

Vorspeisen - Starters

Kürbis mal anders / gebackener Hokkaidokürbis / gepickelter Muskatkürbis / Kürbiscreme / Vanille / Erde / Walnuss ^{1a/2c/4/8/9/19} **13,00 €**

Pumpkin in a different way / baked Hokkaido pumpkin / pickled Muscat pumpkin / pumpkin cream / vanilla / soil / walnut

Birnen-Kräuter-Pesto von Bayerns Wiesen / Lachsforelle von der Fischzucht Birnbaum / Brennnessel / Knoblauch / Liebstöckel / geschmorte Petersilienwurzel / Hähnchen-Jus ^{1a/5/8/9} **15,50 €**

Pesto of pear and herbs of Bavarian meadows / salmon trout from fish farm Birnbaum / stinging nettle / garlic / lovage / braised parsley root / chicken jus

Entenleber-Pâté vom Gutshof Polting / Apfelsensorbet / Feige / mariniertes Brotsalat / Bitterschokolade / Portwein ^{1a/2c/4/8/10/19} **13,50 €**

Pâté of duck liver from Polting / sorbet of apple and mustard / fig / marinated bread salad / bitter chocolate / port wine

Geräucherte Fische und bayerische Garnele / Saibling / Regenbogenforelle / gerösteter Sellerie / Zuckerschote / Safransud / Korianderöl **21,50 €**

Smoked fish and Bavarian prawn / char / rainbow trout / roasted celery / sugar pea / brew of saffron / coriander oil



Suppen - Soups

Maronencremesuppe / Rote Bete Saibling / Apfel-Gelee / Affila Kresse ^{5/8/9/19} **12,50€**

Chestnut cream soup / beetroot char / apple jelly / Affila cress

Consommé vom gerösteten Hendlflügel / Backhendl / Salatcreme ^{1a/4/8/9/19} **10,50 €**

Consommé from roasted chicken wings / fried chicken / salad cream

Geräucherte Kürbiscremesuppe / Kürbiskerne / Kürbiskernöl / Orange ^{8/9/19} **12,00 €**

Smoked pumpkin cream soup / pumpkin seeds / pumpkin seed oil / orange

Vegetarisch - Vegetarian

Kürbis-Frischkäseravioli / fünf Gewürze / Wildkräuter / gereifter Bergkäse /
Riesling-Schaum ^{1a/4/8/9/19} **20,00 €**

Ravioli of pumpkin and cream cheese / five spices / wild herbs / matured mountain
cheese / Riesling foam

Heumilch-Sauerrahm-Risotto / gebackenes Gemüse / geschmorte Kirschtomate /
Bratkartoffelschaum ^{1a/4/8/9/19} **19,50 €**

Risotto of hay milk and sour cream / baked vegetables / braised cherry tomato /
fried potato foam



Fischgerichte - Fish

Sous-Vide gegerichte Seeforelle vom Ammersee / Topinambur-Püree /
geräuchertes Eigelb / eingelegte Kumquats / Petersilienschaum ^{4/5/8/9/19} **28,00 €**

Sous vide cooked trout from Lake Ammer / Jerusalem artichoke puree /
smoked egg yolk / pickled kumquats / parsley foam

In Nussbutter gebratener Donauwaller / Basilikum-Zucchini-Creme /
Buchweizen / Wachauer Brotkücherl / Senfkörnersoße ^{1a/5/8/9/10/19} **26,50 €**

In nut butter fried catfish / cream of basil and courgette / buckwheat /
'Wachauer' bread / sauce of mustard seeds

Karamellisierte Saibling in Orangenbutter / Safran-Vanille-Risotto / zweierlei von
der Gartenerbse / weißer Tomatenschaum ^{5/8/9/19} **29,00 €**

Caramelized char in orange butter / saffron-vanilla-risotto / peas served two ways /
white tomato foam

Fleischspezialitäten aus der Region - Regional meat specialtie

Ochsenfilet aus dem Allgäu mit Knochenmarkkruste 180 g /

Schalotten-Sauce ^{1a/4/7/8/19} 29,50 €

Fillet of Ox from the "Allgäu" with bone marrow crust 180 g / sauce of shallots

Und das gibt's dazu - Side dishes of your choice

Getrüffeltes Kartoffelpüree ^{8/19} / truffled mashed potatoes 12,50 €

Speckbohnen ^{8/21} / beans with bacon 4,50 €

Rosmarinkartoffeln ⁸ / rosemary potatoes 4,50 €

Gegrillte Spitzpaprika ⁸ / grilled peppers 4,50 €



Sous-Vide gegarte Entenbrust vom Gutshof Polting / Kürbiscrème / sautierter

Spitzkohl / Schwarze Walnuss ^{2c/8/9/19} 31,50 €

Sous-Vide cooked duck breast from Polting / pumpkin cream / sautéed cabbage / black walnut

Geschmorte Kaninchenkeule / Estragon / Senfkörner / Brezn / geschmortes Gemüse /

Lavendel / glacierter Pak Choi ^{1a/4/8/9/19} 33,00 €

Braised rabbit haunch / tarragon / mustard seeds / pretzel / braised vegetables / lavender / glazed bok choy

In Schalottenbutter gebratene Kalbsleber / Kartoffelpüree / glasierte Äpfel /

Kräuterjus / Röstzwiebeln ^{1a/8/9/10/19} 26,00 €

In shallot butter fried veal liver / mashed potatoes / glazed apples / herb sauce / fried onions

Zweierlei Spanferkel aus Neuhofen / Sous-Vide gegarter Spanferkelrücken /

geschmorte Spanferkelbacke / gebackene Kartoffel / gepickeltes Ismaninger Kraut /

Pariser Karotten / Gewürzjus ^{1a/4/8/9/19} 29,00 €

Variety of suckling pig from Neuhofen / Sous-Vide cooked suckling pig back / braised suckling pig cheek / baked potato / pickled 'Ismaninger' cabbage / Parisian carrots / spice jus

Nachspeisen - Desserts

Variation vom Apfelstrudel / Mandelcreme/ Rosinen / Tonkabohnen-Eis ^{1a/2a/4/8/19} **11,50 €**

Apple strudel variation / almond cream / raisins / ice cream of tonka beans

Champagner-Parfait / geeister Minzschaum / Valrhona Schokolade /
Kardamom / Mango ^{1a4/8/9/19} **12,00€**

Champagne parfait / iced mint foam / Valrhona chocolate / cardamom / mango

Pfistermühlen Überraschung ^{1/2a/2b/2c/4/6/8/11} **10,50 €**

Pfistermühlen surprise

Käseteller von der Naturkäserei TegernseerLand / aus Heumilch / Feigensenf /
Trauben / Nüsse ^{2c/ 8/10/19}

Cheese from the cheese dairy 'TegernseerLand' / made from hay milk / fig mustard /
grapes / nuts

Portion / portion..... **12,50 €**

für 2 Personen / for two..... **18,00 €**



Dessertwein - Dessert wine

2012 Weinlaubenhof Kracher Beerenauslese

Cuvée

Illmitz, Österreich.....0,1 l **9,50 €**

Sehr geehrte Gäste,

bei Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Übersicht über die Zusatzstoffe und Auslöser von Allergien und Unverträglichkeiten:

- | | | |
|------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| 1a) Glutenhaltig Weizen | 1b) Glutenhaltig Roggen | 1c) Glutenhaltig Gerste |
| 2a) Schalenfr. Mandel | 2b) Schalenfr. Haselnuss | 2c) Schalenfr. Walnüsse |
| 3) mit Schalentiere | 4) mit Eiern | 5) mit Fisch |
| 6) mit Erdnüsse | 7) mit Soja | 8) mit Laktose |
| 9) mit Sellerie | 10) mit Senf | 11) mit Sesam |
| 12) mit Konservierungsstoffe | 13) Lupine | 14) mit Weichtiere |
| 15) mit Farbstoff | 16) mit Geschmacksverstärker | 17) geschwefelt |
| 18) mit Phosphat | 19) mit Alkohol | 20) mit Antioxidationsmittel |
| 21) mit Nitrat | 22) mit Süßungsmittel | 23) koffeinhaltig |
| 24) chininhaltig | 25) Pistazien | |



Dear guests,

if you suffer from food allergies or intolerances, please notify our service staff.

Additives and food allergies or intolerances:

- | | | |
|----------------------------------|------------------------------|--------------------------|
| 1a) contains wheat | 1b) contains rye | 1c) contains barley |
| 1d) contains oats | 1e) contains spelt | 1f) contains kamut |
| 1f) contains hybrids of product | 2a) contains almonds | 2b) contains hazelnut |
| 2c) contains walnut | 2d) contains cashew | 2e) contains pecan |
| 3) contains shellfish | 4) contains eggs | 5) contains fish |
| 6) contains peanuts | 7) contains soy | 8) contains lactose |
| 9) contains celery | 10) contains mustard | 11) contains sesame |
| 12) contains preservatives | 13) contains lupin | 14) contains molluskan |
| 15) contains artificial coloring | 16) contains flavor enhancer | 17) sulfurized |
| 18) contains phosphate | 19) contains alcohol | 20) contains antioxidant |
| 21) contains nitrate | 22) contains sweetener | 23) contains caffeine |
| 24) contains chinine | 25) pistachio | |