



Weinbegleiter im Küchenmeister

Blattsalat mit gebratenen Roastbeefscheiben und gerösteten Nüssen	11,80 €
3erlei Aufstriche - Karpfen, Silvanerleberwurst und pikanter Schafskäse mit hausgemachtem Brot aus dem Manufactum	7,80 €
In Butter geschwenkte Schlutzkrapfen mit Spinat gefüllt, Parmesancreme und gemischtem Salat	16,80 €
Zwei fränkische grobe Bratwürste mit Silvanerkraut	6,80 €
4 feine Bratwürste als saure Zipfl im Spezial Haussud mit Zwiebeln, Zitronengras und Ingwer und mit frischem Kren	6,80 €
frisch geräuchertes Forellenfilet, Salatbouquet, Meerrettichcreme, Röstbrot	9,80 €
Rinderkraftbrühe mit frischen Pfannkuchenstreifen	6,80 €
	
Breznserviettenknödel mit Schwammerlsoße und Salat	12,80 €
Weidenthaler Regenbogenforelle vom Grill, Pernodschaum, Babyspinat und Rotebeete - Risotto	21,80 €
Sauerbraten vom Tiroler Almochsen mit Kartoffelknödel und Blaukraut	15,80 €
Lechtaler Lammrücken an Thymianjus, Grillgemüse und cremiger Polenta	26,80 €
Rumpsteak vom bayrischen Black Angus Rind, Bohnen im Speckmantel, Bratkartoffeln und Café de Paris – Butter	24,80 €
Fettuccine in Trüffelbutter mit gereiftem Parmesan	14,80 €
	
Crème Brûlée von der dunklen Schokolade	6,80 €
lauwarmer Zwetschgenstrudel mit hausgemachtem Sorbet	6,80 €
internationale Käseauswahl vom Tölzer Kasladen	10,50 €