

Vorspeisen, Suppen und Zwischengerichte

Wurstsalat mit Bergkäse von der Käsealm, roten Zwiebeln und Bratkartoffeln ^(1,7,10,12)	€ 13,50
Warm geräuchertes Forellen-oder Saiblingsfilet aus der herzoglichen Fischerei mit roten Zwiebeln und Rahmkren ^(4,7,12)	€ 16,50
Semmel-Petersilien-Käseknödel mit Kräuterseitlinge und frittiertem Lauch ^(1,3,7)	€ 15,50
Cremige Kartoffelsuppe mit Fass-Sauerkraut und Schwarzbrot-Croutons ^(1,3,7,9,12)	€ 7,50
Leberknödel vom Hausmetzger mit Frittaten und Wurzelwerk in deftiger Rindsbrühe ^(1,3,7,9)	€ 9,50

All prices include service and VAT

Food-Labeling: 1: Gluten; 2: Shellfisch; 3: Eggs; 4: Fish; 5: Peanuts; 6: Soybeans; 7: Milk (incl. Lactose); 8: Shellfruits; 9: Cellery; 10: Mustard;
11: Sesame seeds; 12: Sulphur dioxide a 13: Lupins; 14: Molluscs

Hauptgerichte

Ganze gebratene Forelle aus der herzoglichen Fischzucht mit Kräuterbutter, Kopfsalat und Butterkartoffeln ^(3,4,7,10)	€ 26,00
Wiener Schnitzel vom Oberbayerischen Kalbsrücken mit Kartoffel-Gurkensalat ^(1,3,7,10)	€ 25,00
¼ Ofenfrische Ente vom Geflügelhof Lugeder mit Blaukraut und Knödel ^(1,3,7,9)	€ 19,00
Zwei dünne Ochsensfiletscheiben mit Bratensauce, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree mit Brotknusper ^(1,3,7,6,12)	€ 31,00

Dessert

Bayerische Creme mit Fruchtmark und Beerengarnitur ^(3,7)	€ 9,50
Kaiserschmarrn mit kalt gerührten Preiselbeeren, Vanilleeis und Apfelmus ^(1,3,7)	€ 13,00
Käseauswahl vom Tölzer Käsladen mit Brot und Feigensenf ^(1,7,10)	€ 16,50

All prices include service and VAT

Food-Labeling: 1: Gluten; 2: Shellfisch; 3: Eggs; 4: Fish; 5: Peanuts; 6: Soybeans; 7: Milk (incl. Lactose); 8: Shellfruits; 9: Cellery; 10: Mustard; 11: Sesame seeds; 12: Sulphur dioxide a 13: Lupins; 14: Molluscs



Appetizers, Soups

Sausage salad with cheese from the Käsealm, Red onions and fried potatoes ^(1,7,10,12)	€ 13,50
Warm smoked trout or char filet from the Tegernsee fishmonger with red onions and creamy horseradish ^(4,7,12)	€ 16,50
Bread parsley cheese dumpling with king oyster mushrooms and fried leek ^(1,3,7)	€ 15,50
Creamy potato soup with sauerkraut and bread croutons ^(1,3,7,9,12)	€ 7,50
Liver dumpling with sliced pancakes and vegetable in beef broth ^(1,3,7,9)	€ 9,50

All prices include service and VAT

Food-Labeling: 1: Gluten; 2: Shellfisch; 3: Eggs; 4: Fish; 5: Peanuts; 6: Soybeans; 7: Milk (incl. Lactose); 8: Shellfruits; 9: Cellery; 10: Mustard;
11: Sesame seeds; 12: Sulphur dioxide a 13: Lupins; 14: Molluscs



Main dishes

Roasted trout with herb butter, lettuce and buttered potatoes ^(3,4,7,10)	€ 26,00
Wiener Schnitzel of Bavarian veal with potato cucumber salad ^(1,3,7,10)	€ 25,00
Baked duck with red cabbage and dumplings ^(1,3,7,9)	€ 19,00
Two thin ox filet slices with gravy, fried onions and mashed potatoes with bread crisp ^(1,3,7,6,12)	€ 31,00

Dessert

Bavarian cream with fruit puree and berry garnish ^(3,7)	€ 9,50
Sweet cut-up pancake with cold cranberries, vanilla ice-cream and applesauce ^(1,3,7)	€ 13,00
Selection of cheese from the "Tölzer Käsladen" and fig mustard ^(1,7,1)	€ 16,50

All prices include service and VAT

Food-Labeling: 1: Gluten; 2: Shellfisch; 3: Eggs; 4: Fish; 5: Peanuts; 6: Soybeans; 7: Milk (incl. Lactose); 8: Shellfruits; 9: Cellery; 10: Mustard;
11: Sesame seeds; 12: Sulphur dioxide a 13: Lupins; 14: Molluscs



Weissweine Deutschland

Franken

€ / 0,75l

2017	Silvaner pur mineral Weingut Rudolf Fürst	40
2018	Weißburgunder pur mineral Weingut Rudolf Fürst	49
2016	Riesling Berg Weingut Max Müller	60
2015	Silvaner „Best of“ Weingut Christian Stahl	54

Pfalz

2015	Silvaner Weingut Lukas Kraus	32
------	---------------------------------	----

Baden

2017	Grauburgunder A Ihringer Winklerberg Weingut Dr. Heger	49
2017	Weissburgunder & Chardonnay Weingut Karl Heinz Johner	55

Rheingau

2015	Chardonnay „Clos de Schulz“ Chat Sauvage	98
------	---	----

All prices include service and VAT

Food-Labeling: 1: Gluten; 2: Shellfisch; 3: Eggs; 4: Fish; 5: Peanuts; 6: Soybeans; 7: Milk (incl. Lactose); 8: Shellfruits; 9: Cellery; 10: Mustard;
11: Sesame seeds; 12: Sulphur dioxide a 13: Lupins; 14: Molluscs

Rotweine Deutschland

€ / 0,75l

Württemberg

2015	Cuveé "Herbst im Park" (Lemberger, Spätburgunder, Cabernet) Weingut Graf Adelman	52
------	--	----

Pfalz

2013	Cuveé Gaudenz (Cabernet, Dornfelder) Weingut Knipser	29
2018	Pinot Noir „Asselheim“ Weingut Matthias Gaul, Pfalz	42
2014	Spätburgunder „Kalkmergel“ Weingut Bernhard	65

All prices include service and VAT

Food-Labeling: 1: Gluten; 2: Shellfisch; 3: Eggs; 4: Fish; 5: Peanuts; 6: Soybeans; 7: Milk (incl. Lactose); 8: Shellfruits; 9: Cellery; 10: Mustard;
11: Sesame seeds; 12: Sulphur dioxide a 13: Lupins; 14: Molluscs

Weissweine Österreich

Wachau

€ / 0,75l

2018	Grüner Veltliner „Achleiten“ Federspiel Weingut Jamek	60
------	--	----

Südsteiermark

2018	Sauvignon Blanc „Jakobi“ Weingut Gross	55
------	---	----

Kamptal

2017	Grüner Veltliner „Berg Vogelsang“ Bründlmayer	50
------	--	----

All prices include service and VAT

Food-Labeling: 1: Gluten; 2: Shellfisch; 3: Eggs; 4: Fish; 5: Peanuts; 6: Soybeans; 7: Milk (incl. Lactose); 8: Shellfruits; 9: Cellery; 10: Mustard;
11: Sesame seeds; 12: Sulphur dioxide a 13: Lupins; 14: Molluscs



Rotweine Österreich

Burgenland

€ / 0,75l

2016	Cuvée Phoenix (Cabernet Sauvignon, Merlot, Blaufränkisch, Shiraz) Weingut Reumann	68
------	--	----

Neusiedlersee

2015	Pannobile (Blaufränkisch, Zweigelt, St. Laurent) Weingut Gernot Heinrich	80
------	---	----

All prices include service and VAT

Food-Labeling: 1: Gluten; 2: Shellfisch; 3: Eggs; 4: Fish; 5: Peanuts; 6: Soybeans; 7: Milk (incl. Lactose); 8: Shellfruits; 9: Cellery; 10: Mustard;
11: Sesame seeds; 12: Sulphur dioxide a 13: Lupins; 14: Molluscs

Weissweine Italien

Südtirol/ Trentino

€ / 0,75l

2016	Sauvignon blanc Vette Tenuta San Leonardo	40
2017	Chardonnay Kreuth Cantina Terlan	63
2018	Sauvignon Blanc Winkl Cantina Terlan	58

Friaul

2017	Sauvignon Blanc Silvio Jermann	66
------	-----------------------------------	----

Venetien

2018	Bianco di Custoza Tommasi	25
2018	Brolettino Lugana Cá dei Frati	46

All prices include service and VAT

Food-Labeling: 1: Gluten; 2: Shellfisch; 3: Eggs; 4: Fish; 5: Peanuts; 6: Soybeans; 7: Milk (incl. Lactose); 8: Shellfruits; 9: Cellery; 10: Mustard;
11: Sesame seeds; 12: Sulphur dioxide a 13: Lupins; 14: Molluscs

Rotweine Italien

Südtirol

€ / 0,75l

2016	Lagrein Weingut Franz Haas	70
2014	Cason Hirschprunn Alois Lageder	93

Toscana

2013	Brunello di Montalcino Tenuta Caparzo	93
------	--	----

Sizilien

2016	Nero d' Avola Morgante	43
------	---------------------------	----

All prices include service and VAT

Food-Labeling: 1: Gluten; 2: Shellfisch; 3: Eggs; 4: Fish; 5: Peanuts; 6: Soybeans; 7: Milk (incl. Lactose); 8: Shellfruits; 9: Cellery; 10: Mustard;
11: Sesame seeds; 12: Sulphur dioxide a 13: Lupins; 14: Molluscs

Offene Weißweine im Glas

		0,1l	0,75l
2017	Riesling „A“ – Wittmann, Rheinhessen	€ 7,00	€ 42,00
2017	Jeden Tag Weiss – Franz Keller, Baden (Weissburgunder, Müller- Thurgau, Sauvignon Blanc)	€ 4,00	€ 25,00
2017	Weißburgunder Van Volxem, Mosel	€ 7,00	€ 42,00
2016	Chardonnay Chat Sauvage, Rheingau	€ 8,00	€ 50,00
2018	Sauvignon Blanc Weedenborn, Rheinhessen	€ 5,50	€ 33,00
2017	Grüner Veltliner „Treu“ Federspiel Weinhofmeisterei, Wachau -	€ 9,00	€ 55,00

Offene Roséweine im Glas

		0,1l	0,75l
2017	Rose (Cabernet Sauvignon, St. Laurent, Blaufränkisch, Spätburgunder, Merlot) Philipp Kuhn, Pfalz	€ 5,50	€ 32,00

Offene Rotweine im Glas

		0,1l	0,75l
2017	Spätburgunder „Tradition“ Fürst, Franken	€ 9,00	€ 55,00
2017	Zweigelt Alexander Egermann, Neusiedlersee	€ 4,50	€ 29,00
2017	Blaufränkisch „Eisenberg“ Krutzler, Burgenland	€ 7,50	€ 45,00
2015	Wiener Triologie Wieninger, Wien (Cabernet Sauvignon, Merlot, Zweigelt)	€ 7,00	€ 44,00