

★★★★  
SuperiorARABELLA  
ALPENHOTEL  
AM SPITZINGSEE  
Schliersee - Oberbayern

# Sommergenuss

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

## Vorspeisen

### Tatar vom Rind

pochiertes Landei und geröstetes Albert-Link-Hüttenbrot

14,50

### Ceviche von Tegernseer Fischen

Korianderöl, Limette und Kräutersalat

13,00



### Blattsalat

gebratene Reherl, Junglauch, Tomate und Croutons

10,50

## aus unserem Suppentopf

### Schaumsuppe von Pfifferlingen

Baconchip<sup>3,4</sup>

7,00

### Strauchtomaten-Consommé

Topfen-Kräuternocke

7,00

Alle vorgenannten Preise verstehen sich als Inklusivpreise in Euro.

★★★★  
SuperiorARABELLA  
ALPENHOTEL  
AM SPITZINGSEE  
Schliersee - Oberbayern

## Hauptgerichte

### Fleisch

#### In Rotwein geschmorte Ibericobäckchen

Püree vom Kopfsellerie und Sommergemüse

21,00

#### Spitzingseer Schnitzel

vom Kalb in einer Senf- Meerrettichpanade<sup>3</sup>, Bratkartoffeln<sup>2,3</sup>,  
lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat und Beilagensalat

21,00

#### Ragout vom Durhammer Biolamm

feine Kräuterbandnudeln und gebratene Pfifferlinge

18,50



#### Filetsteak vom Rind (200 g)

Schnippelbohnen, Kartoffelgratin, Kalbsjus

29,50

### Fisch

#### Im Ganzen gebratener Saibling aus der Tegernseer Fischerei

Zitronenbutter, Petersilienkartoffeln und Salat

19,50



#### Gebratenes Zanderfilet

Tomatenkruste, Blattspinat, Buttermilch-Kartoffelstampf

21,00

Alle vorgenannten Preise verstehen sich als Inklusivpreise in Euro.



★★★★  
Superior

ARABELLA  
ALPENHOTEL  
AM SPITZINGSEE  
Schliersee - Oberbayern

## Vegetarisch/ vegane Hauptgerichte

### Kichererbsen-Gemüsecurry

Kokosrahm, Basmati-Reis, Sprossen und Cashewkerne

13,50



### Pfifferlinge in Rahm

Semmelknödel, Petersilie

14,50

### Pfifferlingsravioli

Weißweinnage, Parmesan und Rucola

15,50

### Bergkasspatzn

Spätzle, Röstzwiebeln, Pfeffer aus der Mühle, Schnittlauch

13,00

### Quinoasalat

eingelegtes Gemüse, Sprossen, Kräuter

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



### Gebackene Grießnocken

Kirschkompott , Vanilleeis vom Beindlhof 8,00

### Crème brûlée

Erdbeersorbet, Minzpesto 9,00

### Dunkles Schokoladenmousse

und weißes Schokoeis vom Beindlhof 8,50

### Spezialitäten aus der Naturkäserei Tegernsee

Trauben, Dörrobstkompott und Nüsse 10,50



## Eisspezialitäten finden Sie auf unserer Eis-Karte!

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.