

## VORSPEISEN

Sommersalat / Pilze	14€
Carpaccio vom Angus Rind / Parmesan	18€
Sommersalat / Hirschschenken	21€
Sommersalat / Rehfilet / Pfifferlinge	24€
Entenleberparfait / Quitte/ Brioche	26€
Bunter Tomatensalat / Burrata	24€
Seetangsalat / Lachsforelle / Thunfisch	24€

## FLEISCH / FISCH

Wildschwein / Spätzle / Preiselbeeren	22€
Kalbsschulter / rohe Klöße / Bayrisch Kraut	22€
Großer Sommersalat / Rinderfilet / Pfifferlinge	34€
Rehkeule / wilder Brokkoli / Spätzle	38€
Lammkarrée / Bohnen / Rosmarinkartoffeln	43€
Saibling / Spinat/ Kalamansi	42€

## AUS DEM REIFESCHRANK

Dry Aged Rinderfilet ab 200g	200g 48€
Dry Aged Rinderrücken ab 200g	200g 44€
dazu:	
gebratenes Gemüse / Rosmarinkartoffeln <b>oder</b>	
Kartoffelgratin	

## Ab 2 Personen am Tisch tranchiert

p.P. 52€

Lammrücken **oder** Rinderrücken  
gebratenes Gemüse / Rosmarinkartoffeln **oder**  
Kartoffelgratin

Rehrücken / Gemüse / Spätzle / Pfifferlinge /  
Preiselbeeren p.P. 52€

## FEINES DANACH

Beerensalat / Lavendeleis	16€
Zwetschgengratin/ Zimteis	18€
Sorbet-Variation	18€
Feinste Käse vom Brett / Schaf - Ziege - Kuh	ab 20€

## SUPPEN / ZWISCHENGERICHTE

Kalte Tomatenessenz / Basilikum	10€
Geißleinessenz	16€
Gartenkräutersuppe / Jakobsmuschel	16€
Kräuterpfannkuchen / Pfifferlinge	26€
Kräuterpfannkuchen / Rahm / Pfifferlinge	26€

## VEGETARISCH / VEGAN

Pilze / Blattspinat / Rosmarinkartoffeln / Fenchel	
Wahlweise mit gratiniertem Ziegenkäse	32€
oder mit gratiniertem Tofu	32€

## 3 GANG MENÜ

Sommersalat / Pilze	
Kalbsschulter / rohe Klöße / Bayrisch Kraut	
Beerensalat / Lavendeleis	
	45€

Sehr geehrte Gäste, in unseren Gerichten sind zum Teil alle gängigen Allergene enthalten.

Eine detaillierte Liste ist über unsere Servicemitarbeiter einzusehen. Bei Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte direkt an.



## STARTERS

Summer salad / mushrooms	14€
Carpaccio of Angus beef / parmesan	18€
Summer salad / venison ham	21€
Summer salad / venison fillet / chanterelles	24€
Duck liver parfait / quince / brioche	26€
Colourful tomato salad / burrata	24€
Seaweed salad / salmon trout / tuna	24€

## MEAT / FISH

Wild boar / spaetzle / cranberries	22€
Veal shoulder / raw dumplings / Bavarian cabbage	22€
Large summer lettuce / fillet of beef / chanterelles	34€
Leg of venison / wild broccoli / spaetzle	38€
Rack of lamb / beans / rosemary potatoes	43€
Char / leaf spinach / calamansi	42€

## FROM THE DRY AGING FRIDGE

Dry Aged Beef Fillet from 200g	200g 48€
Dry Aged Saddle of Beef from 200g	200g 44€
served with: roasted vegetables / potato gratin <b>or</b> rosemary potatoes	

**From 2 persons carved at the table** each 52€  
Saddle of lamb **or** saddle of beef  
roasted vegetables / potato gratin **or** rosemary potatoes

Saddle of venison / vegetables / spaetzle / chanterelles  
/ cranberries each 52€

## DESSERTS

Berry salad / lavender ice cream	16€
Plum gratin / cinnamon ice cream	18€
Sorbet variation	18€
Cheese from sheep / goat / cow	from 20€

## SOUPS AND ENTREES

Cold tomato essence / basil	10€
Young goat essence	16€
Garden herb soup / scallop	16€
Herb pancake / chanterelles	26€
Herb pancake / cream / chanterelles	26€

## VEGETARIAN / VEGAN

Mushrooms / leaf spinach / rosemary potatoes / fennel	
Optionally vegetarian with: gratinated goat cheese	32€
or vegan with gratinated tofu	32€

## 3 COURSE MENU

Summer salad / mushrooms	
Veal shoulder / raw dumplings / Bavarian cabbage	
Berry salad / lavender ice cream	
	45€

Dear guests, some of our dishes contain all common allergens.  
A detailed list can be viewed by our service staff. If you have any incompatibilities, please contact us directly.

