

Vorspeise / Starter

*Kräftige Rindfleischsuppe
mit Brätstrudel und Backerbsen*

Beef Bouillon with bavarian „Brätstrudel“and „Backerbsen“

5.50

Spargelcremesuppe mit „Popcorn vom Buchweizen“

Asparagus cream soup with "popcorn from buckwheat"

5.90

*Warme Scheiben vom norwegischen Fjordlachs
mit Wildkräutersalat*

warm slices of Norwegian salmon
with wild leaf salad

10.90

*Bunter Freilandsalat mit warmem französischen Ziegenkäse
aus Poitou Charentes mit Aprikosen Honig Kruste
und Granatapfelkernen*

Free range lettuce with warm French goat cheese from Poitou Charentes,
apricot honey crust and pomegranate seeds

10.90

Hauptgang / Main course

*Rinderfilet vom argentinischen Angus Rind
mit Kräuterbutter, gebratenen Kartoffeln und Salat*

Grilled fillet of argentinian Angus beef with herb butter,
roasted potatoes and salad

29.90

... Für den Steak Kenner

*Gereiftes Rib-Eye Steak (250 gr.) mit Kräuterbutter,
gerösteten Kartoffeln und Wintergemüse*

..... For the steak connoisseur

Well matured Rib Eye Steak (250 gr.) with herb butter, roasted potatoes and
vegetables

24.90

*In Barolowein geschmortes Kalbsbackerl
mit Portwein verfeinert, Wintergemüse und Erdäpfelstampf*

In Barolo wine braised veal cheeks refined with port wine,
vegetable and mashed potato

19.50

*Im Ofen geschmortes Waliser Lammhaxerl
an Pesto Erdäpfelstampf,*

Rosmarinjus und mediterranem Gemüse

Oven braised shank of welsh lamb with Pesto mash potato,
Rosemary gravy and mediterranean vegetables

19.90

*Rinderfiletgeschnetzeltes vom Jungbullen
mit Schwammerl und Frühlingszwiebeln in Pfeffer
Cognacrahmsauce, Butterspätzle und Salat*

Strips of beef fillet with mushrooms and spring onions,
pepper cognac sauce, bavarian Spätzle noodles and mixed salad

19.50

*Im Ofen gegarte französische Perlhuhnbrust
mit Orangen Chili Kruste
Cassis Sauce, buntem Spargelragout und Salzkartoffeln*
Oven grilled guinea chicken breast with orange chilly crust,
cassis sauce, fresh asparagus and boiled potatoes
18.90

*„Wiener Schnitzel“
Zartes Schnitzel vom Kalbsrücken
mit kaltgerührten Preiselbeeren,
gebratenen Kartoffelecken und gemischtem Salatteller*
Breaded veal escallops with, cranberries rost potatoes
and mixed salad
21.50

*Zartes Alt Bayerisches Biergoulasch
mit Freisinger Dunkelbier verfeinert,
handgemachte Butterspätzle und Gartensalat*
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, Bratensauce und Erdäpfelstampf*
In butter sauteed veal meatballs
with sauteed wild mushrooms, gravy and mashed potato
12.50

***** Chef`s Empfehlung *****

*In Gewürzbutter gebratenes Saiblingsfilet
mit frischem Stangenspargel,
Bärlauchsauce und Butterkartoffeln*

***** Chef`s recommendation *****

In spice butter pan fried fillet of char with fresh asparagus,
wild garlic sauce and buttered potatoes

22.90

*Auf der Haut gebratenes Filetstück vom Zander an
mediterranem Gemüse, zweierlei Pesto und Salzkartoffeln*

On the skin grilled fillet of pike perch, mediterranean vegetables,
two pesto and potatoes

19.90

„Bouillabaisse a la Michael“

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

Fishsoup with pan fried fillets of fish, mussels and prawns
in tomato saffron brew, baguette

14.90

Vegetarisch / Pasta

*Steinpilzravioli mit Bergkäse und frisch geriebenem
italienischem Trüffel, bunter Wintersalat*

Porchini Ravioli with bavarian mountain cheese,
fresh grated italian truffle and winter salad

14.90

*Hausmacher Linguini Pasta
mit Garnelen, Thai Chili, Shitake Pilze,
Tomate und Gartenkräuter, Blattsalat*

Homemade style linguini pasta with prawns, thai chili, shitake mushrooms,
tomato and fresh herbs, mixed salad

17.90

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 roast potatoes

10.50

Dessert

Warmer frisch gebackener Schokoladenkuchen mit Vanilleeis

Freshley baked warm chocolate cake with vanilla ice cream

8.50

Klassische Crème Brûlée mit Tonka Bohne und Vanille

Classic Crème Brûlée with Tonka bean and vanilla

6.50

Mousse au chocolate

6.90