

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
CARPACCIO (vom Rinderfilet*) mit Rucola und Parmesan	14.80

PFANNKUCHENSUPPE*	6.80
-------------------	------

RISOTTO VENERE (vom schwarzen Venusreis)	
mit Artischocken und Zitronen, vegan	15.80

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
RUMTOPFEISPARFAIT mit Mandelkrokant	7.80

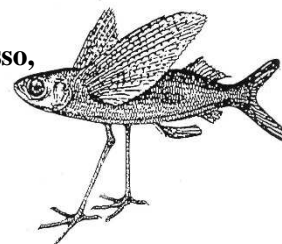
Allgäuer BERGKÄSE* mit Walnüssen	8.80
----------------------------------	------

Scheibe BROT á 0.50, BROTKORB 2.00

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

APERITIF:

“AMERICANO”
Campari, Vermouth rosso,
Soda 5,80



WEINEMPFEHLUNG:

RIBOLLA GIALLA
Colli Orientali del Friuli DOC'17
Az. Ag. Perusini, Corno di Rosazzo
0,1l. 5,00 0,25l. 9,80 0,75l. 26,50

TAGESKARTE

05.01.2019

sizilianischer ZITRONENSALAT mit Oliven	7.80
HAUSSÜLZE* mit Kürbiskernöl und Zwiebeln	9.80
mit Röstkartoffeln	13.80
RAHMSÜLZE vom Starnberger See Karpfen mit Meerrettichsauce	10.80
mit Röstkartoffeln	14.80
hausgemachtes ENTENLEBERPARFAIT mit Feldsalat, Brioche	
und Preiselbeeren	14.80
CEVICHE von BAYERISCHEN GARNELEN	
auf Sprossen-Chicoréesalat mit Pfeffermousse	15.80
CHAMPIGNONCREMESUPPE	6.80
FRANZÖSISCHE FISCHSUPPE mit Aioli-Croûton, Muscheln	
und gegrillter WILDGARNELE	12.80
große Portion	16.80
PIFFERLING-KARTOFFELSTRUDEL auf Gorgonzola-Spinatsauce	14.80
hausgemachte LAMMBRATWÜRSTL* mit Balsamicolinsen	14.80
WILDKRAUTWICKERL mit Kartoffelpüree und Preiselbeeren	14.80
KALBSZUNGE* mit Kapernsauce, Brokkoli und Salzkartoffeln	16.80
WILDSCHWEINGULASCH “toskanisch” (Dörripflaumen, Pinienkerne)	
mit Gemüse und gerösteter Polenta	18.80
gebratene BARBARIE-ENTE mit Knödel und Blaukraut	19.80
RINDERFILETGESCHNETZELTES* mit Kokos-Chilisaucе,	
Pak Choi, Sprossen und Duftreis	29.80
SAIBLING (blau oder „Müllerin Art“) mit Petersilienkartoffeln und Salat	21.80

ROTE GRÜTZE mit Sahne	6.80
MOUSSE AU CHOCOLAT mit Quitte	7.80
warmer BIRNENSTRUDEL mit Nuss-Eis	8.80