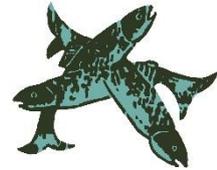


Unsere Empfehlungen

Klassiker & Gerichte der Saison



Zum Auftakt

<i>Chiemseer Bio-Schorle Apfel-Kirsch-Holunder</i>	0,33l	3,90
<i>Chiemseer Cider auf Eis</i>	0,33l	4,70
<i>Red Moonlight</i> mit Tonic Water, Himbeeren, Limette und Eis (alkoholfrei)		6,50
<i>Mondino Spritz</i> – Bayerischer Bio-Amaro aus Traunstein mit Vino frizzante, Minze und Eis		6,90

Vorspeisen & kleine Gerichte

<i>Oba-Hunga Roggenbrotchips</i> mit Räucherfischdip		5,20
<i>Feine Bärlauchchremesuppe</i> mit Croutons		5,90
<i>Gegrillter Andechser Bio-Schafskäse</i> mit Orangen-Rosmarinhonig kleinem bunten Salatbukett und Rösti		14,50
<i>Grüner Spargelsalat</i> mit Knoblauchgarnelen auf Rucola mit frischen Erdbeeren		16,20

Vegetarisch

<i>Gebackene Austernpilze</i> auf buntem Salat mit Dattel-Curry-Dip		14,50
<i>Sellerieschnitzel</i> mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren		15,90
<i>Buntes Ratatouille</i> mit gegrilltem Andechser Bio-Schafskäse		15,90
<i>Rotes Thai-Curry</i> (vegan) mit buntem Gemüse und feinem Basmatireis		16,50

Vom Grill und aus der Pfanne

<i>Kleines Münchner Schnitzel</i> in Senf-Meerrettichpanade mit Kartoffel-Gurken-Salat		15,50
<i>Schnitzel Wiener Art mit Butter gebraten</i> dazu Preiselbeeren und Pommes frites		17,20
<i>Schweinemedallions auf Pfeffersauce</i> mit Pommes frites und kleinem bunten Salat		23,90

Feines vom Lamm

<i>Saftiges Lammgulasch</i> mit Kartoffeln		15,50
<i>Irish Stew</i> – irischer Eintopfklassiker vom Lamm mit Kartoffeln, Bohnen und kleinem Salat		19,50

„Vom Wasser in den Mund – iss dich mit frischem Fisch gesund!“

Werbespruch von Gustl Fischer aus den 1960er-Jahren

Backfisch vom Zander 15,50
mit Kartoffelgurkensalat, Zitrone und Sauce Remoulade

Ganze Forelle 19,90

- gebraten nach Müllerin Art mit Petersilienbutter und Bratkartoffeln
- aus dem Blausud, mit Salzkartoffeln und flüssiger Butter
- gebacken mit Kartoffel-Gurkensalat und Remoulade

Bunter Salat in „Caesar“-Dressing 17,50
mit gebackenem Pfefferforellenfilet und Rösti

Martinas Salat 20,50
in Kürbiskernöldressing mit Schwammerl und Rösti,
dazu Zanderfilet natur gegrillt oder gebacken

Gebackene Renkenfilets vom Chiemsee 21,90
auf buntem Salat in Balsamico mit einer Ofenkartoffel und Kräuterdip

Forellenfilets in Mandelbutter 21,90
mit buntem Gemüse und Kräuterkartoffeln

Hechtfilet vom Chiemsee 26,90
auf Pommery-Senfsauce mit Blattspinat und Kräuterkartoffeln

Zum Dessert

Sommer-Trifle 6,90
mit frischen Erdbeeren, Joghurtcreme, Kokoseis und Crumble

Mousse au Chocolat auf rotem Beerenspiegel 8,20

Vanilleeis mit Bananenscheiben, Sahne und Baileys 8,50

Marillenausknödl auf Erdbeerragout mit Sahne 8,90

Lauwarmer Schokokuchen 8,90
auf Vanille-Mandelsauce mit Walnusseis

Unsere Weinempfehlung

Weißer Burgunder QbA trocken Weingut Flick 0,125 l 4,10

Eleganter Burgunder, idealer Speisebegleiter zu Fischgerichten 0,25 l 6,90