



### **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 wachswweichem 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
- *Zanderterrine 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: