


 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
Bärlauchsuppe 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
Gebackene Calamariringe mit Remouladensauce auf buntem Salatteller mit Honig-Senfdressing		13.80 Euro
Hähnchenbrust von „Hubers“ Landhähnchen mit Zitronenecke auf bunten Salatteller mit Kokos- Chillidressing		14.90 Euro
Kleiner Salat der Saison		4.80 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





Fischgerichte

Doradenfilet vom Grill mit Bärlauchspätzle, gehobelten Parmesan und Ruccola	19.50 Euro
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
Gebackenes Goldbarschfilet mit Remouladensauce und Kartoffelsalat	13.80 Euro



Hauptgerichte

Grillteller nach Art des Hauses mit Gemüse, Speckbohnen und Pommes frites	18.00 Euro
½ knusprige Schweinshaxn mit Krautsalat und Kartoffelknödel	11.60 Euro
Schweinebraten nach altbayerischem Rezept mit Kartoffelknödel und Krautsalat	11.60 Euro
Gebackenes Cordon Bleu mit Schinken-Käse gefüllt und Pommes frites	14.80 Euro
Zwiebelrostbraten von der Ochsenlende mit Bratkartoffeln	20.80 Euro
Ochsenlendensteak „Strindberg“ mit Zwiebel- Senfkruste, Marktgemüse, Speckbohne und Krokette	22.80 Euro
Mit Bärlauch marinierte Putenmedaillons an Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm und Blattsalaten	15.90 Euro
Gebackenes Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln	16.80 Euro



Nachspeisen

Warme Marillenknödel mit Zimt- Bröselbutter und Mandelblätter	6.60 Euro
Apfelkücherl mit Vanilleeis und Schlagsahne	6.80 Euro