

# 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 | karamellisierte Cashew Nüsse | Safran Perlzwiebeln

Avocado | Frühlingsblüten | fruchtiges Rhabarber-Traubenkern-Dressing

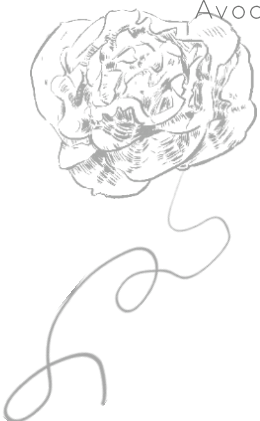
9,50

## 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,-

### 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

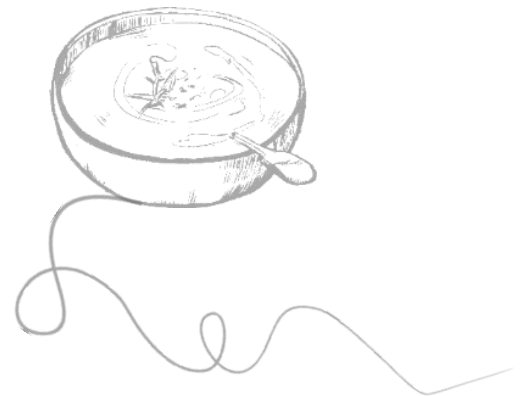
Topfen-Nockerl | Curry-Öl

9,50

## ESSENZ VOM ALPENHUHN

Trüffelklößchen | Frühlingslauch | Babymais | Staudensellerie

12,50



# Hauptspeisen

---

## GEBRATENE GRÜNKERNPFLANZER'L <sup>Vegan!</sup>

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:*

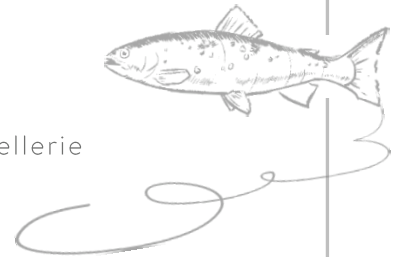
### „SAIBLING AUS AIBLING“

- 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

## Schweinsbraten-Mittwoch

### RESCHER KRUSTENBRATEN

Kümmeljus mit Aiblinger Schwarzbier | Bayrisch´ Kraut | Serviettenknödel  
13,50

# 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,-