



VORSPEISEN

Salat von ROTER und GELBER BETE mit Meerrettich-Senfsauce	10.80
AUBERGINENMOUSSE mit Schafskäse, Oliven und Sesamgrissini	10.80
KRÄUTERSALAT und Mousse von geräucherter Starnberger See BRACHSE	14.80
RAHMSÜLZE von der SCHLEIE mit Meerrettichsauce und Kressesalat	16.80
FÖHRER MUSCHELN im Weißwein-Kräutersud	17.80
hausgebeiztes LACHSFORELLENFILET mit Kräutersauce	17.80
CEVICE vom RENKENFILET mit Gemüse-Avocadosalat	21.80
KÜRBISSUPPE mit Ingwer und Kürbiskernkrokant – vegan	7.80
SARDISCHE FISCHSUPPE mit Kräutern, Olivencrostino	
Muscheln und gegrillter WILDGARNELE	15.80
große Portion	21.80

ZWISCHENGERICHTE

KALBSRAHMBEUSCHERL mit Pfifferlingen und Semmelknödel	15.80
PALLE VERDE (Spinat - Ricottabällchen) mit Butter und Parmesan	15.80
HECHTNOCKERL auf Mangold mit Meerrettichsauce	17.80

HAUPTSPEISEN

geröstete KNÖDEL mit Zwiebeln, Ei und Salat	15.80
LINSEN-KOKOS-CURRY mit Gemüse, gerösteten Mandeln und	
Basmatireis - vegan	17.80
MATJES VOM RENKENFILET mit Gurken-Dillsauce und Kartoffeln	19.80
KARPFENFILET in Salbeibutter gebraten mit Balsamicolinsen	19.80
SAIBLING (blau oder „Müllerin Art“) mit Petersilienkartoffeln und Salat	28.80
gebratenes SAIBLINGFILET auf PFIFFERLINGRISOTTO	29.80
SCHWEINEBRATEN mit Knödel und Blaukraut	19.80
WILDSCHWEINGULASCH “toskanisch”(Dörppflaumen, Pinienkerne)	
mit buntem Gemüse und gerösteter Polenta	26.80
gebratene REHMEDAILLONS mit STEINPILZEN,	
grünen Bohnen, Spätzle und Preiselbeeren	31.80
WIENER SCHNITZEL aus der Kalbslende	
mit Kartoffel-Radicchiosalat und Preiselbeeren	32.80

DESSERTKARTE

BÜHLER PFLAUMENPUDDING mit Sahne 8.80 und mehr...