

Regional, biologisch, saisonal, alpenländisch

...sind die Rohprodukte, die ich mit meinem Team veredle und Ihnen auf dem Teller präsentiere. Um ein wenig Abwechslung zu bieten, gibt es manchmal auch Speisen aus anderen Teilen der Welt. Vorzugsweise stammen die Lebensmittel aber aus der näheren Umgebung und der Alpenregion.

Unsere Servicemitarbeiter erzählen gerne etwas mehr darüber.

Ich wünsche Ihnen einen gesunden Appetit!

Philipp Wimmer
Küchenchef



DE-ÖKO-006

Vorspeisen

Feldsalat* mit Speck* und Bergkäse* dazu Schwarzbrotcroûtons* und Kirschtomaten*	€ 8,50
<i>kleine Portion</i>	€ 5,50
Zweierlei Saibling mit Mandarinen*-Safrangelee, einem gebackenen Wachtelei und Rote Beete-Tascherl*	€ 9,80
Praline von der ungestopften Gänseleber mit Apfel* dazu mariniertes Kürbis* und Knusper-Brioche*	€ 10,50
Rehpastete° mit Preiselbeertopfen* dazu Selleriecreme* und schwarze Walnüsse	€ 11,50
Brotzeitbrett'l „Fürstenfelder“ mit Spezialitäten von der Metzgerei Landfrau und der Hofkäserei Obermooser dazu Harry's Wurstsalat* mit Brot*	€ 11,50

Suppen

Rinderkraftbrühe* aus dem Suppentopf - mit Flädle*, Grießnockerl* und Wurzelgemüse* - mit Leberknödel*	€ 3,90 € 3,50
Kürbiscremesuppe* mit Ingwer* und gerösteten Kürbiskernen*	€ 4,20
Wildconsomme° mit Maroni-Rehmaultaschen° und Wurzelgemüse*	€ 4,50

Unser Brot kommt täglich frisch von der Hopffisterei

* ökologischer Anbau

° Wildfang



Klassiker

Kesselfleisch* aus dem Suppentopf vom Murnau Werdenfelser* mit Cremespinat*, Röstkartoffeln*, Schnittlauchsoße* und Apfel-Meerrettich*	€ 16,90
Zwiebelrostbraten* vom Murnau Werdenfelser* mit Röstkartoffeln* und kleinem Salat*	€ 16,90
Wiener Schnitzel vom Bio-Kalb mit Petersilienkartoffeln*, Preiselbeeren* und kleinem Salat*	€ 16,90
Wildragout° mit Apfel-Blaukraut* und Walnusspätzle*	€ 16,90

Fleisch

Wildente° konfiert und rosa gebraten mit Sauerkirschkruste* dazu glasierte Schwarzwurzel* und Dörrfrucht-Perlgraupen*	€ 18,50
Wildschweinkarree° mit Rotweibirne* dazu Rosenkohlpüree*, glasierte Maroni* und Semmelknödel	€ 18,90
Rosa Hirschrücken° mit Hollerschaum* dazu Pfirsichchutney*, Petersilienwurzel* und Apfelblaukraut*	€ 20,60
Rosa Frikandeau und Bries vom Lamm vom Gutshof Polting mit zweierlei Kürbis* und Korinthen-Cous Cous*	€ 20,90
Zweierlei vom Murnau Werdenfelser Rind* vom Gutshof Kerschlach mit Herbstrüben*, Topfen-Pilzknödel und geschmorten Babyschalotten*	€ 21,90

Fisch

Karpfen mit Kürbiskernöl* dazu Kartoffelpüree*, Tomatenrelish* und Speck-Wirsing*	€ 17,90
	<i>kleine Portion</i> € 12,90
Offene Lasagne von der Lachsforelle mit Fenchel-Petersilienwurzelpüree* und Purple-Curryschaum	€ 18,00
Wallerfilet° im Zitrus-Thymiangelee* dazu Blattspinat* und Topinamburpüree*	€ 18,00

Unser Brot kommt täglich frisch von der Hopffisterei

* ökologischer Anbau
° Wildfang



Vegetarisch

Rösti* von Kartoffeln, Äpfeln und Karotten im Pfand'l serviert mit Bergkäse* überbacken, dazu Schnittlauchschand* und ein kleiner Salat*	€ 12,50
Hausgemachte Ricotta-Thymianravioli* mit Pilzrahmsöße*	€ 13,50

Nachspeisen

Topfenmousse* auf Schokotörtchen* mit Mandarinenkompott*	€ 6,50
Apfelstrudel* mit Vanilleeis*	€ 6,50
Holunderküchlein*	€ 6,50
Maroni-Schupfnudeln mit Birnen rot-weiß und Blaumohn	€ 6,80
Mini-Guglhupf* mit Zwetschgenröster*	€ 6,90
Walnussbuchteln* mit Quittensorbet*	€ 6,90
Kaiserschmarr'n* im Pfand'l serviert mit 70 % J. Stürzer Gutsherrenbrand Zwetschge aus Geiselbullach am Tisch flambiert, dazu Zwetschgenkompott* (Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)	€ 8,50
Hausgemachte Naturpralinen Unsere Auswahl: Krokant, Kokos, Natur, Haselnuss <i>Diese Pralinen werden aus 68% Zartbitter Felchlin Kuvertüre von wildwachsenden Kakaobäumen hergestellt.</i>	Stück € 2,00
Kleine regionale Käseauswahl* vom Brett mit hausgemachten Chutneys* nach Wahl und Brot*	Stück € 2,50

Unser Brot kommt täglich frisch von der Hopffisterei

* ökologischer Anbau

° Wildfang

