

Spitzingwinter

Vorweg servieren wir Ihnen frisches Brot aus der Albert-Link-Hütte mit Butter und einem Tagesaufstrich.

Vorspeise

Schlierseer Rauchfischtatar

Albert-Link-Knusperbrot | gelbe Beete | rote Beete | Creme Fraiche 14,50

Wintersalat

Blattsalate | Kartoffel-Speckdressing | hausgeräucherter Wildschinken
Cumberlandsoße | schwarze Walnuss 13,50

Beilagensalat

Wintersalate | Fruchtgemüse | Balsamicodressing 6,50

aus unserem Suppentopf

Steinpilzconsommé

Maronen-Portweinnuderl | Kräuter 8,50

Schaumsuppe von der Erdartischocke

offener Gemüsestrudel | Vanille 8,50



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.

Spitzingwinter

Hauptgericht

Fleisch

Spitzingseer Schnitzel

Senf-Meerrettichpanade₃ | Bratkartoffeln_{2,3} | Blattsalat | Preiselbeeren | Zitrone 26,50

Wallgauer Hirschrücken

Pilz-Pankokruste | Wildsauce | Kartoffelbaumkuchen | Rosenkohl 32,50

Roulade vom Bio Ochsen

Kartoffelmousseline | glasiertes Wintergemüse 24,50

Ragout vom Durhammer Bio-Lamm

Kräuterbandnudeln | Wintergemüse | Waldpilze 23,50

Fisch

Im Ganzen gebratener Saibling aus der Tegernseer Fischerei

Zitronenbutter | Petersilienkartoffeln | Beilagensalat 24,00

Gebratenes Flussbarschfilet

Kartoffel-Nusscrunch | Artischocken- Selleriepüree | Schwarzkohl | Senfschaum 24,00

Vegetarisch

Bergkasspatzn

Röstzwiebeln | Schnittlauch | Beilagensalat 15,50

Rote Beete - Vollkornknöderl

Meerrettichschaum | Feldsalat 16,00

Wirsingwickerl

Kartoffel-Pilzfüllung | Röstkarottenjus 15,50



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.



Spitzingwinter

Hauptgericht

Vegan

Wintergemüse-Blankett

Wintergemüse | Sojarahmsoße | Reis | Sprossen

15,00



Kräuterspaghetti

Linsenbolognese | Tomatenwürfel | fermentierter Knoblauch

14,50



Jackfruit „Falsche Fischpflanzerl“

Reisbandnudeln | Alge | Paprika

18,50



Aus unserer Pâtisserie

Schokoladen Creme Brûlée

Zwetschgensorbet vom Beindlhof | Marzipanhippe

9,00

Apfel-Maronenstrudel

Tonkabohnensoße | Giandujaeis vom Beindlhof

9,50

Spezialitäten aus der Naturkäserei Tegernsee

Trauben | Dörrobstkompott₅ | Nüssen

12,50



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

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,



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.