

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 / cremiger Taleggio / Tomaten-Chutney (C,G,J)

hand-cut beef tartare / creamy taleggio /
tomato chutney

23,90

Gebeizter Saibling / Buttermilch / süß-saurer Kürbis / Liebstöckel (D,G,L)

cured char / buttermilk / sweet and sour pumpkin /
lovage

21,90

Baby-Feldsalat / Shiitake / Traube / Kürbiskerne / Kürbiskernöl

baby lamb's lettuce / shiitake / grape / pumpkin seeds /
pumpkin seed oil

18,90

Empanada / Kartoffel / Gurke / Tomate / Paprika / Schafskäse / Schwarzkümmel (A,C,G)

empanada / potato / cucumber / tomato / bell pepper / sheep's
cheese / black cumin

17,90

Zweierlei hausgebackenes Sauerteigbrot / bayerisches Bio-Rapsöl / schwarzes Salz (A,6)

two types of sourdough bread / bavarian organic rapeseed oil /
black salt

3,50

Pasta / Risotto / Zwischengänge

Hausgemachte Tagliatelle / Herbsttrüffel (A,C,G)

homemade tagliatelle / autumn truffle **23,90**

Ravioli / Steinpilze / Birne / alter Balsamico (A,C,G,L)

ravioli / porcini mushrooms / pear /
aged balsamic **22,90**

Pistazienrisotto / Parmesan-Espuma (G,H,I,L)

pistachio risotto / parmesan foam **21,90**

Kürbissuppe / geräucherte Ente / Schmand (G,I,L)

pumpkin soup / smoked duck / sour cream **18,90**

Hauptgerichte

Fleisch aus der Heu-Salzkruste ^(C)

Filet AlmOxx (Chiemgau) ab 200 g / 40,00

Filet Simmental (BY) ab 200 g / 42,00

Fisch aus der Salzkruste (C,D)

Fang des Tages 200 g / 32,00
catch of the day

Vegetarisches aus der Salzkruste (A,C)

Portobello Pilze 250 g / 31,00
portobello mushroom

Gegrillt

Entrecôte Simmental

(BY dry-aged) ab 200 g / 33,00

Roastbeef vom AlmOxx

(Chiemgau dry-aged) ab 200 g / 33,00

Beilagen

Knusprige Kartoffelterrinen / Parmesan (G)

crispy potato terrine with parmesan 7,90

Rahmsteinpilze (G)

creamed porcini mushrooms 7,90

Getrübzeltes Selleriepurée (G,I)

truffled celeriac purée 7,90

Gegrillter wilder Brokkoli / Gremolata

grilled wild broccoli with gremolata 6,90

Artischockenpurée / Olive / geschmolzene Zwiebel (G)

artichoke purée / olives / caramelized onion 6,90

Gegrillter Hokkaido-Kürbis / Uralt-Gouda / Kürbiskernöl (G)

grilled hokkaido pumpkin / aged gouda / pumpkin seed oil 7,90

Gebratener Kohlrabi / geräucherte Sonnenblumenkerne

roasted kohlrabi / smoked sunflower seeds 7,50

Gebackene Aubergine / Togarashi / Joghurt (G)

baked aubergine / togarashi / yogurt 6,90

Saucen

Portwein-Kalbsjus (I,L)

port wine veal jus 7,50

Sauce Béarnaise (C,G,L)

sauce béarnaise 5,50

Trüffeljus (I,L)

truffle jus 7,50

Pfefferrahmsauce (G,I)

creamy pepper sauce 5,50

Café-de-Paris-Butter (G)

café de paris butter 5,50

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

beurre blanc (for fish) 6,50

Chili-Mayonnaise (C,G,J)

chili mayonnaise 4,50

Dessert und Käse

Baskischer Cheesecake / Zwetschgen / Schokoeis (A,C,G)

basque cheesecake / plums / chocolate ice cream **14,90**

Topfenkrapfen / Mirabellen / Vanilleeis (A,C,G)

curd fritters / mirabelle plums / vanilla ice cream **14,90**

Gratinierter Taleggio / Feige / Trüffelhonig (G)

gratinated taleggio / fig / truffle honey **16,90**

Käseauswahl (Tegernsee) / grüne Tomatenmarmelade (G)

bavarian cheese selection / green tomato jam **15,90**

Almdudler-Sorbet / Winzersekt oder Wodka (L)

almdudler sorbet / sparkling wine or vodka **10,50**

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.