

SPEISEKARTE

HAPPEN

Julius Brantner Sauerteigbrot Bio Brothandwerk 25 & Lauchbutter mit Charcuterie	7
Crumpet mit geräuchertem Speck und Champignons	18
Crumpet mit Champignons und Pilzcreme	9
Alpenkaviar 30g, dazu Crème fraîche und Chips	9
	70

VORSPEISEN

Geflämmtter Chicorée mit Sahne, Sonnenblumenkerne & Haselnuss	14
Miso-Aubergine mit Sauerampfer und Buttermilch	14
Rindertatar vom Stadler mit Lauch-Majo & eingelegter Kapuzinerkresse	19
Saiblings-Sashimi vom Schliersee mit Soja, Lauch & Austernblatt	19

ZWISCHENGANG

Tortellini mit Bärlauch-Frischkäse, Spargelsauce und Schnittlauchöl	19
Fischsuppe von heimischen Fischen & Wildfang-Zander	14
Buchtel mit Zwiebeln gefüllt, Kräuterpesto & Bergkäsesauce	16
Brennnesselknödel mit Nussbutter und Bergkäsesauce	17

HAUPTSACHE

Regenbogenforelle vom Schliersee, Grüne-Sauce-Kräuter und Butterkartoffeln	27
Maishendl von Hubers mit Spinat und Emmerisotto <small>(Zubereitungszeit 20 min.)</small>	30
Schrobenhausener Spargel gebacken, Hollandaise, grüne Tomatensalsa & Blattsalat	24

DAZU

Kartoffeln mit Hollandaise	7
Handgepflückte Frühlingssalate mit Kräutern	7
Sautierter Spinat von Hand&Erde	7

SPECIAL

Fleckvieh aus Bayern, 7 Wochen am Rücken gereift	ab 350 Gramm	55
--	--------------	----

FÜR DANACH aus der eigenen Patisserie

Rhabarber-Tartelette mit Mieze-Schindler-Erdbeer-Joghurteis	14
Marinierte Erdbeere mit Spargeleis	9
Joghurt-Crème-Brûlée mit Rhabarbereis	14
Haselnusseis und Praliné mit Topfen	10

KÄSE

Ausgewählte Käse von Waltmann mit Chutney & Früchtebrot	20
---	----