

Vorspeisen und Suppen

Avocado zum Löffeln

Olivenöl | Meersalz | Salat 12

Rote Beete Carpaccio

gratinierter Ziegenkäse | Walnuss 12

Kürbiscotta

geräucherte Entenbrust | Orange | Kürbiskernöl | Vogerlsalat 16

Kürbiscremesuppe

Kürbiskernöl | Kürbiskerne 9

Rinderkraftbrühe

Rindfleisch | Gemüse-Julienne 9

Salate

Maibrunner Salatkomposition mit

- Croûtons klein 7,50
groß 9,50

dazu wahlweise

- Putenbrust + 10

- 5 Garnelen + 16

- kleines Rinderfilet + 16

Brotsalat

Croûtons | Salat | Tomaten | Avocado | gratinierter Ziegenkäse 21

Vegetarische Gerichte

Kürbisschupfnudeln

lauwarmer Ziegenkäse | Kirschtomaten | Kürbiskernpesto 16

Rote Beete Tagliarini

Rote Beete Ragout | Rucola | Parmesan 18

Fischgerichte

Garnelenpfanne. 250 gr. 500 gr.	28 54
Aioli Ciabatta	
Bachsaibling von der Straubinger Donaufischerin	
geschmorte Kirschtomate wilder Brokkoli Weißweinrisotto	32

Fleischgerichte

Rinderfilet	
200 gr. Portweinschalotten wilder Brokkoli	
Kürbis-Kartoffelgratin	38
2-erlei Hirsch aus hauseigenem Gehege	
Ragout rosa gebratener Rücken Kräuterkruste Wirsing	
böhmische Knödel	34
Tagliarini	
Rinderfiletstreifen Pfefferrahmsoße	29
Frische ¼ bayerische Ente	
kräftige Entensoße Blaukraut Kartoffelknödel	24
Sonn- und Feiertag - mittags	
Ofenfrischer Schweinekrustenbraten in Naturjus	
Fasskraut Semmelknödel	16

Berghotel Klassiker

Schnitzel in Andechser Fassbutter gebraten	
- vom Schwein	19
- vom Kalb	29
je wahlweise mit Kartoffelsalat Pommes Frites	

Hirschburger

Preiselbeer-Mayonnaise | karamellisierte Birnen | Brie
Tomaten | Blattsalat | Röstzwiebel | Pommes Frites 24

Kaiserschmarrn

karamellisiert / Mandeln / Apfelmus / Zwetschgen 15

Dessert

Espresso mit Dessert im Glas 8

Lebkuchenmousse

Birne | Zimtstreusel | Feigensorbet 10

Crème Brûlée

Vanille | Zwetschge 10

Geeister Cappuccino

Amarenakirschen | Schlagrahm 10

Käseauswahl

Trauben | Walnüsse | Chutney | Baguette 15