

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 /

Pecorino / Pfifferlinge / Zitrone / Kräuter-Öl (C,G,J)

hand-cut beef tartare / pecorino / chanterelles /
lemon / herb oil

21,90

Ceviche vom bayerischen Saibling / Tropea Zwiebel /

Limette / Koriander / Chili (D)

ceviche of bavarian char / tropea onion / lime / coriander /
chili

19,90

Rucola / gebratene Pfifferlinge / Pfirsich / Kresse /

alter Balsamico / Holunder (L)

rocket salad / sautéed chanterelles / peach / cress /
aged balsamic / elderflower

17,90

Lángos / Gurke / Joghurt / Minze / Schafskäse /

Wassermelone / Pinienkerne (A,G,H)

langos / cucumber / yogurt / mint / sheep's cheese /
watermelon / pine nuts

16,90

Geräucherte Burrata / bunte Tomaten /

Kürbiskern-Öl / Shiitake – Miso (F,G)

smoked burrata / heirloom tomatoes / pumpkin seed oil /
shiitake miso

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

Pasta / Risotto / Zwischengänge

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

homemade tagliatelle / black truffle **21,90**

Ravioli / Taleggio / Kirsche / alter Balsamico (A,C,G,L)

ravioli / taleggio / cherry / aged balsamic **20,90**

Safran Risotto / Pfifferlinge / Tomate (G,I,L)

saffron risotto / chanterelles / tomato **19,90**

Gurke – Minz – Joghurt Lassi / bayerische Garnele (B,G)

cucumber-mint-yogurt lassi / bavarian prawn **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)

Zander von der Köppelmühle 200g / 30,00

zander (bavaria – munich)

Vegetarisches aus der Salzkruste (A,c,F)

Mini-Kräuterseitlinge mit Soja mariniert 250g / 30,00

mini king oyster mushrooms marinated with soy

Gegrillt

Entrecôte Simmental (BY dry-aged) ab 200g / 30,00

Roastbeef vom AlmOxx

(Chiemgau dry - aged) ab 200g / 30,00

Beilagen

Knusprige Kartoffelterrinen / Parmesan (G)

crispy potato terrine with parmesan 7,90

Rahmpfifferlinge / Schmand (G)

creamed chanterelles / sour cream 6,90

Getrübelt Selleriepüree (G,I)

truffled celeriac purée 7,90

Gegrillter wilder Brokkoli / Gremolata

grilled wild broccoli with gremolata 6,90

Artischockenpüree / Olive / geschmolzene Zwiebel

artichoke purée / olives / caramelized onion 6,90

Gegrillte Wassermelone / Fleur de Sel / Sesam (K)

grilled watermelon / fleur de sel / sesame 6,90

Zucchini / Parmesan / Salat (G)

zucchini / parmesan / salad 6,90

Israeli – Salat

Tomate / Gurke / Petersilie / Paprika / Tropea Zwiebel

tomato / cucumber / parsley / bell pepper / tropea onion 6,90

Gebackene Aubergine / Togarashi / Joghurt (G)

baked aubergine / togarashi / yogurt 6,90

Saucen

Portwein- Kalbjus (I,L)

port wine veal jus

6,90

Sauce Béarnaise (G,C,L)

sauce béarnaise

4,90

Trüffeljus (I,L)

truffle jus

6,90

Pfefferrahmsauce (I,G)

creamy pepper sauce

4,90

Café de Paris Butter (G)

café de paris butter

4,90

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

beurre blanc (for fish)

5,90

Chili Mayo (C,G,J)

chili mayo

3,90

Dessert und Käse

Topfenknödel / Marille / Holundereis (A,G,C) curd dumplings / apricot / elderflower ice cream	13,90
Weißer Schokoladentart / Limette / Kirsche / Haselnusseis (A,C,G,H) white chocolate tart / lime / cherry / hazelnut ice cream	13,90
Gratinierter Ziegenkäse / 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 (L) 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
Bitte fragen Sie unser Personal nach Informationen zu Allergenen und
Zusatzstoffen

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.