

Spitzingherbst

Vorspeisen

Leitzachtaler Forelle aus dem Rauch

Geräuchertes Forellenfilet von der Schlierseer Fischerei, Pumpernickel, Chicorée und Meerrettich

13,50



Radicchio Castel Franco

Orchideensalat, Kräutersauerrahm, gepickelter Kürbis, karamellierte Haselnüsse, Tiroler Speck

11,00

Herbstsalat

Salat von Gurke, Karotte und Erdäpfeln mit Blattsalaten in Gärtnerdressing, Almkracherl und Radieserlsprossen

7,50

aus unserem Suppentopf

Schaumsuppe vom Kürbis

mit steirischem Kernöl und eigenem Chip

7,00

Steinpilzconsommé

mit Marktascherl und Gemüsebrunoise

7,00

Hauptgerichte

Spitzingseer Schnitzel

vom Kalb in einer Senf-Meerrettichpanade₃,

Bratkartoffeln_{2,3}, Kartoffel-Gurkensalat und Beilagensalat

22,50

Geschmortes Ragout vom Durhamer BIO-Lamm

feine Kräuterbandnudeln und gebratene Pilze

19,00



Rosa gebratener Hirschrücken aus Wallgauer Wäldern

Portweinreduktion, grünes Erbsenpüree, sautierter Romanesco,



Spitzingherbst

Pinienkern-Walnusscrunch und geblähten Kumquats

27,50

Im Ganzen gebratener Saibling aus der Tegernseer Fischerei

Zitronenbutter, Petersilienkartoffeln und Salat

19,50

Auf der Haut gebratenes Flusszanderfilet

Zwetschgenjus vom Kalb, Kürbismousseline, gebratene Kräuterseitlinge,

Speck Pistazienbutter^{2,3} und geschmorte Pflaume

24,00

Vegetarisch / Vegan

Bergkasspatzn

Spätzle, Röstzwiebeln, Pfeffer aus der Mühle,

Schnittlauch und kleiner Beilagensalat

13,50

Geschwenkte Kürbistascherl

Kürbiskerne, Hüttenkas, Feldsalat und Kernöl Sherrynage

14,50

Spaghetti mit Gemüse-Linsenbolognese

Fermentierter Knoblauch, Basilikum und Kirschtomaten

12,50



Gebratene Tofu-Gemüsepflanzerl

Röstgemüsejus, cremiges Kürbispüree und gebratene Pilze

15,50



Aus unserer Pâtisserie

Kürbis-Schokoladen Tarte

hausgemachten Baileys-Toffee Eis und Butternuss-Ingwer Chutney

9,00

Lauwarme Zwetschgen-Clafoutis

Jogurt Eis und Staubzucker

8,00

Spitzingherbst

Spezialitäten aus der Naturkäserei Tegernsee

Trauben, Dörrobstkompott⁵ und Nüssen

10,50



Schlierseer Landküche: In erster Linie werden Produkte und Zutaten aus dem Bayerischen Oberland verarbeitet.



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.

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

Alle vorgenannten Preise verstehen sich als Inklusivpreise in Euro.