

SPEISEKARTE

HAPPEN

Julius Brantner Sauerteigbrot Bio Brothandwerk 25 & Lauchbutter mit Charcuterie	7 18
Gefüllte Pimientos vom Dach mit Ricotta und Kräutern	9
Alpenkaviar 30g, dazu Crème fraîche und Chip	70

VORSPEISEN

Zucchini von Hand & Erde mit Haselnussmilch, Feigenblattöl & Shiso vom Dachgarten	
Bohnensalat mit Haselnüssen und Zitronenverbene	18
Rindertatar vom Stadler, gebeiztes Eigelb, Kräuter vom Dach, Schmand, Kartoffelchips	19
Saiblings-Sashimi vom Schliersee mit Soja, Lauch & Austernblatt	19

ZWISCHENGANG

Gnocchi mit fermentierter Spargelsauce und Salbei	17
Fischsuppe von heimischen Fischen & Wildfang-Zander	14
Geräucherter Aal vom Schliersee mit verschiedenen Kohlsorten	20

HAUPTSACHE

Forellenfilet gebraten vom Schliersee, Beurre Blanc, Grünkohl & Mangold	27
Gebratenes Reh vom Gutshof Polting mit Kirsche, Velouté, Bohnen & Kartoffelespuma	30
Gegrillter Kürbis vom Billesbergerhof mit Kürbiskernen & Hollandaise	24

DAZU

Schnittlauchkartoffeln	7
Handgepflückte Salate mit Kräutern	7
Gebatener wilder Brokkoli	7

SPECIAL

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

FÜR DANACH aus der eigenen Patisserie

Karamellierte Birne mit Joghurt und Walnuss	14
Warmer Mohnkuchen mit Zwetschgenröster & Zwetschgenkern-Eis	12
Dulce de Leche mit Süßmaiscreme und Eiscreme	14

KÄSE

Ausgewählte Käsesorten von der Münchner Käsemanufaktur	20
--------------------------------------------------------	----