



Herbstgenuss

Vorweg servieren wir Ihnen frisches Brot der Albert-Link-Hütte in der Valepp, Baguette, einen Tagesaufstrich und Salz-Butter.

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet aus dem Werdenfelser Land
Kürbiskernpesto, Steinofenbrotsalat, Rucola, Parmesan 14,50

Gebeizte Lachsforelle von der Tegernseer Fischerei
Frühlingsrolle, Kren, Sauerrahm, Salat 13,00



Herbstlicher Blattsalat in Quittenvinaigrette
Gebakener Bergkäse, eingelegter Kürbis, Pinienkerne 10,50

aus unserem Suppentopf

Kürbisschaumsuppe
Ingwer, Zitronengras, Garnele im Kartoffelmantel 7,00

Rinderkraftbrühe
Schinken-Käseschöberl, Gemüsebrunoise 6,50

Alle vorgenannten Preise verstehen sich als Inklusivpreise in Euro.

Hauptgerichte

Fleisch

In Rotwein geschmorte Ochsenbacke
 Béchamelkartoffeln, glasiertes Wurzelgemüse 18,50

Spitzingseer Schnitzel
 vom Kalb in einer Senf-Meerrettichpanade³, Bratkartoffeln^{2,3},
 lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat und Beilagensalat 21,00

Ragout von der heimischen Gams
 Kürbis-Semmelknödel, Petersilienwurzel, Kräuterseitling 19,00



Gebratene Hirschlende aus den Wallgauer Bergen
 Hagebuttensauce ^{9,2}, Butterrübe, Kartoffelbaumkuchen, Pilze 27,50

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust
 Winzer Gröstl mit Trauben, Radieschen, Speck und Kartoffel 21,50

Fisch

Im Ganzen gebratener Saibling aus der Tegernseer Fischerei
 Zitronenbutter, Petersilienkartoffeln und Salat 19,50



Seeteufel Medaillons vom Grill
 Belugalinsen, Butternusskürbis, fermentierter Knoblauch 23,00

Vegetarische/ Vegane Hauptgerichte

Kichererbsen-Gemüsecurry

Kokosrahm, Basmati-Reis, Sprossen und Cashewkerne

13,50



Soufflierte Kürbisknödel

Nussbutter, Kerne, Ziegenkäse, Feldsalat

13,00

Kürbisgnocchi mit Mozzarella

Tomatensugo, Kräutern, Rucola und Parmesan

15,50

Bergkasspatzn

Spätzle, Röstzwiebeln, Pfeffer aus der Mühle, Schnittlauch

13,00

Spaghetti in Kürbiskernpesto

Butternusswürfel, Kirschtomaten und Ölrauke

13,00



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

Alle vorgenannten Preise verstehen sich als Inklusivpreise in Euro.

Aus unserer Pâtisserie



Preiselbeerschmarrn
Mandeln und Karamelleis 8,50

Crêpe lauwarm
Balsamicozwetschgen, Vanilleeis vom Beindlhof 8,00


Walnussparfait
Birnenragout und Kürbiskrokant 7,50

Spezialitäten aus der Naturkäserei Tegernsee
Trauben, Dörrobstkompott ^{2, 5} und Nüsse 10,50



Eisspezialitäten

Bauernhofeis vom Beindlhof  je Kugel 2,40
Vanille Madagaskar, Weiße Schokolade,
Zwetschgen-Rotweinsorbet

Eis von Langnese  je Kugel 2,10
Vanille, Schokolade, Amarena Kirsch,
Tiramisu, Erdbeer, Stracciatella

Portion Sahne 1,00
Obstgarnitur nach Saison 1,00

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

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Alle vorgenannten Preise verstehen sich als Inklusivpreise in Euro.

Unser Spitzingsee-Menü



Herbstlicher Blattsalat in Quittenvinaigrette

Gebackener Bergkäse, eingelegter Kürbis, Pinienkerne

Kürbisschaumsuppe

Ingwer, Zitronengras, Garnele im Kartoffelmantel

In Rotwein geschmorte Ochsenbacke

Béchamelkartoffeln, glasiertes Wurzelgemüse

Walnuss Parfait

Birnenragout und Kürbiskrokant

Als 4-Gang-Menü

39,00

Als 3-Gang-Menü (ohne Suppe)

35,00

Alle vorgenannten Preise verstehen sich als Inklusivpreise in Euro.