

Vorspeisen / Starters

Toskanische Tomatensuppe mit Pesto

Tuscan tomato soup with pesto

5.00

Kräftige Rinderbouillon mit Gemüse und Fleischeinlage

Beef bouillon with vegetables and meat

5.00

Tagessuppe

Soup of the day

5.00

*Hausmacher Tortelli Pasta mit Argentinischen Rotwild Garnelen
an Paprikaschaum und Sakura Kresse*

Homemade style Tortelli pasta with free range Argentine red prawns
foamy red pepper sauce and Sakura cress

9.50

*Gebackener Französischer Ziegenkäse
an Wildkräutersalat*

Warm french goat cheese with wild herb salad

10.90

Hauptgang / Main Course

Fleisch / Meat

*Im Ofen gegarte französische Perlhuhnbrust mit frischen Pfifferlingen,
Erdäpfelstampf, Portwein Reduktion und Salat*

Oven baked breast of guinea fowl with chanterelles mushrooms,
vegetable potato mash and port reduction

16.90

*Saftig gebratenes Kotelette vom „Iberico Schwein“
mit Gemüse und Bratkartoffeln*

Pan fried chop of „**Iberico Pork**“
with vegetables and rost potatoes

22.90

*Gebratene Streifen vom Rinderfilet mit Steinpilzen und Pfifferlingen in
Cognacrahmsauce Spätzle und Salat*

Fried strips of beef fillet with porchini mushrooms and chanterelles in
In creamy Cognac sauce, Spätzle noodles and salad

19.90

*Original Toulouser Bratwurst (Label rouge)
mit Kraut, Bratenjus und gestampften Kartoffeln*

Original Toulouser bratwurst (label rouge) with bavarian sauerkraut
gravy and mashed potatoes

14.90

...Der Klassiker

*Filetsteak vom Argentinischen Black Angus (250 Gramm)
mit sautierten Pfifferlingen*

Madeira Reduktion, Erdäpfelstampf und Salat

...The classic

Pan fried beef fillet from Argentina's Black Angus beef (250 gr.)
with sauteed chanterelles mushrooms

Reduced Madeira sauce, mash potatoes and mixed salad

32.50

*Bayerisches Biergoulasch mit Freisinger Dunkelbier verfeinert,
handgemachte Butterspätzle und gemischtem Beilagensalat*

Old Bavarian style beer beef stew with Freisinger darkbeer refined,
handmade Spätzle noodles and side salad

15.90

*In Butter gebratene Kalbsfleischpflanzerl mit sautierten Waldpilzen,
Bratenjus, buntem Erdäpfelstampf und Röstzwiebelchen*

In butter pan fried veal meatballs with sauteed wild mushrooms,
gravy, vegetable mashed potato and fried onions

12.50

„Wiener Schnitzel“

Zartes Schnitzel vom Kalbsrücken

mit kaltgerührten Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Gartensalat

Breaded veal escalopes with cranberries, roast potatoes
and mixed garden salad

21.50

Fisch / Fish

*Auf der Haut gebratene Doradenfilets mit mediterranem Gemüse
andalusischer Chorizo und Salzkartoffeln*

On the skin pan fried fillet of pike perch with Mediterranean vegetable
andalusian Chorizo and potatoes

19.90

*Mediterrane Fischsuppe mit gebratenen Fischfilets, Muscheln und
Garnelen in Tomaten Safran Sud, dazu Baguette*

Mediterranean fish soup with fried fish fillets, mussels and shrimp
In tomato saffron brew with baguette

14.90

*Fangfrisches Filet vom Norwegischen Fjordlachs
in Gewürzbutter gegart*

Hummerschaum, italienischer Blattspinat und Salzkartoffeln

Freshly caught fillet Norwegian Fjord salmon baked in spice butter,
foamy lobster sauce, italian spinach and boiled potatoes

18.90

Vegetarisch / Vegetarian

Hausmacher Steinpilz Raviolini mit Waldpilzen, Tomaten und Frühlingszwiebeln in Rahm, frisch geriebenen italienischem Trüffel und buntem Salatteller

Homemade style porcini raviolini with wild mushrooms, tomato and spring onions in creamy sauce, freshly grated Italian truffle and mixed salad

15.90

Brotzeiten / Cold dishes

*Portion Tiroler Bauernspeck
mit Kren, Gewürzgurke und Bauernbrot*

Tirolean Ham / horseradish / gurkin / bread

10.90

Bayerischer / Schweizer Wurstsalat fein garniert, Bauernbrot

Bavarian / Swiss sausage salad / garnished / bread

7.90 / 8.90

Rosa gebratener Kalbstafelspitz (kalt) mit Röstkartoffeln

Marinated pink roasted veal (cold) with roasted potatoes

10.50

Dessert

Frische Erdbeeren mit Joghurt Mandarinen Eiscreme

Creamy mascarpone curd maracuja cream in the glass

6.50

Zweierlei Sorbet mit frischen Waldbeeren garniert

Duo of sorbet garnished with fresh forest berries

6.50

Klassische Crème Brûlée mit Tonka Bohne verfeinert

Classic Crème Brûlée refined with Tonka bean

6.50