

Menü - Menu

Hirschschinken aus der eigenen Jagd / Walnussbrioche / gegrillter Kürbis / Preiselbeeren / braune Butter / mariniertes Weißkraut

Venison ham from our own hunting grounds / walnut brioche / grilled pumpkin / cranberries / browned butter / marinated white cabbage

✦✦

Kartoffelschaumsuppe / Zitronenpfeffer / Zwiebel-Marmelade

Potato foam soup / lemon pepper / onion jam

✦✦

Kürbis-Frischkäse-Ravioli / 5 Gewürze / Wildkräuter / gereifter Bergkäse / Riesling Schaum

Ravioli of pumpkin and cream cheese / 5 spices / wild herbs / mature cheese / Riesling foam

✦✦

Entenbrust Sous Vide / Honig-Kardamomlack / cremiger Mais / Schwarzwurzel / Orange / Rotkraut

Duck breast sous vide / honey and cardamom glaze / creamy corn / black salsify / orange / red cabbage

✦✦

Pralinen-Parfait / Glühweinsauce / kandierter Ingwer / Mandel-Biskuit / Birne

Parfait of pralines / mulled wine sauce / candied ginger / almond sponge cake / pear



4 Gang Menü - 4 Course Menu 64,00 €
(ohne Kürbis-Frischkäse-Ravioli)

5 Gang Menü - 5 Course Menu 74,00 €

Menü - Menu | Vegetarisch - vegetarian

Kürbis mal anders / gebackener Hokkaidokürbis / gepickelter Muskatkürbis / Kürbiscreme / Vanille / Erde / Walnuss

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

✦

Kartoffelschaumsuppe / Zitronenpfeffer / Zwiebel-Marmelade

Potato foam soup / lemon pepper / onion jam

✦

Heumilch-Sauerrahm-Risotto / gebackenes Gemüse / geschmorte Kirschtomate / Bratkartoffelschaum

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

✦

Pfistermühlen Überraschung

Pfistermühlen surprise



4 Gang Menü - 4 Course Menu 52,00 €

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

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

Hirschschinken aus der eigenen Jagd Walnussbrioche / gegrillter Kürbis / Preiselbeeren / braune Butter / Mariniertes Weißkraut ^{1a/2c/4/8/10/19/21} **15,50 €**

Venison ham from own hunting ground / brioche with walnuts / grilled pumpkin / cranberries / brown butter / marinated white cabbage

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

Kartoffelschaumsuppe / Zitronenpfeffer / Zwiebel- Marmelade ^{8/9/19} **11,50€**

Potato foam soup / lemon pepper / onion jam

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

Gebackener Karpfen von der Fischzucht Birnbaum / Emmer-Risotto / Zweierlei Aubergine /
Meerrettichschaum ^{1a/4/5/8/9/19} **27,00 €**

Baked carp from fish farm Birnbaum / risotto from emmer wheat / eggplant served two ways /
horseradish 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

Karamellierter Saibling in Orangenbutter / Selleriepüree / Rote Beete-Zwiebelconfit /
gebratener Fenchel / Nussbutterschaum ^{5/8//9/19} **29,00 €**

Caramelized char in orange butter / celery puree / beetroot onion confit / roasted fennel / nut-
butter 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

Getruffeltes 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 / Honig-Pfefferlack / cremiger Mais /

Schwarzwuzel / Orange / Rotkohl ^{8/9/19} **31,50 €**

Sous-Vide cooked duck breast from Polting / honey-pepper glaze / creamed corn / salsify / orange / red cabbage

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

Pralinen-Parfait / Glühweinsauce/ kandierter Ingwer / Mandel-Biskuit / Birne ^{1a/2a/2b/4/8/9/19} **12,00€**

Parfait of pralines / mulled wine sauce / candied ginger / almond sponge cake / pear

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 €**

2014 von Winning TROP

Cuvée

Deidesheim, Deutschland0,1 l **11,00 €**

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 | |