

Saisonal & Regional

Suppen

- ★ Münchner Leberknödelsuppe mit Schnittlauch 7,00 EUR
- ☆ Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchen- und Gemüsestreifen 7,00 EUR
- Cremesuppe vom Muskatkürbis mit gerösteten Kürbiskernen und Steirischem Kernöl 7,50 EUR

Hauptgerichte

- Herzhafter Linseneintopf mit Wiener Würstchen, aus eigener Schlachtung, Kartoffelwürfel und Gemüse 14,50 EUR
- Tagliatelle mit Ragù alla bolognese vom Hirsch, Preiselbeerschmand und buntem gemischtem Salat 15,60 EUR
- Münchner Schlachtplatte, Blut- und Leberwurst, Wammerl und Leberknödel auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 16,80 EUR
- ☆ Gesottene Rinderbrust, aus eigener Schlachtung, in Bouillon serviert mit Wurzelgemüse, geriebenem Meerrettich, Rahmwirsing und Schnittlauchkartoffeln 17,00 EUR
- ☆ Tegernseer Biergulasch, vom bayerischen Weiderind, mit karamellisiertem Apfelblaukraut und gebratenen Brezen-Serviettenknödel 18,80 EUR
- Gegrillte Brust vom Schwarzfederhuhn an Trüffelschaum mit buntem Marktgemüse und Kartoffelgnocchi 22,50 EUR
- In Butter gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut mit hausgemachtem Kartoffelstrudel 23,50 EUR
- ☆ Prime Rib Steak aus der Hochrippe, vom Lavasteingrill, mit Thymianglace, Balsamico-Schalotten und Grenaille Kartoffeln 29,50 EUR

Fleisch der absoluten Spitzenklasse aus der Region Oberbayern

Schmecken Sie den Unterschied!

★ *Charolais-Kalb aus Muttertier- und Weidehaltung. Artgerecht mit Milch der Mutterkuh auf der saftigen Frühlingsweide aufgezogen. Die Herde frisst ausschließlich Gras, im Hochwinter Heu. Keine Zufütterung von Getreide oder Silage. Einzelschlachtung, ohne Stress für das Tier*

☆ *Charolais-Rind aus Muttertier- und Weidehaltung auf unseren saftigen Wiesen. Von Geburt an artgerecht aufgezogen, ohne Zufütterung von Getreide oder Silage. Im Winter nur Fütterung von Heu. Einzelschlachtung, ohne Stress für das Tier.*