

STELLEN SIE SICH IHRE EIGENE TAPAS AUSWAHL ALS VORSPEISE ZUSAMMEN!

„PIMENTOS DE PADRON“ IN OLIVENÖL GEBRATEN

MIT AQUASALE MEERSALZ € 7,50

JAMON SERRANO SCHINKEN € 8,50

GAMBA AL AJILLO € 9,50

SCHÄLCHEN EINGELEGTE OLIVEN € 6,00

EINGELEGTE SARDINEN MIT AIJOLI € 7,50

ALBONDIGAS (HACKFLEISCHBÄLLCHEN) GEFÜLLT MIT KÄSE

IN EINER PIKANTEN TOMATENSAUCE € 8,50

IN OLIVENÖL GEBRATENE CHORIZO SARTA SALAMI € 7,50

FETAKÄSE ÜBERBACKEN MIT KNOBLAUCHKRUSTE € 8,50

DATTELN IM SPECKMANTEL € 7,50

DREIERLEI KÄSE ÜBERBACKEN MIT PREISELBEEREN € 7,50

„SURF & TURF“ SPIEß MIT MOJO DIP € 12,50

AIOLI ODER MOJO DIP € 4,00

„DAZU SERVIEREN WIR IHNEN FRISCHES BAGUETTE“

SUPPE

SPARGELCREMESUPPE MIT SERRANO SCHINKEN^{4,9} € 9,50

VORSPEISEN

AVOCADO BOOT MIT GARNELEN UND TRÜFFELMAYONNAISE € 14,00

4 JAKOBSMUSCHELN IN DER TONSCHALE ANGEBRATEN,
MIT COINTREAU ABGELÖSCHT¹⁴ € 14,00

MIT HONIG GRATINIERTER ZIEGENKÄSE AUF FRISCHER FEIGE UND RUCOLA SALAT € 11,00

SPARGELSALAT MIT ERDBEEREN, EI, RUCOLA SALAT UND VINAIGRETTE € 17,00

LUITPOLD`S KLASSIKER

WIENER SCHNITZEL VON DER KALBSLENDE MIT KARTOFFEL-GURKEN-SALAT ^{1,4,9,12,A,B,D} € 28,50

KALBSNIEREN MIT COGNAC ABGELÖSCHT IN DIJON-SENSSAUCE MIT NATURREIS € 24,00

TEGERNSEER SAIBLING „MÜLLERIN“, MIT PETERSILIENKARTOFFELN ^{2,9,4} € 26,00

GEBRATENES ZANDERFILET AUF BÄRLAUCH RISOTTO MIT PARMESAN ^{2,11,4} € 26,00

TRÜFFEL LINGUINE MIT KURZ GEBRATENEN RINDERFILETSPITZEN, ^{4,9,7,12}
UND FRISCH GEHOBELTEM TRÜFFEL € 28,00

BÄRLAUCH RISOTTO MIT FRISCH GEHOBELTEM PARMESAN UND GEMISCHTEM SALAT € 22,00

CORDON BLEU GEFÜLLT MIT MOZZARELLA, GETROCKNETEN TOMATEN
UND BÄRLAUCH PESTO DAZU BRATKARTOFFELN^{1,4,11} € 29,00

TAGLIATELLE IN HUMMERSAUCE MIT FRISCHEN FLUSSKREBSSCHWÄNZEN^{3,4,5,9} € 28,00

CAESAR SALAT MIT STREIFEN VON DER MAISPULARDEN BRUST
UND FRISCH GEHOBELTEM PARMESAN ^{2,4,12} € 22,00

WE LOVE SPARGEL

SCHROBENHAUSENER STANGENSPIGEL
MIT SAUCE HOLLANDAISE ODER ZERLASSENER BUTTER | PETERSILIENKARTOFFELN € 22,00

WAHLWEISE DAZU:

- KLEINES WIENER SCHNITZEL € 12,50
- ROH – ODER KOCHSCHINKEN € 10,00
- KLEINEM ARGENTINISCHEN RINDERFILET CA. 160 GRAMM € 19,00
- GETRÜFFELTEM RÜHREI MIT GLÜCKLICHEN EIERN VOM HINTERSEER HÜHNERHOF € 11,00

STEAKS

NICE TO MEAT YOU!

ARGENTINISCHES RINDERFILET CA. 220 GRAMM	€ 35,00
ARGENTINISCHES RINDERFILET CA. 160 GRAMM „KÖNIGSKLASSE“ -SEHR ZART OHNE FETT-	€ 29,00
T-BONE STEAK „SALT MOSS DRY AGED“ CA. 350 GRAMM KETTLE BEEF ENGLAND - EINZIGARTIG	€ 35,00
KALBS TOMAHAWK CA. 320 GRAMM - BESONDERS SAFTIG	€ 29,00
„SURF & TURF“ - RIESENGARNELE AUF 160 GRAMM ARGENTINISCHEM RINDERFILET - VON BEIDEM DAS BESTE! ³	€ 35,00

BEILAGEN

COUNTRY POTATOES	€ 5,00	MAISKOLBEN	€ 4,00
RÖSTKARTOFFELN	€ 5,00	PFEFFERRAHMSAUCE	€ 3,50
GEMISCHTER SALAT	€ 6,00	SAUCE BÉRNAISE	€ 3,50
GEMÜSE DER SAISON	€ 6,00	TRÜFFEL- ODER KRÄUTERBUTTER	€ 0,00

(DIE OBEN AUFGEFÜHRTE BEILAGEN KÖNNEN NUR IN VERBINDUNG MIT EINEM HAUPTGANG BESTELLT ERDEN)

RARE - KURZ ANGEBRATEN, KALTER KERN
MEDIUM RARE - BLUTIG, WARMER KERN
MEDIUM - LEICHT BLUTIG, WARMER KERN
MEDIUM WELL - LEICHT ROSA
WELL DONE – DURCHGEBRATEN

„DIE OBEN AUFGEFÜHRTE GEWICHTSANGABEN
BERUHEN SICH AUF DAS ROHGEWICHT!“

SÜßE VERSUCHUNG

KÄSETELLER (4 SORTEN) MIT FEIGENSENF, WEINTRAUBEN UND CREMA DI BALSAMICO ^{4,A}	€ 12,00
ERDBEER-CRUMBLE MIT VANILLEEIS ^{4,9}	€ 9,50
ERDBEEREN WAHLWEISE MIT VANILLEEIS ODER MASCARPONECREME	€ 12,50
SCHOKOLADEN SOUFFLÉ MIT WALNUSSEIS	€ 9,50
KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN MIT APFELMUS *AB 2 PERSONEN	PRO PERSON € 14,50
AFFOCATO AL CAFFÈ ⁴	€ 5,00