

Kulinarischer Einstieg

Brot von der Kunstmühle

Nussbutter & Aufstrich

Vorspeisen

Sous Vide gegarter Kalbsrücken **23**

Forellenespuma | Geschmorte Tomate | Kapern | Eingelegte rote Zwiebeln

Unsere Empfehlung dazu **25**

Baeri-Kaviar vom sibirischen Stör 10 g

Zweierlei vom Leitzachtaler Bio-Ziegenkäse **19**

Mousse | Gebacken | Honigeis | Glasierte Feigen | Johannisbeersud

Geräucherte Fische von der Fischzucht Birnbaum **25**

Saibling | Aal | Räucherfischmousse | Lachsmosaik | Zweierlei Blumenkohl | Kräuter

Suppe

Sellerieschaumsuppe **16**

Perigord Trüffel | Gegrillte Jakobsmuschel | Schalottenchutney

Wildessenz **15**

Waldpilzravioli



Zwischengerichte & Vegetarisches

Gebackener Kalbskopf 24

Knusprige Kartoffel | Selleriecreme | Gravensteiner Apfel

Linguine 24

Waldpilze | Pilzschaum

als Hauptgang 32

Geflämmte Bundmöhre 20

Mais-Jalapeñobrot | Karotten-Ingwerpüree | Wilder Brokkoli

Fisch

Stör 43

Spinatcreme | Safran-Fenchel | Urkarotte | Beurre blanc

Zander 38

Fregola Sarda | Gerösteter Pak Choi | Pinienkerne | Lardo Espuma

Fleisch

Flanksteak 45

Bbq Jus | Bohnen Cassoulet | Süßkartoffelpüree | Zwiebelcrumble | Geflämmter Lauch

Zweierlei Lamm vom Gutshof Polting 43

Lamm Nuss | Bratwurst | Dauphine Kartoffeln | Gegrillter Brokkoli | Haselnuss
Gewürzjoghurt

Ochsenfilet 180g 40

Knochenmarkkruste | "Pfistermühlen-Schalottensauce"

Unsere Empfehlung 119

Chateaubriand, 450g & 4 Obsi Blue Garnelen für zwei Personen

Und das gibt's dazu

Getrüffeltes Kartoffelpüree 12

Speckbohnen 7

Sautierter Spinat 9

Kartoffelgratin 8

Barolo Jus 6

Sauce Bernaise 5



Dessert

Pfistermühlen Pavlova

15

Waldbeeren Konfitüre | Brombeersorbet | Weiße Schokolade

Weißer Weinbergpfirsich

16

Rotes Shisosorbet | Ananasgel | Korianderöl

Käse vom Tölzer Kasladen

18

Leitzachtaler Bio-Ziegenkäse | Hubaner Uralt | Bleu d’Auvergne | Epoisse
Schwarze Walnuss | Aprikosensenf

Hausgemachte Sorbet-Variation

12

Drei Sorten nach Verfügbarkeit | Marinierte frische Beeren

Unsere Lieferanten

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 zusammenarbeitet.

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 Wachstumsphase sind die Fische überdurchschnittlich kräftig im Geschmack und haben ein sehr festes Fleisch.

Bei Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Gerne helfen wir Ihnen mit den Allergenen und Zusatzstoffen weiter und reichen Ihnen eine entsprechende Speisekarte.

Wir möchten Sie auch darauf hinweisen, dass Sie unsere Speisen in eigenen Behältnissen mitnehmen können. In diesem Zusammenhang machen wir Sie gerne auf die Kampagne „Mehrweg ist der Weg“ des bayrischen Staatsministeriums für Umwelt und Verbraucherschutz aufmerksam.

