

Brotzeiten & Vorspeisen

WURSTSALAT

Berchtesgadener Extrawurst

Radieser'l | Spreewald-Cornichons | rote Bauern-Zwiebel | Schnittlauch

Münchner Kind'l-Senf-Distelöl Marinade | Feilnbacher Apfel

11,-

als Vorspeise 8,50

...mit Spänen von gereiftem Tiroler Bergkäse

13,-

als Vorspeise 9,50

BIERBATZI

Brie de Maux & Andechser Weichkäse

abgeschmeckt mit Maxlrainer Leo Weisse | Kümmel

Paprika | weiße Zwiebeln | Schnittlauch-Öl

dazu eine resche Brez'n

9,50

GERÄUCHERTES SAIBLINGSFILET

von der Fischzucht Oswald

Dreierlei von der Erbse | Saiblingskaviar | Apfel-Trauben-Dressing

14,50

FRÜHLINGSSALAT

Lollo Rosso & Biondo | junger Blattspinat und Eichblattsalat

Wildkräuter | karamellierte Cashew Nüsse | Safran Perlzwiebeln

Avocado | Frühlingsblüten | fruchtiges Rhabarber-Traubenkern-Dressing

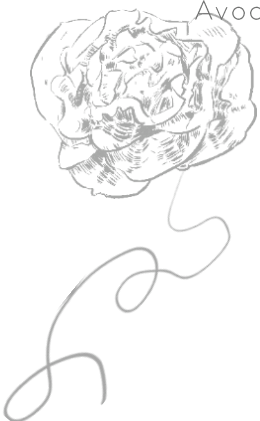
9,50

HAUSGEBEIZTE LACHSFORELLE

aus dem Chiemsee

Bittersalate | Berberitzenbeeren | Limetten-Minz Dressing

14,50



MEDITERRANER GEMÜSESALAT

Gegrillte und in Olivenöl marinierte Paprika und Kräutersaitlinge
marinierter Safran-Fenchel | Rote Beete | Auberginenkaviar | Granatapfel
karamellierte Walnüsse | weißer Sesam | Pecorino Späne

16,-

FASCHIERTES VON SIMMENTALER RINDERFILET

120 Gramm

Gehackte Salzkapern | Schalotten Brunoise | Dijonsenf | gehackte Sardellenfilets
Senfgurke | Kräuter | Eigelb | Ketchup | Piment de Espelette | geröstetes Tramezzini

Ab 2 Personen am Tisch zubereitet.

18,-

ROULADE VON ZUCCHINI UND MARINIERTEM ZIEGENKÄSE

Blütenhonig und Thymian | Bengalischer Langpfeffer
Salat vom Spargel und Erdbeere | geröstete Mandelblättchen
Goji-Beeren-Vinaigrette

15,-

PASTETE VOM KANINCHEN

Pistazien | Sherry | marinierter grüner Spargel | Sauce Cumberland
ofenwarme Brioche

16,-

OFENWARME LAUGENBREZ'N

von der Bäckerei Ditsch

gebacken nach 200 Jahre alter urbayerischer Originalrezeptur

1,80



Suppen

BOUILLABAISSSE VOM AIBLINGER RAUCHFISCH

Sauce Rouille | Safran | Passe Pierre
geröstetes Baguette mit Knoblauch

14,-

SCHAUMSUPPE VON JUNGEM SPINAT

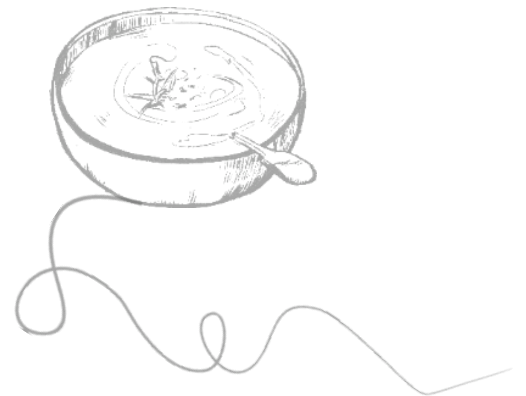
Topfen-Nockerl | Curry-Öl

9,50

ESSENZ VOM ALPENHUHN

Trüffelklößchen | Frühlingslauch | Babymais | Staudensellerie

12,50



Hauptspeisen

GEBRATENE GRÜNKERNPFLANZER'L ^{Vegan!}

Sautierte Bundkarotten | Dijon Senf

Spinat Spätzle | Soja Remoulade

16,50

DREIERLEI HAUSGEMACHTE RAVIOLI

Gefüllt mit Pecorino, Frischkäse und Feigen
sautierter Schrobenshausener Spargel | Feilnbacher Apfel
Tomatenconcasse | Pinienkerne

17,-

Lieblingsgericht unserer Gäste:

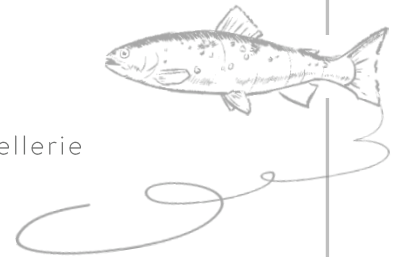
„SAIBLING AUS AIBLING“

- im Ganzen gebraten -

Zitronen-Kapern-Butter | geschmorter Ofensellerie

Kren-Graupen | Petersilienöl

23,50



VOM SALZBURGER BIO-KALB...

WIENER SCHNITZEL

oder

MÜNCHENER SCHNITZEL

- in Münchner Kind'l Senf-Meerrettich-Panade -
gebratene Erdäpfel | handgeschöpfte Wildpreiselbeeren | Zitrone

25,-

GEBRATENES KARREE VOM LAMM

Weißer und grüner Stangenspargel | Rosmaringnocchi
violette Senf-Jus

28,-

POCHIERTES HEILBUTTFILET

Cassoulet von Lauch | Zuckerschoten und Pommes Carré
Weißwein-Schnittlauch Velouté
27,-

GEBRATENE WILDFANG-RIESENGARNELEN

„POT AU FEU“ von jungem Frühlingsgemüse
Miesmuscheln | Fregola Sarda
25,-

MEDITERRANES „COQ AU VIN BLANC AU CITRON“

vom Alpenhuhn
Geschmorte Keule | Karotte | Petersilienwurzel | Staudensellerie | Zitrone
sous vide gegarte Brust mit Thymian
26,50

ROSA GEBRATENER KALBSTAFELSPITZ

Frühlingskräuter-Velouté | glacierte Rübchen
Erdapfel Flan | Tiroler Karree Speck
25,-



Nachspeisen

„BIERAMISU“

Mascarpone | Maxlrainer Schwarzbier | Löffelbiskuit
Callebaut Kakao | Ragout von Waldbeeren
9,50

LINDNERS KAISERSCHMARR'N

50% weniger Zucker - aus Dinkelmehl und Hafermilch
Birnenkompott mit Moor-Rum | Zimt | geröstete Walnüsse | Staubzucker
Zubereitungszeit ca. 20 Minuten
12,50

HOLLER - WALDMEISTER - ERDBEERE

Holler-Mousse | weiße Schokoladen Crumble | Macadamia Nuss
Waldmeister Sorbet | Salat von Erdbeeren und Minze
11,-