

## Aschermittwoch 2018



### Aperitif

Limoncello Spritz		
Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone	0,1 l	5.20 Euro



### Vorspeise aus der Vitrine

Krabben in Cocktailsoße  
Riesengarnelensalat mit Paprika  
Meeresfrüchtesalat mit Basilikum  
Calamarisalat mit getrockneten Tomaten  
Gebratenes Gemüse aus Zucchini, Auberginen, Paprika und Egerlingen

Vorspeisenteller klein 9.80 Euro  
groß 13.80 Euro



### Suppen

Knoblauchcremesuppe mit Croutons	4.80 Euro
Steckrübensuppe mit Croutons	4.80 Euro
„Bouillabaisse“ Französische Fischsuppe mit Muscheln und verschiedenen Fischen	7.60 Euro



### Salate

Gegrillte Riesengarnelen in Knoblauchöl gebraten auf großem gemischtem Salat der Saison mit Balsamicodressing	21.80 Euro
Ofenkartoffel mit roter Beete Matjessalat und Blattsalaten	12.80 Euro
Gebackene Calamariringe mit Remouladensauce auf buntem Salatteller mit Honig-Senfdressing	13.80 Euro
Kleiner Salat der Saison	4.80 Euro



## Hauptgerichte

Edelfischteller von Saiblings-, Eismeerforellenfilet mit Riesengarnele, Blattspinat und Petersilienkartoffeln	21.80 Euro
Ganze Forelle „Müllerin Art“ mit gerösteten Mandeln, zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln	17.80 Euro
Gegrilltes Lachsfilet gefüllt mit geräuchertem Mozzarella und Ruccola an Risotto und Erbsen	19.90 Euro
Saiblingsfilet vom Königssee „Müllerin Art“ mit zerlassener Butter, gerösteten Mandeln und Petersilienkartoffel	19.50 Euro
gegrilltes Doradenfilet mit buntem Mangold, Pinienkerne und Kartoffeln mit Kräutersauerrahm	20.80 Euro
Gegrilltes Eismeerforellenfilet mit Bohnen- Dreierlei, Tomatengnogghi und Ruccola	20.50 Euro
Gebackenes Goldbarschfilet mit Remouladensauce und Kartoffelsalat	13.80 Euro
Gebackenes Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln	16.80 Euro



## Fleischlose Gerichte

Gegrillter Schafskäse auf mediterranem Gemüse, Limonen- Sauerrahmdip und Ofenkartoffel	14.80 Euro
„Tegernseer Land“ Bergkäseomelette an Salatauswahl mit Honig- Senfdressing	9.80 Euro
Käsespätzle vom „Tegernseer Land“ Bergkäse und Röstzwiebeln	9.80 Euro



## Nachspeisen

Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen und Apfelmuss	8.80 Euro
Warme Marillenknödel mit Zimt- Bröselbutter und Mandelblätter	6.60 Euro
Apfelkücherl mit Vanilleeis und Schlagsahne	6.80 Euro