlhof, Landfrau oder Gut Speck, Eier vom Lothof in Münsing, Eis vom Cramer in Gauting