

Vorspeisen & Suppen

Matjesrenke aus dem Starnberger See mit gebratenem Speck an jungem Blattsalat und Apfel-Walnuss-Vinaigrette	€ 14,50
Gebackenes Kalbsbries auf lauwarmen Gemüse-Löwenzahnsalat	€ 13,50
Bärlauchcremesuppe mit hausgebeiztem Saibling	€ 7,00
Kalbsessenz mit Rauchfleischcrostini	€ 7,00

Hauptgerichte

Hausgemachte Waldpilzlasagne auf marinierter Rauke (veg.)	€ 18,50
Brennesselrisotto mit schwarzen Walnüssen und Tomatenconfit (vegetarisch)	€ 16,50
Filet vom Galloway Jungbullen mit jungem Stangenspargel und Sauce Bernaise dazu Kartoffelterrinen im Rohschinkenmantel	€ 32,50
In Sauerrahm pochierte Ochsenbäckchen mit geräucherter Jus dazu Brunnenkresse-Bouillonkartoffeln und grüne Sauce	€ 21,50
Wiener Schnitzel mit feinem Marktgemüse und Bratkartoffeln	€ 27,50
Lachsforellefilet knusprig auf der Haut gebraten mit lauwarmen Salat von neuen Kartoffeln und Rauke, dazu gebratene Landjägerscheiben	€ 23,50

Dessert & Käse

Waldmeistersorbet mit marinierten Erdbeeren und zarter Bitterschokolade	€ 7,50
Auswahl vom Tölzer Kasladen mit hausgemachtem Chutney	€ 9,90