

## **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**

<b>Handgeschnittenes Rindertatar / BBQ Pflaume / Gärtnerkresse (C,G,J)</b>	<b>19,90</b>
hand-cut beef tartare / BBQ plum / garden cress	
<b>Geflämmtter Saibling / Gurke / Chili / Joghurt (D,G)</b>	<b>18,90</b>
seared char / cucumber / chili / yoghurt	
<b>Baby Feldsalat / Gebackener Camenbert / Preiselbeeren / Tropeazwiebel (G)</b>	<b>16,90</b>
lettuce / baked camembert / lingonberries / tropea onion	
<b>Butternut Kürbis / Ziegenfrischkäse / Rum Sultanine (G)</b>	<b>16,90</b>
butternut squash / goat cream cheese / rum raisins	
<b>Zweierlei hausgebackenes Sauerteigbrot / Bayerisches Biorapsöl / schwarzes Salz (A,6)</b>	<b>3,00</b>
two types of sourdough bread / bavarian organic rapeseed oil / black salt	

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**

**Winter Trüffel (C,A,G)**

homemade tagliatelle / black truffle

**19,90**

**Risotto / Bayerische Gamba / Safran /**

**Estragon (C,A,B)**

risotto / bavarian prawn / safron / tarragon

**24,90**

**Ravioli / Steinpilz / Parmesan Espuma**

**(A,C,G)**

ravioli / porcini mushroom / parmesan espuma

**19,90**

**Maronen Suppe / Sauerrahm / Geräucherte**

**Entenbrust (G)**

chestnut soup / sourcream /

smoked duck breast

**18,90**

## **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 zander (bavaria – munich)	200g / 30,00
---	--------------

### **Vegetarisches aus der Salzkruste (c)**

Maronen	200g / 25,00
Chestnuts baked in salt crust	

### **Gegrillt**

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

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

## **Beilagen**

<b>Knusprige Kartoffelterrine / Parmesan (G)</b>	7,90
crispy potato terrine with parmesan	
<b>Kürbis Waffeln / Cheddar (G)</b>	7,90
pumpkin waffles / cheddar	
<b>Geträffeltes Maronenpüree (G,I)</b>	8,90
truffled chestnut purée	
<b>Pastinaken (gegrillt und geräuchert)</b>	5,90
parsnip (grilled and smoked)	
<b>Gegrillter wilder Brokkoli / Gremolata</b>	6,90
grilled wild brokkoli with gremolata	
<b>Gegrillter Hokkaido Kürbis / alter Gouda / Kernöl (G)</b>	6,90
hokkaido pumpkin / aged gouda cheese / pumpkin seed oil	
<b>Orientalischer Reis / Granatapfel / Curry / Minze / Mandeln (G)</b>	7,90
oriental rice / pomegranate / curry / mint / almonds	

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

## **Noch mehr Beilagen...**

### **Haselnuss-spätzle / Zwiebel**

**Butter Schmelz (G)**

**6,90**

haselnut spaetzle / onion / butter melt

### **Spitzkohl / Schmand / Preiselbeeren (G)**

**6,90**

Pointed cabbage / sour cream / lingonberries

### **Flower Sprouts / Sonnenblumenkerne**

flower sprouts / sunflower seeds

**6,90**

### **Geschmorter Rotkohl / dunkle Schokolade**

braised red cabbage / dark chocolate

**6,90**

## Saucen

<b>Portwein Kalbjus (I)</b> port wine veal jus	6,90
<b>Sauce Béarnaise (G,C)</b> sauce béarnaise	4,90
<b>Trüffeljus (I)</b> truffle jus	6,90
<b>Pfefferrahm Sauce (I,G)</b> creamy pepper sauce	4,90
<b>Café de Paris Butter (G)</b> café de paris butter	4,90
<b>Beurre Blanc (Fisch) (G,I,D)</b> beurre blanc (for fish)	5,90
<b>Chili Mayo (G)</b> chili mayo	3,90

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

## **Dessert und Käse**

**Topfenknödel / Cranberries /**

**Bratapfel Eis (G,C,)**

**12,90**

curd dumplings / cranberries/ baked apple ice cream

**Mallorquinischer Mandelkuchen / Feigen /**

**Karamell Eis (G,H,C)**

**13,90**

mallorcan almond cake / figs / caramel ice cream

**Geräucherter Mozzarella / Quitte / alter Balsamico /**

**Cashew Nüsse (G,H)**

**15,90**

smoked mozzarella / quince / aged balsamic / cashew nuts

**Käseauswahl (Tegernsee) /**

**grüne Tomatenmarmelade (G)**

**15,90**

bavarian cheese selection / green tomato jam

**Almdudler Sorbet / Winzersekt oder Vodka**

**9,50**

almdudler (herbal carbonated soft drink) sorbet /

sparkling wine or vodka

## **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) coffeinhaltig 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**