



Regional - Natur - Erholung

### Aperitif

Aperol Spritz	0,2 l	8.80 Euro
Kir Royal	0,1 l	7.80 Euro
Sherry (trocken/medium)	5 cl	6.40 Euro
Martini bianco	5 cl	6.40 Euro
Alkoholfrei		
Drivers delight	0,2 l	7.60 Euro
Maracuja, Bitter Lemon, Johannisbeere		
GIN TONIC - 0% Vol.	0,2 l	7.80 Euro

### Suppe

„Bouillabaisse“ Französische Fischsuppe mit Muscheln und verschiedenen Fischen	9.80 Euro
Knoblauchcremesuppe mit Croutons	7.20 Euro
Blumenkohlsuppe mit Croutons	7.20 Euro

### Vorspeise

Vorspeisenteller mit Krabben in Cocktailsoße	klein 14.80 Euro groß 19.80 Euro
Riesengarnelensalat mit Paprika	
Meeresfrüchtesalat mit Basilikum	
Calamarisalat mit getrockneten Tomaten	
Gebratenes Gemüse aus Zucchini, Auberginen, Paprika und Egerlingen	
Marinierter Rote Beetesalat mit gebratenem Ziegenkäse im Zucchini-mantel und Nüssen	15.80 Euro
Dreierlei Aufstrich von Frischkäse, Obazder und Zwiebelschmalz mit Baguette	6.90 Euro
Kleiner gemischter Salatteller der Saison	5.90 Euro

### Salate

Gegrillte Riesengarnelen mit Kräuterbutter an Blattsalaten der Saison und Kokos- Chillidressing	27.90 Euro
Backhendlsalat von „Hubers“ Landhähnchen auf buntem Salatteller mit Kokos- Chillidressing	21.80 Euro
Gegrillte Ochsenfetzen mit Kräuterbutter auf großem, gemischtem Salatteller mit Kräutersauerrahm und Kürbiskerndressing	21.80 Euro

### Vegetarische Gerichte

Falafel aus Kichererbsen mit gebratenen Zucchini, Auberginen Paprikagemüse, an Peperoni, Oliven und Joghurdip	19.80 Euro
Gebackener Schafskäse mit gebratenem Gemüse und Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm	19.80 Euro
Käsespätzle vom Tegernseer-Land-Bergkäse mit Röstzwiebeln	13.80 Euro

### Fischgerichte

Ganze Forelle „Müllerin Art“ mit gerösteten Mandeln, zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln	26.90 Euro
Gegrilltes Lachsfilet gefüllt mit geräuchertem Mozzarella mit Erbsenrisotto und Ruccola	28.90 Euro
Wolfsbarschfilet mit gebratenen Austernpilzen, Cashew Kerne, Pilztortellini und brauner Butter	26.90 Euro
Saiblingsfilet vom Königssee „Müllerin Art“ mit zerlassener Butter, gerösteten Mandeln und Petersilienkartoffeln	25.80 Euro
Gebackenes Kabeljaufilet mit Remouladensauce und Kartoffelsalat	20.80 Euro

### Hauptgerichte

Gebackenes Cordon bleu vom Schwein mit Schinken- Käse gefüllt und Pommes frites	19.80 Euro
Knuspriger Schweinebraten in Dunkelbiersoße mit Krautsalat und Kartoffelknödel	17.90 Euro
Gegrillter Zwiebelrostbraten von der Ochsenlende mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	27.00 Euro
Gebackenes Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln	26.80 Euro

### Valentinsmenü

#### „Zusammen Genießen“

Gemischte Vorspeisen (groß)  
Gebratenes Gemüse, Zucchini – Auberginen - Paprika - Egerlingen  
Krabben in Cocktailsoße - Garnelensalat mit Paprika -  
Meeresfrüchtesalat mit Muschelnudel - Calamarisalat mit getrockneten  
Tomaten – Baguette

\*\*\*

Gegrillte Seeteufelmedaillons mit  
Pastinakengemüse und Kräuterkartoffeln  
oder

Gegrilltes Kalbssteak mit  
Pastinakengemüse und Kräuterkartoffeln  
\*\*\*

Schokoladenmousse mit Amarenakirschen  
Schokoladeneis und gerösteten Mandeln

#### Weinempfehlung unseres Experten

2022 LOVE by Léoube Rosé  
AOC, Léoube Provence

#### Genießer Paket für 2 Personen

3-Gang Menü inklusive 0,75 L Fl. Wein  
(Pro Person können Sie einen Hauptgang wählen)  
98,00 Euro

### Nachspeisen

Orangen- Creme Brulée mit braunem Zucker karamelisiert	10.80 Euro
warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße und gerösteten Mandeln	9.90 Euro
"Eis Heiss" Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne	9.70 Euro
Marillenknödel mit Zimt-Bröselbutter und gerösteten Mandeln	8.90 Euro
Gebackene Apfelkücherl in Zimtzucker gewendet mit Vanilleeis und Schlagsahne	9.60 Euro
Sorbetvariation von Mango, Himbeere, und Zitrone mit Schlagsahne und Waffel	8.90 Euro
Gemischtes Eis von Vanille-, Schokolade- und Erdbeereis mit Schlagsahne	8.40 Euro

## Weißwein

2022 Lugana DOC Famiglia Olivini – Lombardei	0,2 l 0,75 l	8,90 Euro 32,00 Euro
2022 Grauburgunder OKTAV Qw trocken Weinhaus Heger – Baden	0,2 l 0,75 l	8,90 Euro 32,00 Euro
2022 Riesling Kabinett trocken Edition C Fellbacher Weingärtner - Württemberg	0,2 l 0,75 l	6,90 Euro 26,00 Euro
2021 Grüner Veltliner "Klassik" Weingut Leth - Wagram	0,2 l 0,75 l	8,40 Euro 29,00 Euro
2020 Riesling "Alte Reben" Qw trocken Weingut VAN VOLXEM – Mosel Wiltingen	0,75 l	32,00 Euro
2018 Weißer Burgunder ZIEREISEN H.P. Ziereisen - Lügde Baden	0,75 l	32,00 Euro
2019 Grüner Veltliner „Ried Renner“ 1 ÖWT Schloß Gobelsburg – Kamptal DAC	0,75 l	39,00 Euro
2021 Chenonceaux blanc, AOC Touraine Sauvignon blanc, Loire Frankreich	0,75 l	32,00 Euro
2019 Chablis Domaine Defaix - Burgund	0,75 l	34,00 Euro

## Rose

2022 Rosé de Château Léoube Aoc Côtes de Provence	0,2 l 0,75 l	9,80 Euro 36,00 Euro
--	-----------------	-------------------------

## Schaumwein

Prosecco Soligo DOC Treviso - Spumanti - Brut Cantina Colli del Soligo	0,1 l 0,75 l	6,80 Euro 34,00 Euro
---	-----------------	-------------------------

## Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,4 l	3,80 Euro	Bitter Lemon <sup>1,2,7,9</sup>	0,2 l	4,90 Euro
Limonade <sup>1,2,9</sup>	0,4 l	4,40 Euro	Tonic Water <sup>1,7</sup>	0,2 l	4,90 Euro
Spezi <sup>1,2,8,9</sup> , Cola <sup>8,9</sup>	0,4 l	4,40 Euro	Saftschorle	0,4 l	4,40 Euro
Cola ZERO <sup>8,9,10,11</sup>	0,4 l	4,40 Euro	Apfel-, Rhabarber-, Trauben-, Maracuja-, Orangensaft, Johannisbeernektar	0,3 l	4,00 Euro
Adelholzener Alpenquellen Wasser still/laut	Fl. 0,25 l	3,90 Euro			
Wasser still	Fl. 0,5 l	4,80 Euro			
Wasser still/laut	Fl. 0,75 l	7,90 Euro			

## Rotwein

2019 Rioja DOC FINCA LA MONTESA Monte Yerga Alfaró	0,2 l 0,75 l	9,40 Euro 33,00 Euro
2022 Primitivo „Orion“ Salento IGT Masseria Li Veli - Apulien	0,2 l 0,75 l	8,90 Euro 32,00 Euro
2020 Châteauneuf-du-Pape „Vieilles Vignes“ Domaine de la Maison Berthaud – Côtes du Rhône	0,75 l	42,00 Euro
2021 Rosso di Montalcino DOC Ciacci Piccolomini d'Aragona - Toskana	0,75 l	34,00 Euro
2017 Brunello di Montalcino DOCG Ciacci Piccolomini d'Aragona - Toskana	0,75 l	49,00 Euro
2019 Promis Toskana IGT Cà Marcanda – Angelo Gaja Maremma	0,75 l	44,00 Euro
2021 Nebbiolo di Langhe DOC Elio Altare - Piemont	0,75 l	38,00 Euro
Weinschorle weiß / rot	0,3 l	4,80 Euro
Weinjahrgänge unter Vorbehalt		

## Bier

Grünbacher Weißbier			Hofbräu München		
Dunkles Weißbier	0,5 l	4,90 Euro	Hell	0,5 l	4,80 Euro
Leichtes Weißbier	0,5 l	4,90 Euro	Radler	0,5 l	4,80 Euro
Naturtrübes Weißbier „Benno Scharl“	0,5 l	4,90 Euro	Weißbier	0,5 l	4,90 Euro
			Dunkel	0,5 l	4,90 Euro
			Hell alkoholfrei	0,5 l	4,80 Euro
			Weißbier alkoholfrei	0,5 l	4,90 Euro

## Heiße Getränke

Dinzler Kaffeerösterei			Haferl Kaffee	4,80 Euro
Espresso	3,00 Euro		Heiße Schokolade	4,80 Euro
Espresso Macchiato	3,90 Euro		Haferl Tee	4,00 Euro
Cappuccino	4,80 Euro			

1 Antioxidationsmittel, 2 Konservierungsstoffe 7 chininhaltig 8 koffeinhaltig  
9 Farbstoff 10 Süßungsmittel 11 Phenylalaninquelle