

## *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

*„Himmel und Erde“...mal etwas anderes*

*Gebratene Atlantik Jakobsmuscheln mit gebratener, geräucherter  
französischer Blutwurst, und Portweinreduktion*

„Sky and earth“...something a little different  
Pan fried atlantic scallops with grilled french smoked black pudding  
and port reduction  
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 seets  
10.90

*„Französisches Port au feu“*

*Feines Ragout vom Seeteufel und Garnelen  
mit Vermouth Sauce,  
Frühlingszwiebeln und Concassé von der Tomate,  
dazu Stangenweißbrot*

„French port au feu“  
Creamy stew of monkfish and prawns in vermouth sauce  
Spring onions, tomato concassé and baguette  
10.90

## *Hauptgang / Main course*

*Saftig gebratenes Filetsteak vom Argentinischen Angus  
mit Pfefferrahmsauce, Waldpilzen, Erdäpfelstampf  
und gemischtem Salatteller*

Pan fried beef fillet of Argentinian Angus with pepper sauce, wild mushrooms,  
mashed potato and side 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

*Rinderfiletgeschnetztes 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,  
Bratkartoffeln und gemischtem Salatteller*  
Breaded veal escalopps with, cranberries roasted 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 \*\*\***

*Gebratenes Filetstück vom Winterkabeljau ( Skrei )  
an Kürbis-Graupen-Risotto und buntem Gartensalat*

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

Pan fried fillet of winter cod fish ( Skrei ) with pumpkin barley risotto and  
mixed salad

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*

Freshly 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