

# IKLEINE KARTE

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</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   eingelegte Zwiebeln   Kräuterseitling-Chutney <i>beef tartare from alpine cattle   miso emulsion   poached quail's egg   pickled onions   mushroom chutney</i>	
Currywurst   Bayrische Rinderbratwurst   Currysauce   Steakhousefries <i>bavarian beef sausage   curry sauce   steakhousefries</i>	17,- €
Burger ‚Königin Caroline‘	28,- €
Briochebrot   deutsches Dry-Aged Beefpatty   Bergkäse   Speck   BBQ-Sauce eingelegte rote Zwiebeln   Gurke   Tomate   Blattsalat   Trüffelmayonnaise   Steakhousefries <i>brioche bun   dry age beef patty   bavarian cheese   bacon   bbq sauce   pickled red onions   cucumber   tomato   lettuce   truffle mayonnaise   steakhousefries</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,- €