

Vorspeisen

Mariniertes Salatherz

Mit Mandeltapenade, eingelegten Johannisbeeren und Schnittlauchmayo

14,80 €

Gebeizter Bachsaibling aus dem Priental

Eingelegter Kürbis, Feldsalat und Buttermilchvinaigrette

14,00 €

Suppen

Frasdorfer Festtagssuppe

Rinderkraftbrühe mit 3erlei Einlage und Wurzelgemüse

8,90 €

Topinamburschaumsuppe

Mit eigener Einlage und gepufftem Weizen

11,00 €

Hauptgänge

Wiener Schnitzel

wahlweise mit Petersilienkartoffeln oder getrüffeltem Kartoffel-Feldsalat

30,00 €

Klassisch Wiener Tafelspitz

Kalbszüngrl, Wurzelgemüse, Bratkartoffeln, Cremespinat und frischem Kren

39,00 €

Zweierlei vom Chiemgauer Reh

Ragout und rosa Schlägel, Grießknödel und glasierter Winterspargel

34,00 €

Skrei – Winterkabeljau

Mit Kartoffel-Lauchcreme, sautierten Jungzwiebeln, Lauchstroh und Beure Blanc

34,00 €

Rosa gebratener Kalbsrücken

Blumenkohlcreme, Frischkäsetorteloni und Rosenkohl

41,00 €

Bröselkarfiol nach Oma Ediths Art

Mit Butterbröseln, gekochtem Ei, Haselnüssen und Schnittlauch

21,00 €

Kaspressknödel

Mit sautiertem Spinat, frisch gehobeltem Bergkäse und Nussbutter

20,00 €

Desserts

Weißer Schokolade

Mit pochierter Birne und Mandeln

13,00 €

Kaiserschmarrn

Mit Zwetschkenröster und Tahitivanilleeis (Wartezeit 20 min ab 2 Personen)

15,50 € p.P.

Sorbetvariation

Mit Knusperhippe und 4 hausgemachten Sorbets

11,00 €