

## **Vorspeisen**

### **Mariniertes Salatherz**

Mit Mandeltapenade, eingelegten Johannisbeeren und Schnittlauchmayo

14,80 €

### **Gebeizter Bachsaibling aus dem Priental**

Eingelegter Kürbis, Feldsalat und Buttermilchvinaigrette

14,00 €

## **Suppen**

### **Frasdorfer Festtagssuppe**

Rinderkraftbrühe mit 3erlei Einlage und Wurzelgemüse

8,90 €

### **Topinamburschaumsuppe**

Mit eigener Einlage und gepufftem Weizen

11,00 €

## **Hauptgänge**

### **Wiener Schnitzel**

wahlweise mit Petersilienkartoffeln oder getrüffeltem Kartoffel-Feldsalat

30,00 €

### **Klassisch Wiener Tafelspitz**

Kalbszünge, Wurzelgemüse, Bratkartoffeln, Cremespinat und frischem Kren

39,00 €

### **Zweierlei vom Chiemgauer Reh**

Ragout und rosa Schlägel, Grießknödel und glasierter Winterspargel

34,00 €

### **Skrei – Winterkabeljau**

Mit Kartoffel-Lauchcreme, sautierten Jungzwiebeln, Lauchstroh und Beurre Blanc

34,00 €

### **Rosa gebratener Kalbsrücken**

Blumenkohlcreme, Frischkäsetorteloni und Rosenkohl

41,00 €

**Bröselkarfiol nach Oma Ediths Art**

Mit Butterbröseln, gekochtem Ei, Haselnüssen und Schnittlauch

*21,00 €*

**Kaspressknödel**

Mit sautiertem Spinat, frisch gehobeltem Bergkäse und Nussbutter

*20,00 €*

**Desserts**

**Weißer Schokolade**

Mit pochierter Birne und Mandeln

*13,00 €*

**Kaiserschmarrn**

Mit Zwetschenröster und Tahitivanilleeis (Wartezeit 20 min ab 2 Personen)

*15,50 € p.P.*

**Sorbetvariation**

Mit Knusperhippe und 4 hausgemachten Sorbets

*11,00 €*