



LANDGASTHOF  
**KÄRNER**

*Frasdorf im Chiemgau*

**Prickelnd in den Abend  
hinein**

**Daldin Prosecco 0,1**

10,00€

**Jörg Geiger „Weißduftig“ 0,1** 8,00€

**Das Handwerk**

Sauerteigbrot | Rosmarinbutter 3€

**Vorspeisen zum Einstimmen**

**Beef Tatar vom Chiemgauer Rind**

Braune Butter | Sauerteigbrot |  
Senfmayonnaise 18€

**Romanasalatherz**

Bärlauch Salsa Verde | Haselnuss |  
Ziegenfrischkäse 14€

**Suppen erwärmen die Selle**

**Flusskrebs Bisque**

Garnelenravioli | Zuckerschote | Wildreis  
14€

**Rinderkraftbrühe vom Achantal**

**Wagyu**  
Dreierlei Einlage | Wurzelgemüse  
10€

**Pasta geht einfach immer**

**Schlutzkrapfen nach Originalrezept  
von Andreas Döllerer**

Draxmühlen Roggen | Junger Spinat |  
konfierter Dotter kl.19€ / gr.24€

**Frasdorfer Bärlauch**

Tagliolini | Tomate | Haselnuss  
kl.20€ / gr.26€

**Chiemsee und Meer**

**Fisch und Chips**

Kabeljau im Bierbackteig | Fries |  
Pilzmayonnaise 28€

**Chiemsee Hecht**

Topinambur | Austernpilze | Haselnuss |  
Alpenkaviar  
36€



LANDGASTHOF  
**KARNER**

*Frasdorf im Chiemgau*

## Unsere Klassiker

### Wiener Schnitzel vom Chiemgauer

#### Kalb

Petersilienkartoffeln | kaltgerührte  
Preiselbeeren 30€

### Zweierlei vom Poltinger Lamm

Rosa Schlögels und Rollbraten | Polenta |  
Spitzpaprika | Trüffel 39€

### Filet Steak vom Priener Ochsen

200g 39€

### Beilagen:

Rosmarin Kartoffeln  
Fries  
Caesar Salat  
Sautierter Babyspinat  
Jus je 6€

## Darf`s noch was Süßes sein?

### Rhabarber

Joghurt | Himbeere | Verbene 14€

### Nougattascherl

Zwetschken-Röster | Vanilleeis  
12€

### Sorbet Variation

4erlei und Knusperhippe 11€

### Affogato

6€

### Unsere Lieblingsproduzenten

#### Gemüse:

Irmgärtchen Frasdorf

#### Fleisch:

Metzgerei Angermann

#### Fisch:

Chiemseefischerei Lex &  
Priental Fischerei

#### Milch und Molkerei:

Berchtesgadener Milch &  
Anderlbauer

#### Wild:

viele fleißige Jäger aus dem Chiemgau  
Getreide: Chiemgau

Korn