

Aperitif

Pink Italicus 8,50

Feiner Bergamotte-Likör mit Pink Grapefruit-Limonade

Pink Italicus

Fine bergamot liqueur with pink grapefruit lemonade

Aperitivo Arancia 8,50

Fruchtig, bittersüßer, **alkoholfreier** Aperitif mit Tonic
und einem Schuss Maracujasaft

Aperitivo Arancia

*Fruity, bittersweet, **alcohol free** Aperitif with tonic
and a shot passion fruit juice*

Vorspeise

Starters

Bunt gemischter Beilagensalat € 7,50

Mixed side salad

Beef Tatar vom Weiderind € 22,00

mit gebackenem Eigelb, getrüffelter Mayonnaise,
Focaccia, mariniertem Kräutersalat und eingelegten
roten Zwiebeln

*Beef tartare from pasture-raised cattle
with baked egg yolk, truffle mayonnaise, focaccia,
marinated herb salad, and pickled red onions*

Getrockneter Kohlrabi € 16,00

mit Olivenöl und Limette eingelegt, dazu Ponzu-Sauce
Petersilienöl und marinierte Sprossen und Radieserl

Dried kohlrabi

*marinated in olive oil and lime, served with ponzu sauce
parsley oil and marinated sprouts and radishes*

Kartoffel-Karottensuppe € 8,50
mit Wiener Würstchen und Wurzelgemüse
Potato and carrot soup
with Vienna sausages and root vegetables

Hauptgänge *Main courses*

Bunt gemischter Salat € 16,00
mit gebratenen Putenstreifen und gerösteten Kerndl
Mixed salad with fried strips of turkey and roasted seeds

Grüne Bergkäsespätzle mit Spinat, € 15,50
konfierten Kirschtomaten und hausgemachten Röstzwiebeln
Green mountain cheese spaetzle with spinach,
confit cherry tomatoes and homemade fried onions

Bergkäseknödel gebraten auf Waldpilzragout, € 17,50
mit konfierten Kirschtomaten und Petersilien-
Weißweinsauce
Fried mountain cheese dumplings on wild mushroom ragout,
confit cherry tomatoes and parsley white wine sauce

Im Ganzen gebratene Forelle, hohl ausgelöst, € 27,50
mit geschmolzener Petersilienbutter, konfierten Kirschtomate
und Salzkartoffeln
Whole fried trout, deboned, with molten lemon-parsley butter,
confit cherry tomatoes and boiled potatoes

Gebratene Black Tiger Garnelen € 26,00
auf Bandnudeln, getrocknete Tomaten, gehobeltem Parmesan
und Rukola
Fried Black Tiger Prawns
on ribbon noodles, with sun-dried tomatoes,
shaved Parmesan and arugula

If you have any questions about ingredients and allergens, please contact our staff.

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes Frites und Preiselbeeren <i>Viennese pork schnitzel with french fries and cranberry jam</i>	€ 19,00
Zwiebelrostbraten vom Weiderind auf Kartoffel-Knoblauchpüree, mit geschorten Rotweinschalotten und hausgemachten Röstzwiebeln <i>Roast beef with onion sauce from pasture-raised cattle on potato and garlic purée, with red wine shallots and homemade fried onions</i>	€ 32,50
Schweinekrustenbraten mit Dunkelbierjus Kartoffel- und Semmelknödel und Krautsalat <i>Roast pork with dark beer gravy potato and bread dumpling and cabbage salad</i>	€ 19,00
“Miesbacher G’schichten” Schweinefilet mit Speck, Zwiebeln, Pilzen und Knoblauch gebraten, mit gerösteten Brotsticks und gemischtem bunten Salat <i>“Miesbacher G’schichten” (Miesbach stories) Pork tenderloin with bacon, onions, mushrooms, and garlic, roasted with toasted breadsticks and mixed colorful salad</i>	€ 27,00

Dessert *Desserts*

Gebratenes Vanilleeis im Strudelteig auf Beerenragout <i>Fried vanilla icecream in strudel dough on berry ragout</i>	€ 10,50
Dreierlei Sorbet vegan mit exotischem Frucht- Minzsalat <i>Sorbet trio vegan served with an exotic fruit and mint salad</i>	€ 9,50

Kinderkarte

Kids menu

Pommes Frites mit Ketchup und Mayonnaise € 4,50
French fries with ketchup and mayonnaise

Asterix und Obelix € 6,00
Kartoffel- und Semmelknödel mit Bratensauce
Potato and bread dumpling with roast jus

Mickey Mouse € 7,00
Penne mit Tomatensugo und Parmesan
Penne with tomato sauce and parmesan

Käpt'n Blaubär € 8,50
Fischstäbchen mit Kartoffel-Gurkensalat
und Remouladensauce
Fish fingers with potato and cucumber salad and remoulade

Schniposa € 10,50
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein
mit Pommes Frites und kleinem Salat
„Viennese style“ schnitzel of pork with french fries and a small salad

Eine Kugel Eis mit Waffel € 1,30
(Vanille, Schokolade, Erdbeer)
One scoop of icecream with a wafer
(vanilla, chocolat, strawberry)