



Egenerer Bucht – Alpine Kulinarik

Der malerische Blick auf die Egenerer 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. Herr Leufen und sein Team beleben diese Traditionen wieder und verlieren 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 Egenerer Bucht wünscht Ihnen einen guten Genuss und freut sich die Geschichten hinter den Produkten mit Ihnen zu teilen.


Vorspeisen

Tatar vom Bio Aubrac* Rind | Alpin-Brot Croûton | Feldzwiebel-Creme |
alter Tegernseer Bergkäse (1,3,7) 17,50 €

* Wir beziehen unser Fleisch direkt vom Hofgut Reiter am Irschenberg.

Das Fleisch zeichnet sich durch eine feine Fettmarmorierung aus, dadurch ist es besonders zart.

Die meiste Zeit des Jahres leben die Rinder auf den arrondierten Weiden rund um den Hof.

Sommerliche Kräuter- und Salatspitzen | Feigen mit Inntaler Ziegenfrischkäse |  14,50 €
Wildblumenhonig* aus der Bio-Imkerei (3,7,10,12)

* Den Nektar des Wildblütenhonigs müssen die Bienen ausschließlich von wildwachsenden Pflanzen gesammelt haben, dies beschreibt die deutsche Honigverordnung, eine der strengsten Lebensmittelverordnungen der Welt. Unser Wildblumenhonig stammt aus dem kontrolliert biologischem Anbau der Imkerei Graf, Bad Tölz.

Kalbsrücken-Involtini | Wildsalatspitzen | Bergaprikosen | Piemont-Sommertrüffel* (1,7,8,12) 17,00 €

* Der Geschmack des Sommertrüffels ist leicht nussartig.

Timbale* von Tegernseer Saiblings-Matjes | Nektar von grünen Kräutern |
Feldgurken | Buttermilch (4,7) 15,00 €

* Timbale ist der französische Begriff für „Kesselpauken“. Hiermit ist die konisch zu laufende Portionsform gemeint.

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

Suppen und Zwischengerichte

Consommé von alten Tomatensorten* | Tomatenöl |
Bohnen-Lamm-Brochette (3,7,9) 14,00 €

** Zu diesen zählt zum Beispiel die gelbe Datteltomate, Ochsenherztomaten oder auch die grüne Tomate.*

Geschäumte Pfifferling*-Cremesuppe | wilder Thymian | Alpinbrot-Chip (1,3,7) 14,00 €

**Der deutsche Name der Gattung stammt aus dem Mittelhochdeutschen und bezieht sich auf den pfefferartigen Geschmack des Fleisches.*

Alpines Entengröstl* | Kartoffelcroûtons | gebratene Edelpilze |
Wachtelspiegelei (3,7,12) 16,00 €

** Unsere Enten beziehen wir vom Geflügelhof Lugeder.*

Gelegen im Landkreis Altötting in der oberbayrischen Hügellandschaft.

Schonend zubereitet ohne Fisch und Fleisch

Bunte Gemüseplatte* | Wildkräutersalate | Pellkartoffeln (9)  15,00 €

** Diese stammen teilweise von umliegenden Wiesen oder sogar von unserem eigenen Kräutergarten. Werden aber immer mit Wildkräutern vom Keltenhof ergänzt.*

Warmes Carpaccio von Brezen-Semmelknödel |  16,00 €
Gemüse-Pfifferling*-Vinaigrette | gebackene Schalotten (1,3,7,12)

**Der deutsche Name der Gattung stammt aus dem Mittelhochdeutschen und bezieht sich auf den pfefferartigen Geschmack des Fleisches.*

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

Gebratener Grünspargel vom Bauer Rehm* | Bergkäse in Nussbutter |  17,00 €
pochiertes Hennen-Ei | geröstete Körner und Nüsse (3,7,8,12)

* Bauer Rehm betreibt einen traditionellen Spargelanbau in Linden nahe Schrobenhausen.

Almbutter-Blätterteig-Pastete | grüner Feldspargel | frische Pfifferlinge |  19,00 €
Heumilchrahm | wilder Thymian* (1,3,7)

* Der wilde Thymian wird, ähnlich wie sein kultivierter südländischer Bruder Thymian, als kräftiges Gewürz in der Küche verwendet

Aus dem Wasser

Seehechtschaumklößchen* | Bayrische Garnele | gedünstetes Wurzelgemüse | 28,50 €
Dillrahm-Velouté (1,2,3,4,7,12)

* Das weiße Hechtfleisch wird zur luftigen Farce verarbeitet und im Wurzelgemüse-Sud gegart.
Der Hecht wird sowohl am Tegernsee als auch am Chiemsee gefischt.

Heimische Renke* in Weißbrotkrumme | gebratene Pfifferlinge | Kartoffel-Croûtons | 27,00 €
Würziger Honig-Heumilch-Joghurt Dip (1,3,4,7,12)

* Die Renke gehört zu den prägenden Fischarten der oberbayrischen Seen.

Auf der Haut gebratenes Filet von der legendären Epfenhausener Seeforelle* 32,00 €
oder Saibling* (nach Verfügbarkeit) |
geröstete Mandelsauce | Spinat-Nuss-Butter | Bergkartoffelpüree (1,7,9,12)

* 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 haben.
Durch ihre besonders lange Wachstumsphase von bis zu vier Jahren, sind die Seeforellen überdurchschnittlich kräftig im Geschmack und haben ein sehr festes und rosafarbenes Fleisch.

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

Fleisch und Wild

Gebratene Tranchen vom Spanferkelrücken* | Senf | Schalotten-Zwetschgen Kompott | 28,00 €
Waldpilz-Duxelles | Erbsen-Joghurtbutter-Creme (1,3,7,12,13)

** Den Landspanferkelrücken beziehen wir vom Pretzhof. Dieser liegt am Eingang des Pfitschertals in der Nähe von Sterzing*

Wiener Schnitzel von der Kalbslende* aus der Region | Kartoffel-Gurkensalat | 25,00 €
kalt gerührten Wild-Preiselbeeren (1,3,7,10,12)

** Die Kalbslende für unsere Wiener Schnitzel, welche wir von der Metzgerei Holnburger beziehen, stammt von regionalen Weidekälbern. Die dünnen Schnitzel werden in Panade von unserem Hausbäcker in reinem Butterschmalz ausgebacken.*

Rücken vom Sommerrehbock* in Pilzkruste | Reh Jus | Maiwirsing | 38,00 €
Kartoffel-Speck Praline (1,3,7,9,12)

** Unser Wild beziehen wir aus dem Salzkammergut. Der Begriff „Salzkammergut“ ist heute ein Synonym einer Region, die sich vom Wolfgangsee bis ins Almtal erstreckt.*

Böfflamott vom Irschenberger Bio Aubrac-Rind* | 29,00 €
Erbsen-Joghurtbutter-Creme | gebratene Pfifferlinge (1,7,9,12,13)

** Wir beziehen unser Fleisch direkt vom Hofgut Reiter am Irschenberg.*

Das Fleisch zeichnet sich durch eine feine Fettmarmorierung aus, dadurch ist es besonders zart. Die meiste Zeit des Jahres leben die Rinder auf den arrondierten Weiden rund um den Hof

Für zwei Personen:

Entrecôte double vom Tegernseer Wagyu* | grüne Bohnen in Südtiroler Backenspeck | p.P. 53,00 €
Wildkräuter-Béarnaise | handgeschnittene Pommes (3,7,9,12)

** seit einigen Jahren erfreut sich das Fleisch der japanischen Wagyu-Rinder zunehmender Beliebtheit. Es ist eine kulinarische Delikatesse, vor allem wegen seines hohen Grades der Fettmarmorierung, welche das Fleisch besonders geschmacksintensiv macht - zugleich ist es sehr gesund.*

Die ursprünglich nur für den japanischen Kaiser gezüchteten Rinder sind nun seit einigen Jahren auch im Tegernseer Tal beheimatet.

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

Dessert

- „Tegernseer Kuppel“  16,00 €
 Dunkles Schokoladenmousse | Schweizer Baiser* | Chutney von wilden Preiselbeeren
 und Himbeeren | geeister Slys Whisky (1,3,7,8,12)
** ist ein Schaumgebäck aus gezuckertem Eischnee, er wird auch als Spanischer Wind ,
 oder Meringue bezeichnet.*
- Gebackener Erdbeer-Vanille Strudel | Eiscreme von weißem Schokoladenlikör |  15,50 €
 Waldmeister*-Minz-Pesto | geriebener Krokant (1,3,7,8,12)
** Waldmeister hat seine Blüte von April bis Juni und hat einen sehr eigenen Geschmack, welcher
 nicht mit anderen Kräutern und Geschmäckern vergleichbar ist.*
- Geeistes Süppchen von Rhabarber und Überfahrt-Gin* |  16,00 €
 Aprikosen-Joghurt-Eiscreme | Wildblüten-Baiser (1,3,7,8,12)
** Ein einheimisches Produkt aus der Distillerie Liedschreiber in Gmund. Das Destillat wird mit Honig verfeinert.*
- Frische gemischte Waldbeeren(---)  16,00 €

Käse

- Alpenkäse* in verschiedenen Reifegraden | vom Tölzer Kasladen affiniert (7,12) 16,50 €
** Ausgewählte Käse aus der Alpenregion vom Tölzer Kasladen.*

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