

WAS BESONDERES

Oscietra & Prunier Caviar

Blini | Ei | Schalotten | Schnittlauch | Crème Fraîche

Caviar House finest Oscietra **20 Gramm | 60**

Der Oscietra stammt von der Störart Acipenser Gueldenstaedti. Dies ist ein außergewöhnlicher grobkörniger Kaviar mit dem unnachahmlichen Geschmack von gerösteten Walnüssen und Haselnüssen. Er ist von schönem bernsteinfarbenem Teint und einem einzigartigen, langen aromatischen Nachhall.

Prunier **15 Gramm | 41**

Prunier **30 Gramm | 75**

Dieser historisch seit 1932 mit derselben exklusiven Technik hergestellte sehr große, rassige und jodhaltige Kaviar ist vollmundig und hat einen sehr langen Abgang. Er kommt mit seiner Aromenvielfalt und geschmacklicher Dichte dem Oscietra-Kaviar aus dem Kaspischen Meer am nächsten.

Tatar & Caviar

90g Tatar | 15g Prunier Caviar

Nussbutterhollandaise | Speck | Rettich | Röstzwiebelbouillon

54

Sylter Royal Auster

Dittmeyer's Austern Compagnie | List / Sylt

Gurken-Apfel Vinaigrette | Chesterbrot | Zitrone

Stück | 6

Halbes Dutzend | 35

MENÜVARIATIONEN

Bei uns hat man die Wahl. Denn unsere Mission ist es, unseren Gästen nicht nur ein ganz besonderes Geschmackserlebnis zu bieten, sondern auch die Freiheit, sich ganz nach individuellem Gusto durch unsere Karte zu schlemmen.

Zu allen Menüs servieren wir zusätzlich vorab einen Gruß aus der Küche, Brot und Aufstrich sowie als süßen Abschluss ein kleines Zuckerl.

Individuell zusammengestelltes Menü mit Fisch- oder Fleischgerichten

3 mal Genuss | 61

4 mal Genuss | 79

Individuell zusammengestelltes Menü vegan oder vegetarisch

ohne Fisch oder Fleisch

3 mal Genuss | 55

4 mal Genuss | 65

Sharing Menü

Ab 4 Personen

Auf Vorbestellung

69 p.P.

Feuerwerk Menü

6 mal Genuss | 118

Mit Prunier Caviar | 148

Herbstgärtchen

Vogelersalat | Kürbis süß – sauer | Gelbe Rübe | Kernöl - Vinaigrette

14

Schwarzwurzel

Birne | Walnuss | Buchweizen | Weißbierschaum

16

Kürbistascherl

Butternusskürbis | Junge Karotte | Saure Pfifferlinge | Kernd´l Pesto

18

Topinambur & Belper Knolle

kalt, knusprig, cremig

Quitte | Rosenkohl | Ingwer | Cerealien

18

Klaiser Lachsforelle, gebeizt

Gurke | Grüner Apfel | Rettich | Ettaler Joghurt

21

Tatar vom Almochsen

Nussbutterhollandaise | Speck | Rettich | Röstzwiebelbouillon

21

Wurzelwerk

KLEINERGENUSS WARM

"Wurzelwerk" Suppe

Karotten Suppe | Sellerietascherl | Geräucherter Lauch | Ingwer

14

„Farchanter 3 Stunden Ei“

Kartoffel | Spinat | Trüffel | Nussbutterhollandaise

16

Spaghetti "Chitarra"

Tomate | Büffelmozzarella | Parmesanluft | Basilikum

als Vorspeise

17

als Hauptgang

24

Walchensee Hecht "Finkenwerder Art"

Speck | Petersilie | Kürbis | Buttermilch

22

Hochgebirgslamm

geschmort & gebacken

Marone | Radicchio | Dörrobst | Walnuss

22

HAUPTGENUSS

Blumenkohlrisotto

Acquerello Reis | Olive | Getrocknete Tomate | Senfkohl
25

Bergkäse Ravioli

Trüffel | Maronen | Feigen Chutney | Weißwein Schaum
25

Schwammerl Tarte

Aubergine | Schwarzwurzel | Petersilie | Trüffel
27

Saibling aus dem Isartal

Platzfisch Dominik Brees

Senf Kohl | Alplinsen | Pfefferbeisser | Paprikarahm
33

Dänischer Seeteufel & Murnauer Speck

Blumenkohl-Gerste | Trauben | Mandeln | Spinat | Haselnuss Milch
38

HAUPTGENUSS

Loisachtaler Böfflamott

-Schulterscherzel vom Almrind in Rotwein eingelegt & geschmort-
Sellerie | Birne | Speck | Holunderbeeren Jus

33

Brust vom Landhuhn

Kürbis | Karotte | Ingwer | Zitronen Rahm

33

Wiener Schnitzel vom Kalb

In Butterschmalz ausgebraten

Preiselbeeren kaltgerührt | Zitrone

35

Kleine Portion

26


"Wilde Alpen"

Ravioli von der Gams und rosa Hirschrücken

Süßkartoffel | Quitte | Rosenkohl | Blutwurst


42

BEILAGEN

Kartoffelstampf | Zitrone | Olivenöl | Kräuter 

Haus Pommes 

Rosmarinkartoffeln 

Junger Blattsalat | Cerealien 

Kartoffelsalat | Gurke | Senfschmand 

Pro Hauptgenuss ist eine Beilage inklusive. Jede weitere Beilage 5 EUR.

SÜSSEFINALE

Mühlbach Melange

Weißes Kaffeeis | Mandel | Amarula | Milchschaum | Mango

9

Christians Favorit

Heumilcheis | karamellierte Kürbiskerne | Kernöl

10

Der Blumentopf

Original Beans Schokolade weiß & zartbitter | Krapfen | Passionsfrucht

11,5

Der kleine Kaiser

Soufflierter Kaiserschmarrn im Glas | Heumilcheis | Rote Grütze | karamellierte Haselnüsse

14

„Süße Poesie“

Jede Menge Zwetschge | Ettaler Joghurt | Brioche

15

Geeiste Bergkräuter

Hagebutte | Brombeere | Sauerampfer | Fichte

15

Käseauswahl

Klosterkäse | Ettaler Mandl Käse | Feuerkäse | Coulommiers | Obazda | Grissini | Nuss | Senf

15

EISSORTEN & SORBETS

Unsere Eissorten

Vanille-Heumilch | Kaffee | Salzkaramell | Sauerrahm | Zuckerwatte

Unsere Sorbets

Schokolade | Birne | Cassis | Sauerampfer | Limette

Je Kugel | 3

mit Haton & Filles Champagner aufgefüllt | 15

...oder lieber ein Stück hausgemachten Kuchen aus unserem Tagesangebot.

Wurzelwerk

FEUERWERKMENÜ

Kürbistascherl 

Butternusskürbis | Junge Karotte | Saure Pfifferlinge | Kernd' | Pesto

Tatar vom Almochsen

Nussbutterhollandaise | Speck | Rettich | Röstzwiebelbouillon

"Wurzelwerk" Suppe 

Karotten Suppe | Sellerietascherl | Geräucherter Lauch | Ingwer


Walchensee Hecht "Finkenwerder Art"

Speck | Petersilie | Kürbis | Buttermilch

"Wilde Alpen"

Ravioli von der Gams und rosa Hirschrücken

Süßkartoffel | Quitte | Rosenkohl | Blutwurst

„Süße Poesie“ 

Jede Menge Zwetschge | Ettaler Joghurt | Brioche