

Vorspeisen starters

Avocado Papaya Salat Chili marinierte Garnelen Minze (2,3,4) Avocado papaya salad chili marinated shrimps mint	17
Black Diamond Thunfischtatar Wasabi Mayonnaise Frühlingszwiebeln (2,4,7,9) Black diamond tuna tatar wasabi mayonnaise spring onions	18
Salat Carprese Datteltomaten Büffelmozzarella alter Balsamico (4,6) Carpese salad cherry tomatoes buffalo mozzarella aged balsamic	VEG 13
Spinatsalat Ziegenkäse Preiselbeeren geröstete Pinienkerne (4,8) Spinach salad goat cheese or tofu lingonberries roasted pine nuts mit Tofu with tofu	VEG 16 VEGAN 16
Wildkräutersalat Bresaola Granatapfel Grenadine Pinienkerne (4) Bresaola pomegranate grenadine wild herbs pine nuts	15
Caesar Salat Sardellen Kapern Brotnuggets Parmesan (1,2,4,6,9) Caesar salad anchovies capers bread croutons parmesan cheese mit Maispouardenbrust with corn fed chicken breast mit Garnelen (3) with prawns	13 21 28

Suppen soups

Japanische Miso Ramen-Suppe Garnele (1,3,5,7,9,10,12) Japanese miso ramen pasta soup prawn	9
---	---

Curry

„Nach Ihrer Wahl“
„On your choice“

Gelbes oder grünes Thai Curry Thaigemüse Jasminreis (2,5,7,11,12) Yellow or green thai curry thai vegetables yasmine rice	VEG 16
mit Garnelen (3) with prawns	24
mit Rindfleisch with sliced beef	22
mit Hühnerfleisch with chicken	20
mit Tofu (1,2) with tofu	VEG 18

Fleisch & Fisch meat & fish

300 g Dry aged Rib Eye Steak Kartoffel-Rucola-Stampf glasiertes Gemüse (4,5,6,9,11) <small>300 g dry aged rib eye steak mashed potatoes with rucola glazed vegetables</small>	34
Brust und Keule vom Stubenküken spanische Merguez grüner Spargel <small>Rote-Beete-Gnocchi (1,4,5,6,9) Breast and leg of the poussin spanish Merguez green asparagus red beetroot gnocchi</small>	23
Loup de mer Artischocken Taggiasca Oliven Basilikum Datteltomaten (1,4,5,8,9) <small>Loup de mer artichoke taggiasca olives basil date tomatoes</small>	28

Regionale Spezialitäten regional specialities

Wiener Schnitzel vom Kalb Speck-Bratkartoffeln kleiner Salat Preiselbeeren (1,6,9) <small>Wiener schnitzel roasted bacon potatoes small salad lingonberries</small>	25
Karree vom Spanferkel Rote Beete-Soße Spitzkohl Tiroler Speckknödel (1,4,6,9) <small>Suckling Rack beetroot sauce cabbage Tyrolean bacon dumplings</small>	26
Bayrischer Rehrücken Haselnussbutterhaube Bohnenpüree Birne Cumberland Gel (1,4,5,6,8) <small>Bavarian back of deer hood of hazelnut butter bean puree pear Cumberland gel</small>	30

Dessert

Warmes Schokoladenküchlein mit Vanilleeis (1,6,8,9,12) <small>Warm chocolate cake with vanilla ice cream</small>	8
Kokos-Panna Cotta Mango (6) <small>Coconut Panna cotta mango</small>	8
Crème Brûlée frische Beeren (6,9) <small>Crème brûlée fresh berries</small>	8
Eclair Vanille (1,6,9,12) / Schokolade (1,6,9) / Apfelstrudel (1,6,8,9) <small>Eclair vanilla / chocolate / apple strudel</small>	4
Käseauswahl vom Tölzer Kasladen Feigen-Dörrobstbrot Senf Trauben <small>(6,8, weitere Allergene sortenabhängig auf Anfrage) Bavarian cheese selection from Bad Tölz dried fig fruit bread mustard grapes</small>	15

Alle Preise verstehen sich inklusive 19 % gesetzlicher Mehrwertsteuer | all prices including 19 % VAT

Zusatzstoffe: 1 Getreideprodukte, 2 Fisch, 3 Krebstiere 4 Schwefeldioxide und Sulfite, 5 Sellerie, 6 Milch und Laktose, 7 Sesamsamen, 8 Nüsse, 9 Eier, 10 Lupinen, 11 Senf, 12 Soja, 13 Weichtiere, 14 Erdnüsse