



Egerner Bucht – Alpine Kulinarik

Der malerische Blick auf die Egerner Bucht des Tegernsees lädt ein, diese Kulisse kulinarisch neu zu interpretieren.

Das Alpenland hütet nach wie vor die kulinarischen Schätze unserer Vorväter, von der Verwendung heimischer Kräuter bis hin zur saisonalen Verarbeitung der Produkte aus den Seen, Wäldern und Wiesen der Region.

Unser Küchenchef Herr Akwasi Yeboah belebt mit seinem Team diese Traditionen wieder und verliert dabei die Moderne nicht aus dem Blick.

Als kulinarische Botschafter der Alpenregion arbeiten wir unter anderem mit der Tegernseer Fischerei, lokalen Bauern und Jägern, Molkereien, Brennereien, Imkern und Bierbauern aus der Region zusammen.

Dazu servieren wir Ihnen erlesene Weine aus Deutschland und Österreich.

Das Team der Egerner Bucht wünscht Ihnen einen guten Genuss und freut sich die Geschichten hinter den Produkten mit Ihnen zu teilen.

Vorspeisen

Tatar vom Irschenberger Aubrac-Rind* Bio-Eigelbcreme Gepickelte Gurke Radi Zwiebel Chips (1,3,7,12) <i>*Wir beziehen unser Fleisch direkt vom Hofgut Reiter am Irschenberg. Das Fleisch zeichnet sich durch eine feine Fettmarmorierung aus, dadurch ist es besonders zart.</i>	31,00 €
Geräucherter Aal aus der Fischerei Tegernsee* Blumenkohl-Panna Cotta Steinpilze Tomatensalsa (4,7,8,12) <i>*Christoph von Preysing ist der einzige Fischer am Tegernsee. Zudem betreibt er seine eigene Fischzucht und Räucherei.</i>	29,00 €
Sashimi von bayerischer Garnele* Zitronen-Olivenöl-Marinade Rosa Pfeffer Schnittlauch (2,3,7,12) <i>*Rohe marinierte Garnele aus der Garnelenfarm bei München.</i>	36,00 €
Cremesuppe von heimischem Kürbis* Kürbiseinlage Garnelen-Praline Kürbiskern Gel (1,2,3,7) <i>*Hokkaido- und Butternut- Kürbis kommen vom Bauern am Fuße des Wallbergs.</i>	21,00 €
Geflämmte Alpen-Lachsforelle Steckrüben-Creme Buttermilchnage* (4,7) <i>*Lachsforellen stammen aus der Fischzucht Wildbad Kreuth und Buttermilch aus der Tegernseer Naturkäserei.</i>	26,00 €

Lebensmittel-Kennzeichnung

1 glutenhaltiges Getreide; 2 Krebstiere; 3 Ei; 4 Fisch; 5 Erdnuss; 6 Soja; 7 Milch oder Laktose; 8 Schalenfrüchte; 9 Sellerie; 10 Senf;
11 Sesam; 12 Sulfite; 13 Lupinen; 14 Weichtiere



Vegetarian



Vegan

Schonend zubereitet ohne Fisch und Fleisch

<p>Püree und Grillade von Karfiol* grünes Alpines Pesto Granatapfelkerne (7,8,12) <i>*Unsere Karfiol beziehen wir vorwiegend von Bio-Höfen aus der Umgebung.</i></p>		<p>26,50€</p>
<p>Bunter Wildkräutersalat Jachenauer Ziegenkäse* Orangenfilets Granatapfelkerne (3,7,8,12) <i>*Der Ziegenkäse wird von der Käserei Tölzer Kasladen auf dem Punkt affiniert.</i></p>		<p>21,00 €</p>
<p>Steinpilz-Consommé* Ziegenkäse-Ravioli Steinchampions gelierter alter Sherry Brennnessel Öl (1,3,7,9,12) <i>*Eine klare Brühe aus heimischen Steinpilzen und Gewürzen:</i></p>		<p>19,00 €</p>
<p>Spinat-Nussbuttercreme Bio-Onsen-Ei* Dijonsenf-Velouté Kartoffel-Croutons Eingelegte Zwiebeln (1,3,7,8) <i>*Der Name „Onsen“ stammt von japanischen heißen Quellen, in welchen die Eier bei 64°C für 60 Minuten gegart werden.</i></p>		<p>26,00 €</p>
<p>Kürbis-Gnocchi* gebratene frische Steinpilze Feldspinat Lauchstroh Tomaten Velouté (1,3,7,12) <i>*Kleine Nockerl aus unserem Kürbis und Kartoffeln vom Bauer Sepp Burkhard</i></p>		<p>26,00 €</p>

Lebensmittel-Kennzeichnung

1 glutenhaltiges Getreide; 2 Krebstiere; 3 Ei; 4 Fisch; 5 Erdnuss; 6 Soja; 7 Milch oder Laktose; 8 Schalenfrüchte; 9 Sellerie; 10 Senf; 11 Sesam; 12 Sulfite; 13 Lupinen; 14 Weichtiere



Vegetarian



Vegan

Aus dem Wasser

Flusszander* in Bergkräuter-Aromen arrosiert | gratinierte Aubergine
Bohnenpaste | Steinpilze | Kohlrabi Beurre Blanc (1,4,7,12,13) 36,00 €

**Der Zander stammt vorwiegend aus Bayerischen Flüssen wie beispielsweise der Donau.*

Nach Verfügbarkeit bieten wir den legendären Seefisch von der
Epfenhausener Fischzucht Birnbaum* an: 49,00€
Seesaiblings- oder Seeforellenfilet | Weisswein Velouté | Feldspinat | Lauchstroh
Kartoffel-Kürbis Nockerl (4,7,12,13)

**Die Epfenhausener Fischzucht Birnbaum liegt im Kreis Landsberg am Lech und bringt seit vielen Jahren eine außerordentliche Qualität an Seeforellen hervor, die sich europaweit in einigen Sterneküchen etabliert hat.*

Bayerische Garnelen* | Erbsen-Steinpilz Sauté | Chorizo-Sud (2,7,12,13) 45,00 €

**Die Garnelen Farm bei München züchtet in einer nachhaltigen Aquakultur bayerische Salzwassergarnelen. Diese Garnelen werden artgerecht und ohne Einsatz von Chemikalien gezüchtet.*

Fleisch

Sanft gegarte Brust vom Schwarzfederhuhn* 35,00 €
Spitzpaprikacreme | Selleriesalat | Geflügel-Jus (7,9,12)

**Das „Poulet Noir Fermier“ ist ein Spitzenprodukt französischer Geflügelzucht, welches inzwischen auch bei unseren bayrischen Bio-Bauern etabliert ist.*

Wiener Schnitzel aus der Kalbslende* 36,00€
Kartoffel-Gurkensalat | kalt gerührte Wild-Preiselbeeren (1,3,7,10,12)

**Das Kalbsfleisch für unsere Schnitzel beziehen wir von regionalen Weidekälbern über der Miesbacher Traditions-Metzgerei Holnburger.*

Rehrückenfilet* aus dem Salzburger Land in Mandelkruste 49,00 €
Rosenkohl | Kastanienpüree | Trüffel-Jus (1,3,7,8,9,12)

**Unser Wild beziehen wir vorwiegend aus dem Bayerischen Wald sowie aus dem benachbarten Salzkammergut.*

Für zwei Personen: 59,00€p. P.

Im Heu gegartes Tegernseer Rib-Eye*
Kräuterseitlinge | Kartoffel-Wildkräuter- Praline | Rotwein-Jus (1,3,7,9,12)



**Das Rib-Eye ist ein besonders saftiges Stück aus der Hochrippe, was im Querschnitt mit der Form eines Auges vergleichbar ist.*

Das Heu stammt von über dem Sommer gesammelten Gräser und Kräuter von Tegernseer Wiesen.

Lebensmittel-Kennzeichnung

1 glutenhaltiges Getreide; 2 Krebstiere; 3 Ei; 4 Fisch; 5 Erdnuss; 6 Soja; 7 Milch oder Laktose; 8 Schalenfrüchte; 9 Sellerie; 10 Senf;
11 Sesam; 12 Sulfite; 13 Lupinen; 14 Weichtiere

Dessert

- | |
|---|
| <p>„Egerner Bucht Nusspli“  19,00 €
 Zartbitter Edelnougat heimische Haselnuss*
 Biskuit Passionsfrucht-Sorbet (1,3,7,8,12)
 <i>*Eine Kreation von unsere Patisserie Chefin Michaela Schaaf aus handgelesenen Zutaten.</i></p> |
| <p>„Heumilch-Käse-Pave“*  19,50 €
 Dinkelkeks Tegernseer Frischkäse
 Sanddorangelee Heidelbeere (1,3,7,8,12)
 <i>* Heumilch ist die ursprünglichste Milch, die es gibt. So naturnah, wie keine andere Milch unterliegt sie streng kontrollierten Richtlinien. Unsere Heumilch stammt von der Naturkäserei Tegernsee.</i></p> |
| <p>„Gebakener Karamell-Strudel“  21,00 €
 Apfel Birne Mandel Rosine Schmand von der Naturkäserei
 Eiscreme von Lantenhammers Holzfass-Obstler* (1,3,7,8,12)
 <i>*Der verwendete Obstler stammt von der auch überregional bekannten Destillerie in Hausham.</i></p> |
| <p>Frische gemischte Waldbeeren*  24,00€
 <i>*Wir verwenden Marktfrische Beeren nach Verfügbarkeit.</i></p> |

Käse

- | |
|--|
| <p>Alpenkäse*  19,50€
 in verschiedenen Reifegraden vom Tölzer Kasladen affiniert (7,12)
 <i>*Ausgewählte Käsesorten aus der Alpenregion welche vom Tölzer Kasladen gehegt und gepflegt werden.</i></p> |
|--|

Lebensmittel-Kennzeichnung

1 glutenhaltiges Getreide; 2 Krebstiere; 3 Ei; 4 Fisch; 5 Erdnuss; 6 Soja; 7 Milch oder Laktose; 8 Schalenfrüchte; 9 Sellerie; 10 Senf;
11 Sesam; 12 Sulfite; 13 Lupinen; 14 Weichtiere

 Vegetarian  Vegan