



Klares Rindssupperl mit Grießnockerl und Wurzlgmias

A,C,G,L € 6.20

Vogersalat in Vitaldressing mit Wasabi-Mayo, geräucherten Mandeln,
Granatapfelkerne, kandiertem Ingwer und Sprossen

C,G,H,F,M € 12.90

Mutteringer Bio-Ziegenfrischkäse mit Rohner, Blutorange und Coppa-Chips

G,F,M € 13.50

Kalbsbeuscherl mit Wurzlgmias und Semmelknödl

A,C,D,G,L,M € 9.50/13.00

Südtiroler **Schlutzkrapfen** mit Bergkas, Spinat und brauner Butter

A,C,G € 14.90

Oma Loni`s Kalbfleischpflanzerl mit Kren und Kartoffel-Gurkensalat

A,C,G,M,L € 12.00

Wammerl und Filet vom heimischen Strohschwein
mit geschmortem Spitzkraut, Linsen und Breznknödl

A,C,G,M € 15.90

Gebackene **Schnitzerl** mit kaltgerührten Preiselbeeren und Petersilkkartoffelr

A,C,G,L,M vom heimischen Strohschwein € 17.90

A,C,G,L,M vom chiemgauer Kalbsrücken € 22.90

Hausgemachtes Eis und Sorbets:

- Butterkeks, Vanille, Marille, Beere, Topfen -

C,G,H € 3.20

Mohr im Hemd mit angeschlagener Sahne und Preiselbeersorbet

A,C,G,H € 8.90

Kas von uns Dahoam von Kuh und Schaf mit Feigensenf

G,M € 9.90



Auster Fines de Claire auf Eis mit Zwiebel-Vinaigrette und Landhaus-Toast

A,G,R € 3.70/Stück

Hummer-Ingwerfond mit Chili und Topinambur

B,G € 9.50

Rindercarpaccio alla Cirpiani mit Senfsoße, Rucola und Parmesan

C,G,M € 16.50

Gegrillte Jakobsmuscheln mit Pistazien, Radicchio Tardivo und Birnen

D,G,R € 17.50

Taglierini mit Tomaten-Salzzitronenpesto, Mandeln und Schwammerl

A,C,G,H € 13.90

Landhaus-Burger aus 200 g Chiemgauer Bio-Rindfleisch,
mit Avocado, Bergkas, Speck, Wildkräuter und Barbecue-Soße

A,G,L,M € 21.00

Hirschhüfte mit Walnusskruste, Kürbispürée, Blaukraut und Polentastrudl

A,C,G,H € 23.50

Steinbuttfilet mit Passionsfrucht-Hollandaise, grünem Spargel, Fregola Sarda

A,D,G € 28.00

Kotlett vom Iberico-Schwein (250 g) C,G € 22.50

Rib Eye vom Chiemgauer dry aged-Rind (300 g) C,G € 33.00

Tomahawk vom dry aged Bio-Almrind (1.000 g) C,G € 79.00

Dazu servieren wir hausgemachte Barbecue-Soße sowie Kräuterbutter.

Beilagen:

Junge Artischocken € 7.90 - Gemüsegröstl € 5.50 - Rucola/Parmesan € 4.50
Kartoffelgratin € 3.00 - Rosmarinkartofferl € 3.50 - Süßkartoffel-Pommes € 3.80

Creme brûlée mit Rotweinkirschen

C,G € 7.00

Topfenmousse mit Baumkuchen, dem ersten Rhabarber und Beerensorbet

A,C,G,H € 8.90