

## Tageskarte

<b>"Munich Mule"</b> Duke Gin, Limette, Ginger Beer		<b>7,50 €</b>
<b>"Fruchtige Evelyne"</b> (Tanqueray Royale, Schweppes Wild Berry, Beeren)		<b>7,50 €</b>
<b>"Spritzige Conny"</b> (Sarti, Weißwein, Soda)		<b>6,90 €</b>
<b>"Nüchterner Sigi"</b> (alkoholfreier Gin, Cider)		<b>6,90 €</b>

Unsere Weinempfehlung:

**Oberbergener Bassgeige Müller Thurgau QbA** 0,25l 6,50 €

Weißwein trocken 11,5%, 0,75l

Ein fruchtbetontes Bouquet mit Noten von Äpfeln, Pfirsichen und Quitten und Nuancen von Blüten zeichnen ihn aus.

Griesnockerlsuppe		4,80 €
Hausgeräuchertes Bresaola mit Melone und Parmesan		10,90 €
<b>Brätstrudelsuppe</b>		<b>5,90 €</b>

**Hausgemachte Rehbratwürste mit Kartoffelsalat** 9,90 €

**Knusprige bayrische Bauernente mit Kartoffelknödel und Blaukraut**

	1/2	29,90 €
	1/4	20,50 €

**Knuspriger Schweinebraten aus dem Holzofen vom Strohschwein mit Semmelknödel und Salat** 15,90 €

Saftiges Gulasch vom Chiemgauer Rehwild mit Waldpilzen, Preiselbeeren, Semmelknödel und Salat 19,90 €

**Braten von der Chiemgauer Rehkeule in Wacholdersoße mit Spätzle, Kroketten und Salat** 20,90 €

Schoko-Kirsch-Torte 4,90 €

Vanilleeis mit Kürbiskernöl und -kernen 5,90 €

**Grappa Riserve Antica Cuvée Impérial, 2cl 6,90 €**

Der "Grappa Riserve Antica Cuvée Impérial" zeigt sich in einer außergewöhnlichen Bernsteinfarbe. In seinem Duft finden sich Noten von verschiedensten Gewürzen, Croissants, Orange, kandierten Früchten und herrlichem Gebäck. Warm, samtig und anhaltend im Mund bestätigt die aromatische Nuance unter Zugabe von fruchtigen Noten von Aprikose, Vanille und Bittermandel. Dieser Grappa sollte bei Raumtemperatur serviert werden. Hervorragend eignet er sich zu einem herrlichen Mittagessen aber auch zu Bitterschokolade oder heißen Desserts auf Basis von Schokolade.