

Tageskarte

Zum Aufwärmen:

Heißer Glühwein	3,50 €
Hot Aperol	6,90 €
Heißer weihnachtlicher „Crodino“, alkoholfrei	5,90 €
Unser Wintergin mit Granatapfelkernen	7,50 €

Unsere Weinempfehlung:

Appassimento, Epicuro, Italien 0,25 l 8,40 €

Der Epicuro Appassimento Rosso Passito wurde aus getrockneten Trauben erzeugt. Die Cuvée aus Primitivo und Nero d'Avola zeigt eine fruchtbetonte Nase mit Aromen von Pflaumen, Rosinen, Kirschgelee, Pfeffer, Zimt und Veilchen. Am Gaumen fleischig, sehr samtig und weich, viel Frucht, zarte Würze, viel Charme und ein langer Nachhall. 97 Punkte von Luca Maroni.

Kürbiscremesuppe mit feiner Currynote	5,90 €
Blumenkohlschaumsuppe mit Räucherlachs	5,90 €

Pappardelle mit Fasan und Gemüse 16,90 €

Rehpfanzerl auf Steinpilztagliatelle, dazu Preiselbeeren und Salat 17,90 €

Knusprige bayrische Bauernente mit Kartoffelknödel
und Blaukraut

½	23,90 €
¼	16,90 €

Panierte Milzwurst mit Kartoffelsalat und Bratensoße 9,50 €

Saftiges Gulasch vom Chiemgauer Rehwild mit Waldpilzen,
Semmelknödel, Waldpilzen und Blaukraut 17,90 €

Gebackenes Eggstätter Karpfenfilet mit Kartoffelsalat 16,90 €

Gebackener Blumenkohl mit hausgemachter Sauce Hollandaise
und Petersilienkartoffeln 9,90 €

Zum süßen Schluss:

Schoko-Birnen-Torte 3,60 €

Käsekuchen 3,60 €

Himbeerkäsesahne-Torte 3,60 €