



APERITIF

Sommerfrische – Der Sprizz von der Brennerin vom Tegernsee

Erfrischend mit Himbeer-Grapefruit-Note

0,2l EUR 8,50

Crémant Chardonnay, Weingut Thul, Mosel

0,1 l EUR 6,65

Sbagliato (Campari, roter Wermut & Prosecco)

0,2 l EUR 8,90

Ciao Bello (Martini fiero, Prosecco, Wildberry Tonic)

0,2 l EUR 8,50

VORSPEISEN

Brotbrettl

Hausgem. Bauernbrot mit Gewürzbutter, Pfefferoni & Radieserl **EUR 5,90 p.P.**

Gemüsequiche mit Salatbouquet & Kräuter-Sauerrahm **EUR 11,80**

Kartoffel-Rahmsuppe mit Salzmilch-Haube & Pilzstaub **EUR 9,80**

Hirschravioli mit Rahm-Lauch & Wildjus **EUR 13,80**



HAUPTGÄNGE

**Kalbsbraten vom österreichischen Kalb
mit Blaufränkisch-Sauce, sautiertem Gemüse & Serviettenknödel **EUR 27,90****

Blaufränkisch 1/8 l EUR 6,45

Stefans heimliche Favoriten

**Ragout vom Maishendl mit würziger Rotwein-Chalotten-Sauce,
Nussbutter-Pürée & Brösel-Karfiol **EUR 21,90****

Kloster Hell 0,5 l EUR 4,70

Tagliatelle mit Frühlingskräuter-Sauerrahm-Pesto & pochiertem Ei **EUR 20,90**

Riesling „Thörnicher Ritsch“ 1/8 l EUR 4,83

Portion Bayrischer Spargel mit Kartoffel & Sauce Hollandaise **EUR 20,90
mit Kochschinken **EUR 26,90****

**Kohlrabi gefüllt & geschmort
mit Nussbutter-Pürée, Kräutersauce & Lauchöl **EUR 20,90****

DESSERT

Kaiserschmarren mit hausgemachtem Apfelmus & Preiselbeeren **EUR 17,90**

Affogato – Espresso mit Vanille-Eis **EUR 5,50**

**1 Kugel Zitronensorbet
mit Prosecco **EUR 5,90****

Wir bitten Euch, keine Stoffservietten auf die Teller zu legen.

Vielen Dank!