

Saisonal & Regional

Suppen

- ★ Münchner Kalbsleberknödelsuppe mit Schnittlauch 7,00 EUR
- ☆ Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Gemüse 7,50 EUR
- Aufgeschäumte Kürbiscremesuppe mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen 8,00 EUR

Hauptgerichte

- Herzhafter Linseneintopf mit Wiener Würstchen, Kartoffeln und Gemüsewürfel 13,90 EUR
- Tagliatelle mit Hirschragout in kräftiger Rotweinsauce und Endiviensalat 16,50 EUR
- ☆ Gesottene Rinderbrust, aus eigener Schlachtung, in Brühe serviert, mit geriebenem Meerrettich, Rahmwirsing und Schnittlauchkartoffeln 16,80 EUR
- ☆ Peter & Wolff Burger, gegrilltes Rinderhacksteak (200g), mit Brie-Käse, gebratenen Speckscheiben, knackigem Rucola Salat, Preiselbeeren und Süßkartoffel Pommes frites 18,00 EUR
- ☆ Tegernseer Biergulasch vom Bayerischen Jungrind mit karamellisiertem Apfelblaukraut und hausgemachten Spätzle 19,80 EUR
- Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Cassissauce, sautiertem Wirsinggemüse und Grenaille Kartoffeln 20,80 EUR
- Doradenfilet, in Butter gebraten, auf mariniertem Babymangold mit Rotweinbutter und Kräuterkartoffeln 22,40 EUR
- ★ Medaillons vom Kalbsfilet, auf dem Lavastein gegrillt, mit Steinpilzrahmsauce und Butternudeln 25,70 EUR
- ☆ Prime Rib Steak, aus der Hochrippe geschnitten, auf dem Lavastein gegrillt, mit Café de Paris Butter, buntem Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln 31,50 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. Von Geburt an artgerecht aufgezogen, ohne Zufütterung von Getreide oder Silage. Im Winter nur Fütterung von Heu. Einzelschlachtung, ohne Stress für das Tier.*