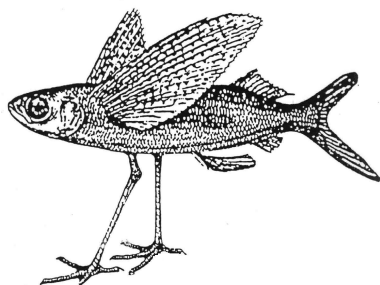


APERITIV:

LILLET “ aïrelle “
mit friscen Preiselbeeren
und Prosecco 6,80



WEINEMPFEHLUNG:

Sauvignon blanc QbA'16
Michael Andres, Ruppertsberg, Pfalz
0,11 4,00 0,251 8,80 0,751 25,90

TAGESKARTE

24.09.2017

KRUSTENSCHMALZ* mit marinierten weißen Rübchen	3.80
FENCHEL-MANGOLDSALAT mit Avocado-Limettdressing und Cashewkernen	7.80
und mit gebratenen LAMMKOTELETTES*	17.80
Mousse von der geräucherten Starnberger See BRACHSE mit Kapern	8.80
AUBERGINENMOUSSE mit Knoblauch, Schafskäse und Oliven	8.80
gebratene Starnberger See-RENKENLEBERN auf Rucola- Linsensalat mit Pfifferlingen	9.80
HAUSSÜLZE* mit Kürbiskernöl und Zwiebeln 9.80	mit Röstkartoffeln 13.80
hausgebeiztes LACHSFORELLENFILET mit Kräutersauce 10.80	mit Reiberdatschi 15.80
hausgemachte HIRSCHTERRINE mit Rucola und Preiselbeeren	11.80
KRÄUTERSALAT mit Ziegenfrischkäse und Kernöl	11.80
oder mit gebratenen RENKENFILETS	14.80
CARPACCIO (vom Rinderfilet*) mit Rucola und Parmesan	14.80
LINSEN-KOKOSSUPPE mit Koriander und Papadam - vegan	6.80
STEINPILZSTRUDELSUPPE*	7.80
BURMESISCHE FISCHSUPPE (Kurkuma, Ingwer) mit gegrillter WILDGARNELE	11.80
große Portion	16.80
Als Zwischengericht: STEINPILZRISOTTO	12.80
GRÜNKERNPFLANZERL auf Paprika-Zucchini Gemüse - vegan	11.80
RAHMPIFFERLINGE mit geröstetem Nussbrotknödel	15.80
KALBSRAHMBEUSCHERL* mit Pfifferlingen und Semmelknödel	12.80
TAGLIATELLE al ragú*	13.80
WILDKRAUTWICKERL mit Kartoffelpüree und Preiselbeeren	14.80
SCHWEINEBRATEN* mit Knödel und Blaukraut	16.80
KALBSBRIES* und -NIEREN* mit Champignons und Kartoffelstampf	19.80
provençalischer LAMMBRATEN mit gegrillten Auberginen, Oliven und Kartoffelgratin	19.80
KALBSLEBER* in CASSIS-SAUCE, buntem Mangold und Kartoffelpüree	21.80
gebratene BARBARIE-ENTENBRUST mit Ingwerzwetschgen, jungen Wirsing und Kartoffelrösti	23.80
LAMMRÜCKEN* in der Kräuterkruste mit Bratpaprika und Kartoffel-Olivenstampf	27.80
AUS DEM STARNBERGER SEE:	
gebackenes KARPFFENFILET mit Sauce Remoulade und Kartoffel-Radicchiosalat	17.80
gebratene RENKE mit Petersilienkartoffeln und Salat	18.80
HECHTNOCKERL auf Roter Bete mit Meerrettichsauce und Kartoffeln	18.80
HOLLERBLÜTEN-EISPARFAIT mit Mandelkrokant	7.80
warmer APFELSTRUDEL mit Rahm	7.80
WALDBEEREN-TIRAMI SÚ	7.80
Allgäuer BERGKÄSE* mit Tomaten	6.80
bayerischer WURSTSALAT*	7.80
KALTER BRATEN* mit Cornichons	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 Lothhof in Münsing, Eis vom Cramer in Gauting