



## Vorspeisen

|  |         |
|--|---------|
| <b>Gemischter Salat</b><br>Hausdressing, Kerne, Croûtons                                 | 8,50 €  |
| <b>Ziegenkäse Panna Cotta</b><br>gebackene Ziegenkäsepraline, Lavendel-Aprikosen-Chutney | 15,50 € |
| <b>Tranchen vom Roastbeef</b><br>Remouladensauce, kleiner Salat                          | 16,50 € |
| <b>Gebackenes Meeresfrüchtepflanzerl</b><br>Glasnudelsalat, Safran-Knoblauch-Sud         | 16,50 € |

Falls Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, informieren Sie bitte unser Servicepersonal.  
Wir reichen Ihnen gerne unsere Allergenkarte .



## Hausgemachte Suppen

### **Rinderkraftbrühe**

7,50 €

nach Wahl:

hausgemachte Kräuterflädle oder Leberknödel  
oder Kaspressknödel

### **Curry-Kokos-Suppe**

8,50 €

geräuchertes Forellenfilet, Platzfisch Mittenwald

## Vegetarisch

### **Quinoabratling**

24,50 €

hausgemachte Linguine, Mozzarella, Basilikum, Kräutersud

### **Hausgemachte Dinkelnudeln (vegan möglich)**

18,50 €

mediterranes Gemüse, Büffelmozzarella



## Fisch

### **Doradenfilet „Royal“**

Gemüsecurry, Kokos-Reisbällchen

28,50 €

Wir beziehen unseren Matjes von der Fischerei Zwergern  
aus dem Walchensee.

### **Matjes von der Walchenseesaibling**

Bratkartoffeln, Kerbelremoulade

28,50 €



## Hauptgerichte

|  |         |
|--|---------|
| <b>Sauerbraten vom Kalb</b><br>Blaukraut, herzhafter Kaiserschmarrn  | 25,50 € |
| <b>Frühlingsbowl</b><br>Maishähnchenstreifen, grüner Spargel, Strigoli Nudeln,<br>Tomatenpesto, Parmesan, Rucola | 25,50 € |
| <b>Zwei Wiener Schnitzel</b><br>Kartoffel-Gurken-Salat, Preiselbeeren  | 28,50 € |
| <b>Frühlingsrolle vom Reh</b><br>Heimatwild Achensee<br>sautiertes Blaukraut, gebratene Kartoffeltaler           | 28,50 € |
| <b>Rinderrückensteak</b><br>Speckbohnen,<br>Kartoffelecken, Röstzwiebeln   | 32,50 € |
| <b>Orginial „Zürcher“ Geschnetzeltes</b><br>Kartoffelrösti, Salat  | 36,50 € |



## 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

85,00 €

jede weitere Person

40,00 €

**Original bayrische Kalbshaxe** ca. 1,6 kg Rohgewicht  
Blattsalat, Kartoffelknödel

65,00 €



## Dessert

|                                       |          |         |
|---------------------------------------|----------|---------|
| <b>Sorbetvariation</b>                |          | 9,50 €  |
| 3 Kugeln Sorbet, Beerenragout         |          |         |
| <b>Birnen-Ingwer-Ragout</b>           |          | 8,50 €  |
| Himbeersorbet                         |          |         |
| <b>Tonkabohnen-Crème brûlée</b>       |          | 14,50 € |
| Erdbeer-Minze-Salat                   |          |         |
| <b>Edelschokoladensoufflé</b>         |          | 15,50 € |
| Beerenragout, Vanille-Bergpfeffer-Eis |          |         |
| <b>Zillertaler Käse Auswahl</b>       |          |         |
| mit 3 Sorten                          |          | 9,50 €  |
| mit 5 Sorten                          |          | 15,00 € |
| <b>Crèmeeis</b>                       | je Kugel | 2,20 €  |
| Schokolade, Vanille, Nuss-Nougat      |          |         |
| <b>Sorbets</b>                        | je Kugel | 2,20 €  |
| Erdbeere, Himbeere,<br>Litschi, Mango |          |         |