

zum Vaas

ZUM WOHL, ZU TISCH, ZUR NACHT SEIT 1864

SONNTAG, 16. FEBRUAR 2025

Aperitif

Champanger Sainte Anne Extra Brut, Chartogne-Tailletm, Merfy	0,1 l	14,50
2015 Rose Reserve Brut, Sekthaus Raumland, Flörsheim	0,1 l	8,50
Tawny Port 20 Jahre aus der 4,5 L Flasche, Graham´s, Porto	5cl	7,50
Cuvée No1 Weisse Traube verperlt, Sekthaus Raumland	0,1 l	5,50

Weinempfehlung offen

2022 Leitherberg Kalk (Neuburger & Weissburgunder), Tinhof	0,25 l	10,50
2023 Rose Cuvée Classique, Chateau Romanis, Languedoc	0,25 l	11,50
2021 Primitivo Volere Volare, Piertraventosa, Puglia	0,25 l	11,50

Bierempfehlung

Zwickl (unfiltriertes Helles) vom Fass, Schlossbrauerei Maxrain	0,5 l	4,50
---	-------	------



zur Vorspeise

Hausgebeizter Label Rouge Lachs mit Fenchelsalat und Zitrusmayonnaise	18,50
Entenleberterrinen mit Quitte, Trockenfrüchten und Brioche	20,50
Gratiniertes Ziegenkäse mit Blattsalaten und Kürbiskernen	13,50
Kaiserschöberlsuppe	7,50
Kartoffel-Lauchsuppe	9,50



zum Hauptgang

Filet von der Seeforelle mit Blattspinat und Stampfkartoffeln	28,50
Panierter Skrei (Winterkabeljau) mit Kartoffel-Endiviensalat und Estragon-Senf dip	24,50
Geschnetzeltes vom Hirsch mit Pilzen und Topfenspätzle	32,50
Geschmorte Ochsenbacke mit Gemüse und Kartoffelknödel	26,50
Kotelette vom Duroc Schwein mit Pak Choi, Sellerie und Kartoffelkräpfen	32,50
Spinatnockerl mit brauner Butter, Parmesan und kleinem Salat	18,50



zum Nachtisch

Panna Cotta mit Schattenmorellen und Kaffeeis	14,50
Mousse von der Jivara Schokolade mit Himbeeren und Sorbet	15,50
Hausgemachtes Eis	3,00
Käse vom Tölzer Kasladen und Jamei Laibspeis	18,50