

ROOMSERVICE

12 Uhr bis 22:30 Uhr | *from 12pm to 10:30pm*

Brotzeitbrett'l <i>snack board</i>	19,- €
Bayrische Kaminwurz 'n Bergkäse Aufschnitt Obatzda eingelegtes Gemüse Brotkorb Butter <i>dried venison sausage mountain cheese cold cuts camembert cream mixed pickles bread butter</i>	
Salatbowl frischer Blattsalat Kürbiskerndressing Gurke Tomate Avocado Sprossen <i>mixed salad-bowl lettuce pumpkin seed dressing cucumber tomato avocado sprouts</i>	13,- €
Optional mit <i>optionally with</i>	
4 Stück ASC-Garnelen <i>4 shrimps</i>	+ 10,- €
Rinderfiletstreifen 80 g <i>beef filet strips</i>	+ 13,- €
Gebratene Maishuhnstreifen 100 g <i>sautéed chicken</i>	+ 8,- €
Gebratene Pilze <i>sautéed mushrooms</i>	+ 7,- €
Caesar Salad	Vorspeise <i>starter</i> Hauptspeise <i>main</i> 17,- € 24,- €
Römersalat Caesar Dressing Maishuhn Speck Kapern Sardellen Parmesan <i>romaine lettuce caesar dressing chicken bacon capers anchovies parmesan cheese</i>	
Burrata Fenchel-Apfel-Salat Kürbiskern-Pesto schwarze Walnuss Meersalz <i>Burrata fennel apple salad pumpkin seed pesto black walnut sea salt</i>	19,- €
Ceviche von der Tegernseer Lachsforelle <i>ceviche of Tegernseer salmon trout</i>	21,- €
Mango-Chili-Püree eingelegte rote Zwiebeln Limette Koriander Chilikaviar <i>mango chili puree pickled red onions lime cilantro chilli caviar</i>	
Beeftartar FREYHEIT vom Simmenthaler Filet und Rücken	23,- €
Misocreme pochiertes Wachtelei gepickelte Zwiebeln Kräuterseitling-Chutney <i>beef tartare from alpine cattle miso emulsion poached quail's egg pickled onions mushroom chutney</i>	
Currywurst Bayrische Rinderbratwurst Currysauce Steakfries <i>bavarian beef sausage curry sauce steak fries</i>	17,- €
Burger ‚Königin Caroline‘	28,- €
Briochebrot deutsches Dry-Aged Beefpatty Bergkäse Speck BBQ-Sauce eingelegte rote Zwiebeln Gurke Tomate Blattsalat Trüffelmayonnaise Steakfries <i>brioche bun dry age beef patty bavarian cheese bacon bbq sauce pickled red onions cucumber tomato lettuce truffle mayonnaise steak fries</i>	
Ragout von heimischen Pilzen Sojacreme Junglauch Tomate Kartoffelrösti <i>vegan</i> <i>ragout of regional mushrooms soy cream young hose tomato potato rösti vegan</i>	19,- €
Käsespätzle mit Beilagensalat Röstzwiebeln Bergkäse Kräuter <i>bavarian cheese gnocchi with a side salad fried onions mountain cheese herbs</i>	19,- €
Ingwer-Crème Brûlée Beeren Himbeermark Honigkresse <i>ginger crème brûlée berries raspberry pulp honey cress</i>	9,- €