

**Menü 1**  
**89,-**

**Tataki vom Hirschrücken mit Pilzen und schwarzen Nüssen 18,-**

*Tataki saddle of venison with mushrooms and black nuts*

\*\*\*

**Gebundene Einmachsuppe vom Gansl mit Haschee-Knödel 8,50**

*Goose soup with hash dumpling*

\*\*\*

**Chiemsee-Zander mit Kalbskopf und Sellerie 28,-**  
*Pikeperch – lake Chiemsee – with veal head and celery*

\*\*\*

**Filetstück vom Mangalitzaschwein mit Artischocken, Knoblauch und Senfsauce 32,-**

*Fillet Mangalitzza pork with artichoke, garlic and mustard sauce*

\*\*\*

**Karamell-Apfeltarte mit Jonagold-Apfel-Sorbet 11,- oder Variation von gereiftem Käse 14,-**  
*Caramel apple tart with apple sorbet or cheese*

**Menü 2**  
**89,-**

**Gegrillter Pulpo auf einer Creme vom geräucherten Paprika und Chorizo 18,-**

*Grilled Pulpo cream of smoked pepper & Chorizo sausage*

\*\*\*

**Geschmortes Kalbsbries mit Herbstpilzen und gepökelter Rinderzunge 24,-**

*Braised sweetbread veal with mushrooms and pickled beef tongue*

\*\*\*

**Gegrilltes Seeteufelfilet-Risotto Nero 32,-**  
*Grilled monkfish fillet with risotto Nero*

\*\*\*

**Entrecôte vom Salzburger Naturrind mit Oxentomate und Schalottensauce 38,-**

*Entrecôte organic beef with an ox tomato and shallots sauce*

\*\*\*

**Schokoladen-Orangendom mit Zitrusfrüchten 11,- oder Variation von gereiftem Käse 14,-**  
*Chocolate-orange dessert, citrus fruits or cheese*

**Hauptspeisen**

Ente für 2 Personen mit gebratenen Pfefferäpfeln, Rotkraut und Knödelauflauf *pro Person* **31,-**  
*Duck for two with roasted pepper apple, red cabbage and dumpling soufflé*

Wienerschnitzel vom Kalb mit Petersilerdäpfel und Wildpreiselbeeren **26,-**  
*Wiener Schnitzel – veal – with parsley potatoes and cowberries*

Tagliolini mit Spinat, Schaffrischkäse und Tomate **24,-**  
*Tagliolini with spinach, sheep fresh cheese and tomato*

**Gedeck/ Cover € 3,-**  
**Gebäck/ Bread 1,20**

\*Bitte beachten Sie, dass wir Rechnungen nur tischweise ausstellen können/*invoices per table*  
Alle Preise verstehen sich inklusive Steuern und Abgaben in Euro/*all prices VAT incl.*

Wichtige Informationen zu den Allergenen – Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften-EU-Lebensmittelverordnung 1169/2011-Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien, oder Unverträglichkeiten auslösen können. Für die detaillierte Karte mit den Allergenen Stoffen fragen Sie unsere Mitarbeiter.