



Wild aus dem eigenen Gehege

Hirschbraten Preiselbeerbirne Blaukraut Butterspätzle	22,00
Medaillons vom Damhirschrücken Jus schwarze Walnuss Topinambur & Rote Beete Gnocchi	32,10
Hirschfiletspitzen Wildjus Mangold Schwammerl-Risotto vom bayerischen Reis („Chiemgau-Korn“ Urgetreide-Mix)	37,80
Ragout vom Damhirsch Preiselbeeren Serviettenknödel Salatteller	19,80

Fisch „vom Forellenhof Nadler/Kurz Günzenhausen“

Saiblingsfilet Tomatenschaum Kohlrabi & Wirsing Gnocchi	22,60
Gebratenes Forellenfilet Weißweinschaum Kürbis-Risotto vom bayerischen Reis („Chiemgau-Korn“ Urgetreide-Mix)	21,50

Wirtshausküche

Zwiebelrostbraten von der bayerischen Färsenlende Röstzwiebeln Pommes Frites <u>dazu:</u> gemischter Beilagensalat	27,80 4,50
Cordon Bleu vom Strohschwein Pommes Salatteller	18,90
Herbstliche Salatschüssel Honigvinaigrette eingeweckter Kürbis Kernöl & Kerndl	12,00
<u>wahlweise:</u> mit Bio-Putenbruststreifen Teriyaki-Soße	8,20
mit Tranchen vom gebeizten Lachs Honig-Senfsoße	7,80
mit gratiniertem Ziegenkäse schwarze Walnuss	5,80
Schnitzel vom Strohschweinerücken Pommes Salatteller	16,80
Schweinefilet vom Strohschwein Rahmschwammerl Butterspätzle Salatteller	22,50