



02.12.2022

## VORSPEISEN

Sizilianischer ZITRONEN-FENCHELSALAT mit Oliven - vegan	10.80
AUBERGINENMOUSSE mit Schafskäse, Oliven und Sesamgrissini	10.80
KRÄUTERSALAT und Mousse von geräucherter Starnberger See BRACHSE	14.80
FÖHRER MUSCHELN im Weißwein-Kräutersud	16.80
ZANDER-ROTE BETE TERRINE mit Meerrettichsauce und Rucola	17.80
hausgebeitztes BODENRENKENFILET mit Kräutersauce und Rösti	19.80
VITELLO SALMERINATO, Kalbsnuss in Saiblingsauce mit Kapern	21.80
ROTE LINSEN-KAROTTENSUPPE mit Pinienkernen - vegan	9.80
SARDISCHE FISCHSUPPE mit Kräutern, Olivencroscino	
Muscheln und gegrillter WILDGARNELE	15.80
große Portion	21.80

## ZWISCHENGERICHTE

KÜRBISGNOCCHI mit Spinat und Gorgonzola	15.80
KALBSRAHMBEUSCHERL mit Pfifferlingen und Semmelknödel	15.80
TAGLIATELLE mit WALNUSSSAUCE, RUCOLA, ZIEGENKÄSE	16.80
HECHTNOCKERL auf Meerrettichsauce mit Blattspinat	17.80

## HAUPTSPEISEN

ERDNUSS-BLUMENKOHLCURRY auf Pakchoi mit Basmatireis - vegan	16.80
KARTOFFELSTRUDEL mit Pilzrahmsauce	17.80
KARPFENFILET in SALBEIBUTTER gebraten auf Balsamicolinsen	19.80
gebratene RENKE mit Petersilienkartoffeln und Salat	21.80
FORELLENFILET in der Mandelkruste mit Brokkoli und Kartoffeln	24.80
gebratenes SAIBLINGFILET auf ROTE BETE-RISOTTO	27.80
SCHWEINEBRATEN* mit Knödel und Blaukraut	19.80
KALBSBRIES und -NIEREN in Champignon-Senssauce	
mit Wirsing und Kartoffeln	27.80
WIENER SCHNITZEL vom WILDSCHWEIN	
mit Röstkartoffeln, Feldsalat und Preiselbeeren	29.80
REHMEDAILLONS mit STEINPILZEN in Rahm, Herbstgemüse,	
Spätzle und Preiselbeeren	32.80

## DESSERTKARTE

TOPFENKNÖDEL mit Zwetschgenröster      und mehr...