

## Kulinarischer Einstieg

### Brot von der Münchner Brotmanufaktur Schmidt

aufgeschlagene Zitronenbutter | Oliven-Frischkäse-Dip

## Vorspeise

**Pfifferlingsterrine** | mariniertes Rind | gegrillte Pfifferlinge | Portweingel |  
Kerbeldcreme | Pilz-Schalotten-Sud | Kräuteröl <sup>1a/4/7/8</sup> ..... **21,50 €**

**Würziger Burrata vom Tölzer Kasladen mit Wildkräuterpesto**  
zweierlei von der Tomate | geröstetes „Sexy Alive“-Brot <sup>1a/8</sup> ..... **18,00 €**

**Tatar vom Gelbflossenthunfisch** | Avocado | Mango | Sesamchip  
Zitrus-Gel | Buttermilch-Dashi <sup>1a/5/6/8/11/12</sup> ..... **22,50 €**

## Suppe

**Pfifferling-Cremesuppe** | gebackene Hirschpraline | Schalottenconfit  
Crème fraîche | Petersilienöl <sup>1a/4/7/8/9/12</sup> ..... **12,50 €**

**Joghurt-Melonenkaltschale** | geräucherte Paprika | zweierlei Yuzu <sup>3/8/12</sup> ..... **11,00 €**  
**Mit bayrischem Garnelentatar** ..... **13,00 €**

## Vegetarisch

**Pfifferling-Risotto** | gebratene Pfifferlinge | Frühlingslauch  
Bergkäse | Nussbutter Schaum <sup>1a/7/8/9/12</sup> ..... **26,00 €**

**Kräuter-Linguine** | gehobelter Trüffel | karamellierte Walnuss |  
getrocknete Tomate | Tomatenspumma <sup>1a/2c/4/7/8/9/12</sup> ..... **klein 21,00 €**  
**groß 29,00 €**



## Fisch

**Saiblingsfilet von der Fischzucht Birnbaum** | Kaviar | Karotten-Ingwerpüree  
 Grüner Spargel | Romanesco | Kräuteröl | Nage <sup>1a/5/7/8/9/12</sup> ..... **34,50 €**

**Filet vom schwarzen Heilbutt** | Zitronen-Kartoffel-Mousseline | wilder Brokkoli  
 Auberginenkaviar | Rieslingschaum <sup>1a/5/7/8/9/12</sup> ..... **36,50 €**

Die Epfenhausener **Fischzucht Birnbaum**

aus dem Landkreis Landsberg am Lech bringt seit vielen Jahren eine außerordentliche Qualität an Fischen hervor, die sich europaweit in einigen Sterneküchen etabliert hat. Durch die besonders lange Wachstums Phase sind die Fische überdurchschnittlich kräftig im Geschmack und haben ein sehr festes Fleisch

## Fleisch

**Sous-vide gegartes Kalbsfilet im Kräutermantel** | Püree von der Urkarotte  
 junger Spargel | gepickelte gelbe Beete | Rosmarinjus <sup>1a/7/8/9/10/12</sup> ..... **37,00 €**

**Hirschkalbsrücken aus Oberammergau** | Haselnusskruste | gebratene Pfifferlinge |  
 Selleriecreme | eingelegte Kirschen | Thymiangel | Portweinjus <sup>1a/2b/4/7/8/9/12</sup> ..... **38,00 €**

**Ochsenfilet** | mit Knochenmark-Kruste 180g  
 „Pfistermühlen“-Schalotten-Sauce <sup>1a/4/7/8/9/12</sup> ..... **34,00 €**

## Und das gibt's dazu

**Getrüffeltes Kartoffelpüree** <sup>8</sup> ..... **12,50 €**  
**Speckbohnen** <sup>8/15/20</sup> ..... **6,00 €**  
**Rosmarinkartoffeln** <sup>8</sup> ..... **6,00 €**  
**Geschmortes Gemüse** <sup>8</sup> ..... **6,00 €**



## Dessert

**Falscher Trüffel** | Tonkabohnen-Creme | Chili-Passionsfruchtkerne  
karamellierte Schokolade | Kirschsorbet | Kirschwasserespuma <sup>1a/4/8/12</sup> ..... **13,50 €**

**Erdbeer-Vanille-Mousse** | Zitronen-Thymiansud | Erdbeer-Gel | Ingwer-Eis  
Kräuterluftschokolade <sup>1a/2a/2b/4/8/12</sup> ..... **13,00 €**

**Käse vom Tölzer Kasladen** | schwarze Walnuss | Trauben | Feige  
Leizachtaler Bio Ziegenkäse | Trou du Cru | Filsbacher | Blauer Allgäuer <sup>2c/8/10</sup> ..... **16,00€**

**Hausgemachte Sorbet-Variation** | frische Beeren  
Sorten nach Verfügbarkeit <sup>8</sup> ..... **9,50 €**

## Dazu empfehlen wir

**2017 Sauvignon Blanc, Fossilni Breg Beerenauslese**  
Domaine Ciringa ..... 0,1 l ..... **12,50 €**

Wir beziehen unseren Käse vom **Tölzer Kasladen**,  
der seit 1972 ausschließlich handwerklich hergestellte Käsesorten von höchster Qualität verwendet,  
um sie in den eigenen Reiferäumen bis zur Vollendung reifen zu lassen.  
Allesamt hochwertige, handwerklich hergestellte Käsesorten, ohne chemische Zusätze oder gentechnische Veränderungen,  
die aus sorgsam ausgewählten Hof- und Dorfkäsereien, Alpbetrieben und Klöstern stammen,  
mit denen der Tölzer Kasladen teils schon seit seiner Gründung zusammen arbeitet