

Sharing-Konzept

Genuss, der verbindet

Unsere regionalen und saisonal wechselnden Gerichte laden zum gemeinsamen Entdecken und Teilen ein.

**Stellen Sie Ihr persönliches Menü zusammen. Wählen Sie aus raffinierten Vorspeisen und kreativen Hauptgerichten und stellen Sie sich Ihr individuelles Sharing-Menü zusammen.
– perfekt für gesellige Genussmomente.**

Vielfalt entdecken und gemeinsam genießen.

Vorspeisen / Starters

Handgeschnittenes Rindertatar / Bärlauch - Öl / Gouda Uralt / Miso (C,G,I) hand-cut beef tartare / wild garlic oil / aged gouda / miso	21,90
Sashimi / Lachsforelle / Soja / Erbse / Radieserl (D,F) sashimi / char / soy / pea / radish	19,90
Schrobenhausener Spargelflan / Kürbiskern / Saubohne / Wachtel-Ei (C,G) asparagus flan / pumpkin seed / broad bean / quail egg	17,90
Kopfsalatherzen / Tropeazwiebel / gebackener Ziegenkäse / Walnuss (G,H) baby lettuce heart / tropea onion / baked goat cheese / walnut	16,90
Zweierlei hausgebackenes Sauerteigbrot / Bayerisches Bio-Rapsöl / schwarzes Salz (A,6) two types of sourdough bread / bavarian organic rapeseed oil / black salt	3,00

Unsere Brote, Nudeln sowie unsere Eissorten sind aus eigener Herstellung
Fragen Sie unser Personal nach Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen in der Speisekarte

Pasta / Risotto

Hausgemachte Tagliatelle / schwarzer Sommer Trüffel (C,A,G)

homemade tagliatelle / black truffle

21,90

Spargel Risotto / Gamba / Bisque (B,G)

asparagus risotto / prawn / bisque

21,90

Ravioli / Käsekrainer / Saubohne / Pistazienpesto (A,C,G,H)

ravioli / sausage with cheese inside (traditional) / broad bean / pistachio pesto

18,90

Bärlauch Suppe / Parmesan Espuma (G,(A))

wild garlic soup / parmesan foam

16,90

Hauptgerichte

Fleisch aus der Heu-Salzkruste (c)

Filet AlmOxx (Chiemgau) ab 200g / 38,00

Filet Simmental (BY) ab 200g / 38,00

Fisch aus der Salzkruste (c,d)

Saibling von der Köpelmühle 200g / 30,00
char (bavaria – munich)

Vegetarisches aus der Salzkruste (c)

Schrobenhausener Spargel 250g / 30,00
bavarian white asparagus baked in salt crust

Gegrillt

Entrecôte Simmental (BY dryaged) ab 200g / 30,00

Roastbeef vom AlmOxx
(Chiemgau dryaged) ab 200g / 30,00

Beilagen

Knusprige Kartoffelterrinen / Parmesan (G)

crispy potato terrine with parmesan

7,90

Gegrillter, grüner Schrobenhausener Spargel /

Croutons (A,G)

grilled green asparagus (bavarian) / croutons

7,90

Getrüffeltes Selleriepüree (G,I)

truffled celeriac purée

7,90

Blumenkohl (gegrillt und geräuchert)

cauliflower (grilled and smoked)

5,90

Wilder Brokkoli / Gremolata

grilled wild broccoli with gremolata

6,90

Erbsenstampf / Minze (G)

pea purée / mint

5,90

Bunte Karotten / Vanille Öl (G)

heritage carrots / vanilla oil

6,90

Artischockenpüree / Oliven / Zwiebelschmelz (G)

artichoke purée / olives / caramelized onion

7,90

Saucen

Portwein Kalbjus (I)

port wine veal jus

6,90

Sauce Béarnaise (G,C)

sauce béarnaise

4,90

Trüffeljus (I)

truffle jus

6,90

Pfefferrahm Sauce (I,G)

creamy pepper sauce

4,90

Café de Paris Butter (G)

café de paris butter

4,90

Beurre Blanc (Fisch) (G,I,D)

beurre blanc (for fish)

5,90

Chili Mayo (C,G)

chili mayo

3,90

Dessert und Käse

Topfenknödel / Erdbeere / Haselnuss Eis (A,G,C,H)

curd dumplings / strawberry / hazelnut ice cream

13,90

Dunkle Schokolade / Rhabarber / Joghurt / Sorbet (A,C,G)

dark chocolate / rhubarb / yogurt / sorbet

13,90

Gratinierte Ziegenrolle / Feige / Trüffelhonig (G,)

gratinated goat cheese / fig / truffle honey

15,90

Käseauswahl (Tegernsee) / grüne Tomatenmarmelade (G)

bavarian cheese selection / green tomato jam

15,90

Almdudler Sorbet / Winzersekt oder Vodka

almdudler (herbal carbonated soft drink) sorbet /
sparkling wine or vodka

9,50

Zusatzstoffe und Allergene Kennzeichnung

Unsere Lebensmittel können Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Pökelsalze und Allergene enthalten. Bei Fragen stehen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne zur Verfügung oder Sie können sich über unsere schriftlichen Ausführungen informieren.

Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) gewachst
- 8) mit Süßungsmittel
- 9) Aspartam- Phenylalaninquelle
- 10) mit Phosphat
- 11) koffeinhaltig
- 12) chininhaltig

Allergene:

- A) glutenhaltig
- B) enthält Krebstiere
- C) enthält Eier
- D) enthält Fisch
- E) enthält Erdnüsse
- F) enthält Soja
- G) enthält Milch
- H) enthält Schalenfrüchte
- I) enthält Sellerie
- J) enthält Senf
- K) enthält Sesamsamen
- L) enthält Schwefeldioxid/ Sulfite
- M) enthält Lupinen
- N) enthält Weichtiere

Unsere Brote, Nudeln sowie unsere Eissorten sind aus eigener Herstellung
Fragen Sie unser Personal nach Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen in der Speisekarte

Essen ist ein Erlebnis.

*Es beginnt mit guten Produkten,
lebt von Handwerk und Leidenschaft
und wird vollkommen
durch Menschen, Gespräche
und einer gemütlichen Atmosphäre.*

Wir hoffen, Sie hatten einen genussvollen
Aufenthalt bei uns.

Über Ihr Feedback oder eine Bewertung freuen
wir uns sehr.

Folgen Sie uns auch auf Instagram,
wo wir regelmäßig neue Gerichte und saisonale
Kreationen vorstellen.

➤ *Instagram @ salzkruste*

Vielen Dank für Ihren Besuch –
wir freuen uns auf ein Wiedersehen.