

Spitzingfrühling

Vorweg servieren wir Ihnen frisches Brot aus der Albert-Link-Hütte in der Valepp mit Butter und hausgemachten Aufstrich.

Vorspeise

Hauchzartes vom Irschenberger Bio-Ochsen

mariniertes Carpaccio vom Filet | grüner Spargel | Kirschtomate
fermentierter Knoblauch | Rucola | Parmesan

18,00



Frühlings-Beilagensalat

knackige Blattsalate | Gärtnerdressing | Almkracherl

6,50

Cremiges Bärlauch-Hirsotto

grüner Spargel | Rucola | Parmesan

- als Hauptgang

10,50

16,50

Suppe

Bärlauch Cremesuppe

geröstete Weißbrotwürfel | Frühlingskräuter

7,50

Spargelbouillon

eigene Einlage | Frühlingslauch

6,50

Spitzingfrühling

Hauptgericht

Spitzingseer Schnitzel

Gebackenes Schnitzel vom bayerischen Kalb
Senf-Meerrettich 3 | Bratkartoffeln 2,3

26,50



Ragout vom Durhamer Biolamm

Bärlauch-Bandnudeln | grüner Spargel

25,50



Lendensteak vom bayerischen Kalb

Speck-Zwiebel-Kruste | Demiglace
Frühlingsgemüse | gratinierte Kartoffel

32,00



Im Ganzen gebratener Saibling von der Tegernseer Fischerei

Zitronenbutter | Petersilienkartoffeln | Gurken-Dillrahmsalat

26,50



Tegernseer Lachsforellenfilet

cremiges Bärlauch-Hirsotto | Frühlingsgemüse | Kerbelschaum

27,50



Vegetarisch / Vegan

Bergkasspatzn

Spätzle | Röstzwiebeln | Pfeffer aus der Mühle | Schnittlauch
dazu Frühlings-Beilagensalat

15,50
6,50

Spargel-Kartoffel-Gemüsepfanne

Olivenöl | Knoblauch | Sprossen | Kräuter

17,00



Kräuterspaghetti

Gemüse-Linsenbolognese | fermentierter Knoblauch

17,50



Veganes Gericht: keine Verwendung tierischer Produkte wie Fleisch, Fisch, Ei, Milchprodukte, Honig.

Spitzingfrühling

Dessert

Marinierte Erdbeeren

Mascarponecreme | Pistazienhippe

9,50

Gebackenes Eis von weißer Schokolade

Rhabarberkompott | Nuss-Karamell-Brownie

12,50

Dessertvariation

Täglich wechselndes Angebot aus regionalen süßen Schmankerln

13,50

Spezialitäten aus der Naturkäserei Tegernsee

Trauben | Dörrobstkompott ⁵ | Nüsse

14,50



*Gerne beantworten wir Ihre Fragen bezüglich der Inhaltsstoffe in unseren Gerichten.
Bitte teilen Sie uns mit, falls wir bei der Zubereitung Ihres Gerichtes auf Allergien oder
spezielle Diät- Anforderungen achten sollen.*

Fragen Sie Ihren Servicemitarbeiter nach der Allergenen Karte.

*1=Farbstoffe, 2=Konservierungsstoff, 3=Antioxidationsmittel,
4=Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 9=Süßungsmittel*

Spargelzeit

Cremesuppe vom Schrobenhausener Spargel
Eigene Einlage | Bärlauch-Crêpesroulade 8,50

Bayrischer Stangenspargel aus Schrobenhausen (250 g)
mit neuen Kartoffeln dazu wahlweise
Sauce Hollandaise
oder zerlassene Butter 17,00

Dazu empfehlen wir

Lendensteak vom bayerischen Kalb (130g) 17,50

Spitzingseer Schnitzel vom Kalb ³ (130g) 17,50

Filet von der Tegernseer Lachsforelle (130g) 15,50

Wacholder- und Schlierachtaler Schinken ^{2,3,4} 9,00

Als besondere Spezialität

Spargel Mailänder Art
Bayrischer Stangenspargel aus Schrobenhausen (150g)
mit Parmaschinken und Parmesan gratiniert,
dazu neue Kartoffeln und Sauce Hollandaise 26,00

Weinempfehlung zum Spargel

2020 Sauvignon Blanc 34,00
Gutswein, trocken
Weingut Lergenmüller, Hainfeld
Aromatik von Stachelbeere, Weißer Pfeffer sowie Kiwi.
Fruchtige Bouquet wird begleitet von einer frischen Säure.