

Spitzingherbst

Vorweg servieren wir Ihnen frisches Brot aus der Albert-Link-Hütte mit Tagesaufstrich

Vorspeisen

Carpaccio vom Hirsch

Gewürzmarinade | Sellerie-Apfelsalsa nach Waldorfart
Kapstachelbeere | Frisee

14,50

Herbstsalat

Blattsalate | Kartoffel-Krendressing | gepickelter Kürbis
Tegernseer Rauchfisch | Albert Link Brotkracherl

12,50



aus unserem Suppentopf

Schaumsuppe vom Kürbis

steirisches Kernöl | Kürbiscracker

7,50



Entenconsommé

Morchel-Grießnockerl | Gemüsebrunoise

7,50



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



Die Schlierseer Landküche bietet traditionelle und heimische Speisen, basierend auf altbewährten, regionalen Rezepturen. Gekocht wird nur mit Zutaten der Saison, um beste Frische zu garantieren

Alle vorgenannten Preise verstehen sich als Inklusivpreise in Euro.

Spitzingherbst

Hauptgerichte

Fleisch

Spitzingseer Schnitzel

Senf-Meerrettichpanade³ | Bratkartoffeln^{2,3}
Blattsalat | Preiselbeeren | Zitrone

24,50



Wallgauer Hirschrücken

Wildsauce | Kartoffelschwanzel | Kürbiskraut | Waldpilze

28,50

Barbarie Entenbrust

Akazienhonigglasur | Kürbisschaum | Kürbiskernrisotto | Herbstgemüse

23,50

Ragout vom Durhammer Bio-Lamm

Kräuterbandnudeln | Herbstgemüse | Waldpilze

21,50



Fisch

Im Ganzen gebratener Saibling aus der Tegernseer Fischerei

Zitronenbutter | Petersilienkartoffeln | Beilagensalat

24,00



Waller aus dem Wurzelsud

Kartoffelwürfel | Wurzelgemüse | Liebstöckel | Petersilie | Steirer Kren

24,00



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



Die Schlierseer Landküche bietet traditionelle und heimische Speisen, basierend auf altbewährten, regionalen Rezepturen. Gekocht wird nur mit Zutaten der Saison, um beste Frische zu garantieren

Alle vorgenannten Preise verstehen sich als Inklusivpreise in Euro.

Spitzingherbst

Vegetarisch / Vegan

Bergkasspatzn

Röstzwiebeln | Schnittlauch | Beilagensalat

14,50

Kürbisrisotto

Kürbisschaum | geröstete Kerndl | Feldsalat | Kernöl

15,00

Kichererbsencurry

Herbstgemüse | Kokossauce | Basmatireis | Sprossen

15,50

Kräuterspaghetti

Linsenbolognese | Tomatenwürfel | fermentierter Knoblauch

13,50



Aus unserer Pâtisserie

Schokoladen Creme Brûlée

Zwetschgensorbet vom Beindlhof | Marzipanhippe

9,00

Haselnussküchlein

Vanille-Birnenragout | Alpenspritzsauce

9,50

Spezialitäten aus der Naturkäserei Tegernsee

Trauben | Dörrobstkompott₅ | Nüssen

12,50



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.

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



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



Die Schlierseer Landküche bietet traditionelle und heimische Speisen, basierend auf altbewährten, regionalen Rezepturen. Gekocht wird nur mit Zutaten der Saison, um beste Frische zu garantieren

Alle vorgenannten Preise verstehen sich als Inklusivpreise in Euro.