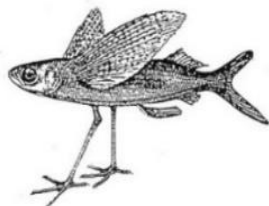


APERITIV:

FRAGOLINO
- **SPRIZZ**
6,80



UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

“SCHMÄTTERLING” 2020
frischer, unkomplizierter Rosé
H.P. Ziereisen, Markgräflerland
0,1l. 4,50 0,25l. 8,50 0,75l. 24,00

TAGESKARTE

04.12.2021

SALAT von GELBER und ROTER BETE mit Meerrettich-Senfauce	9.80
AUBERGINENMOUSSE mit Schafskäse, Oliven und Sesamgrissini	9.80
KRÄUTERSALAT und Mousse von geräucherter Starnberger See BRACHSE	13.80
GEFLÜGELLEBERTERRINE* mit Preiselbeeren und Feldsalat	14.80
geröstete RENKENLEBERN auf Rucolasalat	16.80
gebeitztes BODENRENKENFILET mit Reiberdatschi und Kräutersauce	18.80

KÜRBIS-INGWERSUPPE - vegan 7.80

KREOLISCHE FISCHSUPPE mit Cumin und Kokosmilch,
Muscheln und gegrillter WILDGARNELE 14.80
große Portion 19.80

KASPRESSKNÖDEL mit Kräutersauce und Salat	12.80
GNOCCHI MIT CARDEN und frischen Oliven mit Scamoza überbacken	16.80
gebackene ZUCCHINIBLÜTEN, gefüllt mit Spinat und Ricotta, mit Kräutersauce und Salat	17.80

TAGLIATELLE al RAGÚ* 15.80

SCHWEINEBRATEN* mit Knödel und Blaukraut 17.80

WILDSCHWEINGULASCH „toskanisch“ (Dörrpflaumen, Pinienkerne)
mit Wirsing und gerösteter Polenta 20.80

KALBSNIERCHEN* in Pilz-Senfauce mit Kartoffeln und Salat 22.80

WILDSCHWEINRÜCKEN mit Steinpilzen,
Rosenkohl, Spätzle und Preiselbeeren 32.80

gebratenes ZANDERFILET auf ARTISCHOCKENRISOTTO 26.80

aus dem Starnberger See:

gebackenes KARPFFENFILET mit Remoulade und Kartoffel-Feldsalat 18.80

HECHTNOCKERL auf Blattspinat mit Meerrettichsauce und Kartoffeln 19.80

gebratene RENKE mit Petersilienkartoffeln und Salat 19.80

KASTANIEN CRÈME BRÛLÉE 9.80

RUMTOPFEISPARFAIT mit Mandelkrokant 9.80

Scheibe BROT á 0.50, BROTKORB 2.00

***Fleisch von der Biometzgerei Packhof oder Landfrau, Eier vom Lothhof in Münsing, Bergkäse vom Biolandhof Herz im Allgäu**