



Vorspeisen

Gemischter Salat Hausdressing, Kerne, Croûtons	7,50 €
Gebackene Ziegenkäsepraline Honig-Joghurt-Creme, Pumpernickel	15,50 €
Frühlingsrolle vom Reh Walnüsse, Granatapfel-Lavendel-Sauce, Salat	18,00 €
Tatar vom Saku Thunfischfilet Limonenschaum, gebackene Kalbspraline	21,50 €
Mariniertes Carpaccio Simmentaler Premium Rind, getrüffelte Mayonnaise, Baby Leaf Salat, Pinienkerne	21,50 €



Hausgemachte Suppen

Rinderkraftbrühe	7,00 €
nach Wahl: hausgemachte Kräuterflädle oder Leberknödel oder Kaspressknödel	
Curry-Kokos-Suppe	8,50 €
Ingwer, Garnele	
Birnen-Speck-Suppe	8,00 €
gebackene Bourdinblutwurst	

Vegetarisch

Semmelknödel in Nussbutter gebraten	18,50 €
Rahmsauce, Pilze, Salat	
Schlutzkrapfen	18,50 €
Graukäse, Kräuterrahm, Butternutkürbis, Rucola	
Zitronengras-Reis-Bällchen	18,50 €
fruchtiges Gemüsecurry	
Hausgemachte Dinkelnudeln (vegan)	17,50 €
mediterranes Gemüse	

Alte Stube

Fisch

Doradenfilet „Royal“

Gemüsecurry, Kokos-Reisbällchen

27,50 €

Saltimbocca vom Zander

Salbei, Serranoschinken, Zucchini-Paprika-Salat

29,50 €

„Wir beziehen unsere Forellen von der Fischerei „Platzfisch“ aus Mittenwald. Ihre Fische wachsen in Weihern in Klais, im Gebirgsquellwasser des Kranzbachs auf.“



Platzfisch
MITTENWALD

„Klaiser“ Forellenfilet

Marktgemüse, Minikartoffeln

26,50 €



Hauptgerichte

Maishähnchenbrust	23,50 €
Zuckererbsen-Tomaten-Gemüse, Chorizo-Risotto, Thymianjus	
Geschmorte „Duroc Schweinebäckchen“	23,50 €
Urkarotten, Süßkartoffelgnocchi	
Zwei Wiener Schnitzel	26,50 €
Kartoffel-Vogerl-Salat, Preiselbeeren	
Hirschgulasch, heimische Jagd	26,50 €
karamellierter Rosenkohl, Haselnuss-Schupfnudeln, Birne	
Rinderrückensteak	29,50 €
Cognac-Pfeffer-Sauce, grüne Bohnen, Rosmarinkartoffeln, Röstzwiebeln	
Orginial „Zürcher“ Geschnetzeltes	35,50 €
Kartoffelrösti, Salat	
Kalbsfilet	42,00 €
getrübelt Portweinjus, Morchel, Pilze, hausgemachte Linguine	



Besondere Empfehlung

**für 2 Personen
am Tisch tranchiert
auf Vorbestellung**

Chateaubriand aus dem Römertopf
Filetsteak vom bayrischen Rind im Bergwiesenheu gegart
ca. 250 g Fleisch pro Person
Thymian-Jus, Cognac-Pfeffersauce, Marktgemüse,
Zweierlei von der Kartoffel

für 2 Personen	79,00 €
jede weitere Person	38,00 €

Original bayrische Kalbshaxe ca. 1,6 kg Rohgewicht Blattsalat, Kartoffelknödel	62,00 €
--	---------



Dessert

Sorbetvariation 3 Kugeln Sorbet, Beerenragout		9,50 €
Birnen-Ingwer-Ragout Himbeersorbet		8,50 €
Maronen-Parfait Zwetschgenröster, Hafercrumble		13,50 €
Edelschokoladensoufflé Rumtopfrüchte, Vanilleeis		15,50 €
Crèmeeis Schokolade, Vanille, Nuss-Nougat	je Kugel	2,20 €
Sorbets Erdbeere, Himbeere, Litschi, Mango	je Kugel	2,20 €

Alte Stube

Käse



Die Schaukäserei Ettal

Im Naturpark Ammergauer Alpen

Unsere Käsesorten der Schaukäserei Ettal werden aus guter Milch von Kühen der Ammergauer Alpen hergestellt.

Diese Kühe werden nach den Kriterien von UNSER LAND in kleinen landwirtschaftlichen Betrieben gehalten und gemolken.

Kleine Käse Auswahl mit 3 Sorten	9,50 €
Große Käse Auswahl mit 5 Sorten	15,00 €

Zu jedem Käse werden Chutneys und Baguette gereicht !

Unsere Empfehlung zum Käse oder Dessert

Müller-Thurgau Auslese
Weingut Jägle, Baden
5 cl 6,50 €