



3 Gang Menü € 35,00

Griesnockerlsuppe dazu Schnittlauch und Gemüsewürfel

*Sanft gegarter Kalbsrücken an Rosmarinjus,
feines Ratatouillie und cremiger Parmesanpolenta*

Bayrisch Creme mit frischen Früchten garniert

4 Gang Menü € 45,00

*Vorspeise von gebeizter heimischer Lachsforelle mit
Senf-Honigcreme auf einem bunten Blattsalat*

Hühnerconsomme mit Kräutereierstich

*Zart Rosa gebratenes Roastbeef
mit Blumenkohlröschen, Kartoffelgratin und Sauce Choron*

*Hausgemachte Creme Brulee mit Cassissorbet
und frischen Beeren*



5 Gang Menü € 60,00

*Geräucherte Entenbrust auf Waldorfsalat
mit Sauce Cumberland*

geräucherte Cremesuppe von Erbsen mit Räucherforelle

*Lauwarme Tranche vom Lachsfilet auf Kürbisrisotto
mit Paprikamarmelade*

*Sous vide gegartes Kalbsfilet auf roter Portweinjus
mit Blütengemüse und Dauphinekartoffeln*

Dessert von geeistem Kaiserschmarrn



6 Gang Menü € 90,00

*Lauwarmer Langoustenschwanz an Aprikosenchutney und
Mandelcreme dazu Kerbelöl*

*Getrüffelte Blumenkohlcremesuppe
mit wachsweichem Eigelb*

*Lackierte Wachtelbrust an Vanillejus mit glacierten
Saubohnen auf cremiger Zitronen-Thymian-Polenta*

Erfrischendes Passionsfruchtsorbet im Hugo

*Sanft gegartes Rinderfilet
mit sautierten Mini Kräuterseitlingen, wilder Brokkoli
und Kartoffelschaum an Calvadosjus*

*Süßer Abschluss von einer Schokoladenvariation
mit Himbeere*



Wählen Sie aus verschiedenen Vorspeisen

Vom Wild

- *Im Kaffee gebeizter heimischer Hirschrücken mit Blaukraut, Preiselbeere und Pistazie* € 12,80
- *Geräucherte Entenbrust an Sellerie-Apfelsalat, schwarze Walnüsse, Sauce Cumberland und Erbsen* € 12,60
- *Wildschinken an eingelegtem Kürbis, Blaukrautchutney und Selleriecreme* € 12,90

Vom Fleisch

- *Rindercarpaccio mit Ruccola, Cocktailtomaten, Parmesanspähne und Olivenöl* € 13,50
- *Variation von Seranoschinken mit Melone* € 13,40

Aus dem Wasser

- *In Rote Beete gebeiztes heimischer Saibling mit Pastinake, Honig-Senfmayonnaise und Granatapfel* € 12,60
- *Hausgebeizte Lachsforelle vom Platzfisch in Mittenwald mit Spargel-Erdbeersalat, Gurkenringe, Dillmayonnaise und Pumpernickelbrösel* € 12,90
- *Geräucherte Forelle mit Sahne-Meerrettich, süß-saure Radieschen, Apfelchutney und Salatbouquet* € 11,80
- *Zanderterriner mit Lachskern an Karotten- Koriandersalat, Sesamhonig und sautierter Pak Choy* € 12,30
- *Tatar vom heimischem Saibling mit Avocado-creme, Ingwerjoghurt, Granatapfelkernen und Schüttelbrot* € 12,10
- *Selbstgemachtes Forellenfilet nach Matjes-Hausfrauen-Art* € 11,80
- *Gebackene Garnele im Bierteig mit Mandelcreme, pikanter Ananassalat und Koriander-Schaum* € 13,50



Vegetarisch

- Karamelliesierter Picandou mit
geräucherter Paprikamarmelade und Feldsalat € 10,60
- Variation von der Beete mit Honig und Limette € 10,50
- Terrine von Edelkäse auf Weintraubenchutney
mit Frieseesalat und Brotchip € 11,40

Suppen

Klare Suppen

- Entenconsomme mit kleinem hausgemachtem Ravioli € 5,90
- Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl
und Schnittlauch € 5,20
- Geflügelkraftbrühe mit Eierstich € 5,10
- Consommé von heimischen Süßwasserfischen
mit Gemüsewürfel € 5,30
- Bouilliabaisse von heimischen Fischen € 6,00

Gebundene Suppen

- Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto € 5,00
- Fruchtiges Kokos-Currysüppchen € 5,00
- Geräucherte Selleriecremesuppe mit Schüttelbrot € 5,00
- Feldsalat-Sauerrahmcremesuppe mit geräucherter Forelle € 5,50



Zwischengänge

- Confierte Tranche vom Heilbuttfilet auf Salzzitronen-Risotto
mit Tomatenmarmelade € 15,60
- Gebratene Tranche von der Fjordforelle
auf Orangen-Karottencreme mit Korianderschaum € 14,30
- Geschmolzenes Lachsfilet auf Spinatrisotto
mit getrockneten Tomaten und Parmesanschaum € 14,80
- Confiertes heimisches Fischfilet
(Lachsforelle, Saibling oder Forelle) an Kürbiscreme,
geräucherter Paprikamarmelade und Basilikumöl € 14,90
- Gebratenes Fischfilet vom „Platzfisch“ aus Mittenwald
(Lachsforelle, Saibling oder Forelle)
an buntem Linsenragout mit Speckschaum € 13,50

Sorbets

- Pflaumen-Tonkabohnensorbet € 4,60
- Sorbet von hausgemachten Salzlimetten mit Minze € 4,50
- Passionsfruchtsorbet € 4,30
- Zitronensorbet € 4,30
- Cassissorbet € 4,30
- Mangosorbet € 4,30



Wählen Sie aus verschiedenen Hauptgängen

Vom Fleisch

- *Sous vide gegarter Kalbsrücken im Kräutermantel
an Verjussauce mit Ratatouilliegemüse und Polentastrudel* € 22,80
- *Saltimbocca Roulade vom Schweinefilet
an mediterranem Gemüse und Risotto Nero mit Salbeijus* € 18,90
- *Rosa gebratenes Onglet vom bayrischem Rind
an Blumenkohl und Brokkoli mit Süßkartoffeln an Rosmarinjus* €21,60
- *Sous vide gegarter Kalbstafelspitz mit Minigemüse,
Kartoffelgratin und Sauce Bernaise* € 21,40
- *Gebratenes Paillard vom Kalbsrücken
mit getrockneten Tomaten und Ruccola gefüllt auf
cremigem Parmesanrisotto mit Balsamicojus* € 22,60
- *Zart rosa gegarter Lammrücken mit Kräuterkruste
an Speckbohnen und Dauphinekartoffeln mit Rosmarinjus* € 27,80
- *rosa gebratenes Rinderfilet an buntem Blütengemüse
mit Mandelkroketten und Rotweinzwiebeln dazu Portweinjus* € 35,60
- *Sanft gegartes Kalbsfilet an touniertem Gemüse
und Nußbutterespuma dazu Madeirajus* € 34,60

Vom Geflügel

- *Knusprig gebratene Schwarzfederhuhnbrust
mit Letschogemüse und cremigen Risoni
an Thymianschaumsauce* € 18,60
- *Kross rosa gebratene Entenbrust auf Zwetschgenröster
mit Orangenpolenta und roter Portweinjus* € 24,50



Aus dem Wasser

- *Gegrilltes Lachsforellenfilet auf Spargel
mit Schlosskartoffeln und Sauce Hollandaise* € 18,60
- *Gebackenes Forellenfilet auf Kartoffel-Feldsalat
mit Sauce Remoulade* € 17,50
- *Pochierter Roter Wels im Dunkelbier auf
Bayrischkraut mit Topfennudeln* € 17,80
- *„Pot au feu“ von Edelfischen* € 16,90--
- *Gebratenes Doradenfilet auf Ratatouillie
mit hausgemachten Gnocchis und Basilikumsauce* € 17,80
- *Gebratenes Kabeljaufilet auf Avocado-Korianderrisotto
mit grünem Spargel und Orangensauce* € 18,80
- *Gebratenes heimisches Lachsforellenfilet
mit Hibiskussauce an Kräuterseitlingen,
sautiertem Radieschen und Zartweizenragout* € 18,70
- *Gedämpftes Lachsfilet mit Senfkörnersauce
an Pak Choy mit Variation von Mais* € 19,60

*Sehr gerne bereiten wir Ihnen auch Vegetarische & Vegane
sowie Allergiker geeignete Gerichte zu.*



Desserts

- Mille Feuille von der Himbeere mit Lebkuchencreme € 9,80
- Punschkräpferl mit Zimtmousse und Granny Smith € 9,40
- Variation von der Schokolade € 10,60
- Dessert von Erdbeere, Rosmarin und Schokolade € 10,40
- Fruchtiges Passionsfrucht-Mangodessert € 9,60
- Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster
oder Apfelmus € 10,20
- Dessertvariation „Alpenhof“
(Mousse au chocolat, Fruchtcreme, Sorbet und Eisparfait)
fruchtig garniert € 8,90
- Vanilleeis mit Schlagsahne und Kürbiskernöl € 7,80
- Variation von Halbgefrorenen € 8,60
- Triologie von Himbbeeren an Soßenspiegel € 10,40

Allergene: