

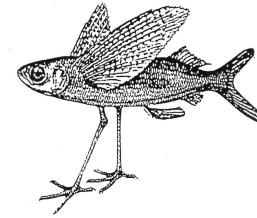
SPEISENKARTE

KRUSTENSCHMALZ* mit mariniertem Kürbis	3.80
AUBERGINENMOUSSE mit Knoblauch, Schafskäse und Oliven	8.80
Mousse von der geräucherten Starnberger See-BRACHSE mit Kapern	8.80
HAUSSÜLZE* mit Kürbiskernöl und Zwiebeln 9.80 mit Röstkartoffeln	13.80
KRÄUTERSALAT mit Ziegenfrischkäse und Kernöl	11.80
oder mit gebratenen RENKENFILETS	14.80
CARPACCIO (vom Rinderfilet*) mit Rucola und Parmesan	14.80
PFANNKUCHENSUPPE*	6.80
KASPRESSKNÖDL* mit Kräutersauce und Salat	12.80
RISOTTO VENERE (vom schwarzen Venusreis)	
mit Artischocken und Zitronen, vegan	15.80
SALSICCE* (italienische Bratwürste) mit Balsamicolinsen	11.80
TAGLIATELLE al ragú*	13.80
SCHWEINEBRATEN* mit Knödel und Blaukraut	16.80
ZWIEBELROSTBRATEN vom RINDERFILET* mit Käsespätzle und Salat	31.80
gebackenes KARPFFENFILET mit Sauce Remoulade	
und Kartoffel-Endivien-Salat	17.80
gebratene RENKE mit Petersilienkartoffeln und Salat	18.80
HECHTNOCKERL auf Blattspinat mit Meerrettichsauce und Kartoffeln	18.80
warmer APFELSTRUDEL mit Rahm	7.80
HOLLERBLÜTENEISPARFAIT mit Mandelkrokant	7.80
Allgäuer BERGKÄSE* mit Walnüssen	8.80

***Fleisch aus ökologischer Haltung vom Packhof oder Landfrau,
Demeter-Eier vom Lothhof in Münsing**

APERITIV:

„MORELLO“
Sauerkirschwein vom
Hauswein-Winzer
Stephan Wernersbach
0,11 3.20



WEINEMPFEHLUNG:

„20%“, Merlot Rosato, IGT '17
Tenimenti Spinsanti, Marken
0,1l. 4,10 0,25l. 7,80 0,75l. 21,00

TAGESKARTE

22.10.2018

AVOCADO-SPINATSALAT mit Limettenvinaigrette und Cashewkernen	7.80
Starnberger See AALFILET IN SAOR	
(mariniert mit Zwiebeln, Pinienkernen und Rosinen)	11.80
FÖHRER MUSCHELN im Weißwein-Kräutersud	11.80
hausgemachte HIRSCHTERRINE* mit Rucola und frischen Preiselbeeren	11.80
ROTE BETE SUPPE mit Sahnemeerrettich	6.80
FRANZÖSISCHE FISCHSUPPE mit Aioli-Croûton, Muscheln	
und gegrillter WILDGARNELE	12.80
große Portion	16.80
geröstete KNÖDEL mit Ei*, Zwiebeln und Salat	9.80
KALBSRAHMBEUSCHERL* mit Pfifferlingen und Semmelknödel	12.80
Spanische ENTENBÄLLCHEN mit Kartoffel-Churros und Salat	17.80
gekochter TAFELSPITZ* mit Meerrettich, Rahmspinat und Kartoffeln	19.80
gebratene BARBARIE-ENTE mit Knödel und Blaukraut	19.80
gebratener HIRSCHRÜCKEN* mit Steinpilzrahm,	
Rosenkohl, Spätzle und Preiselbeeren	31.80
gebratenes ZANDERFILET in der Mandelkruste mit Brokkoli und Kartoffeln	21.80
aus dem Starnberger See:	
pochiertes WALLERFILET im Pfifferling- Lauchsud	
mit Meerrettich und Salzkartoffeln	21.80
TOPFENMOUSSE mit Zwetschgenröster	6.80

Scheibe BROT á 0.50, BROTKORB 2.00