

Unsere Spezialität im Winter : Romantischer Fondueabend

Glühweinempfang auf unserer Seeterrasse

Unser bayerisch-mediterranes Salatbuffet mit einer großen Auswahl frischer Salate & Antipasti, hausgemachten Dressings & Brotauswahl

Fondue „Chinoise“ oder „Bourgignonne“
mit Landkartoffeln und Baguette, sechs hausgemachten Saucen &
frischen Früchten

Garmischer Schneemilch an Granny-Smith-Ragout

Menüpreis 33,50 € p. P.

Unsere Haus-Spezialität: Knuspriges Spanferkel – 3-Gang Menü:

Grießnockerlsuppe

Knuspriges Spanferkel im Ganzen gebraten,
an Braunbiersauce mit Kartoffelknödeln & Krautsalat

Geeister Kaiserschmarrn an Zwetschgenröster

Menüpreis 28,50 € p. P.

**Weitere ausgewählte 3- und 4-Gang-Menüs finden Sie auf den
Folgeseiten**

3-Gang Menü:

Pfannkuchensuppe

Knusprig gebratene ½ Ente mit
Blaukraut & Kartoffelknödel

Hausgemachtes Zimteisparfait an heißen Schattenmorellen

Menüpreis 29,50 € p. P.

4-Gang Menü:

Kürbis-Kartoffelrahmsüppchen mit
Zucchiniwürfeln & geräucherter Hähnchenbrust

Rote Beete Nudeltascherl an Gorgonzolasauce

Schweinefiletmedallions im Speckmantel mit
Kartoffelgratin & buntem Gemüse im Körbchen an Sauce Bearnaise

Kastanientörtchen mit glasierten Apfelspalten

4-Gang Menüpreis 39,00 € p. P.

3-Gang Menüpreis 31,50 € p. P. (ohne Zwischengang)

4-Gang Menü:

Trilogie vom norwegischen Lachs (Mousse, Tatar, Räucherlachs)
mit ofenfrischem Baguette & Butter

Pfannkuchensuppe

Gefüllte Maispoularde mit Pilzen,
Tagliatelle, Zucchiniestreifen und Pizzariolasauce

Dessertvariation „Pflegersee“

4-Gang Menüpreis 39,00 € p. P.
3-Gang Menüpreis 33,50 € p. P. (ohne Suppe)

4-Gang Menü:

Sautierte Austernpilze an winterlichen Blattsalaten

Cappuccino vom Muskat-Kürbis mit Parmesan-Espuma

Knusprig gebratene ½ Ente mit gefülltem Bratapfel
Blaukraut & Kartoffelknödel

oder

Zarte Wange vom Ochs in Barolosauce,
an cremigem Wirsinggemüse mit Kartoffel-Trüffel-Püree

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
an Orangenconfit mit Chilifäden

Menüpreis 38,00 € p. P.