

## Pfistermühlen Brettl 1

**Gebeiztes Lachsfilet** | marinierter Linsensalat | Frühlingslauch <sup>5/8/10</sup>  
Stained fillet of salmon trout | marinated lentil salad | spring leek

🍷♦️🍷

**Pfifferling-Cremesuppe** | roter Portwein <sup>8/9/12</sup>  
Chanterelles cream soup | red portwine

🍷♦️🍷

**Sous-vide gegarter Schweinerücken** | Zitronen-Kartoffelpüree | grünes Spargelgemüse  
Nussbutterschaum <sup>1a/5/7/8/9/12</sup>  
Slow cooked rack of pork | lemon potato puree | green asparagus vegetables | nutbutter foam

oder - or

**Gebratenes Kabeljaufilet** | Zitronen-Kartoffelpüree | grünes Spargelgemüse | Nussbutterschaum <sup>1a/5/7/8/9/12</sup>  
Fried fillet of cod | lemon potato puree | green asparagus | nutbutter foam

🍷♦️🍷

**Aufgeschlagene Tonkabohnen-Creme** | Passionsfruchtkerne | Kirschgel <sup>8</sup>  
Whipped cream of tonka beans | passion fruit seeds | cherry jelly



## Pfistermühlen Brettl 2

**Gratinierter Ziegenkäse** | Frühlingsalat | geröstete Walnuss | Himbeer-Vinaigrette <sup>2c/8/10</sup>  
Gratinated goat cheese | spring salad | roasted walnut | raspberry vinaigrette

🍷♦️🍷

**Paprika-Thymian-Kaltschale** | Traubenkräuteröl <sup>8</sup>  
Iced paprika thyme soup | grapes herbal oil

🍷♦️🍷

**Tomaten-Frischkäseravioli** | Fenchelsalat | Bergkäse | Nage <sup>1a/4/8/9/12</sup>  
Tomato cream cheese ravioli | lambs lettuce | mountain cheese | nage

🍷♦️🍷

**Vanille-Crème Brûlée** | Himbeeren | Honigkresse <sup>4/8</sup>  
Vanilla Crème Brûlée | raspberries | honey cress

## Mittags in der Pfistermühle - Lunch at Restaurant Pfistermühle

**Pfistermühlen Brettl** | mit 4 Gängen | serviert innerhalb von 15 Minuten

Pfistermühlen Brettl | typical bavarian wooden board with 4 courses | served within 15 minutes

mit aufeinander abgestimmten Portionen inklusive einer Tee- oder Kaffeespezialität ..... 19,50 €  
with well-matched portions inclusive one tea or coffee specialty

Jedes einzelne Gericht der verschiedenen Brettl ist auch als à la carte Gericht verfügbar.

Hierbei gelten folgende Preise:

Each single course of the different "Pfistermühlen Brettl" is available as à la carte dish too.

Therefore see following prices:

<b>Vorspeise</b>   Starter .....	12,50 €
<b>Suppe</b>   Soup .....	10,00 €
<b>Hauptgang</b>   Main Course .....	26,00 €
<b>Dessert</b>   Dessert .....	11,00 €



### Vorspeise - Starter

**Würziger Burrata vom Tölzer Kasladen mit Wildkräuterpesto**

zweierlei von der Tomate | geröstetes „Sexy Alive“-Brot <sup>1a/8</sup> ..... 18,00 €

Spicy Burrata from the "Tölzer Kasladen" | wild herb pesto | two kinds of tomato  
roasted 'sexy alive' bread from the "Brotmanufaktur Schmidt"

### Hauptgang - Main Course

**Weißes Spargelrisotto** | grünen Spargelspitzen | Frühlingslauch

Bergkäse | Nussbutterschaum <sup>1a/4/7/8/9/12</sup> ..... 26,00 €

White asparagus risotto | green asparagus tips | spring onions  
mountain cheese | nut butter foam

**Lachsforelle von der Fischzucht Birnbaum** | Kaviar | Erbsencreme

marinierter Fenchel | Orange | Krustentier-Öl | Nage <sup>1a/3/5/7/8/9/12</sup> ..... 34,00 €

Salmon trout from the "Fischzucht Birnbaum" | caviar | cream of peas  
marinated fennel | orange | crustacean oil | nage

**Ochsenfilet** | Knochenmark-Kruste 180 g | „Pfistermühlen“, Schalotten-Sauce <sup>1a/4/8/12</sup> ..... 34,00 €

Filet of Ox | with marrow crust, 180 g | „Pfistermühlen“ sauce of shallots

### Und das gibt's dazu - Side dish of your choice

**Getrüffeltes Kartoffelpüree** | truffled mashed potatoes <sup>8/12</sup> ..... 12,50 €

**Speckbohnen** | beans with bacon <sup>8/20</sup> ..... 6,00 €

**Rosmarinkartoffeln** | rosemary potatoes ..... 6,00 €

**Geschmortes Gemüse** | braised vegetables <sup>8</sup> ..... 6,00 €